



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE – FCS

RESOLUÇÃO Nº 014, DE 26 DE MARÇO DE 2021

O Conselho Diretor da Faculdade de Ciências da Saúde, da Fundação Universidade Federal da Grande Dourados, no uso de suas atribuições legais, **RESOLVE:**

Manifestar-se favoravelmente aos Planos de Trabalho Especifico para aulas RAEMF do Curso de Nutrição da FCS, para as disciplinas abaixo:

- Anatomia Humana Aplicada à Nutrição;
- Atendimento em Nutrição Clínica I;
- Atendimento em Nutrição Clínica III;
- Atendimento em Nutrição Clínica I;
- Atendimento em Nutrição Clínica III;
- Avaliação Nutricional I;
- Bioquímica II;
- Células;
- Formação do Ser Humano Biológico;
- Higiene e controle de Qualidade de Alimentos;
- Gastronomia;
- Imunologia;
- Histologia;
- Microbiologia de Alimentos;
- Nutrição e Esportes;
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia I;
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia III;
- Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição;
- Saúde e Alimentação Indígena;
- Tecnologia de Alimento;
- Técnica Dietética II;
- Trabalho de Conclusão de Curso.

Prof.^a. Dr.^a. Silvia Aparecida Oesterreich

Presidente do Conselho Diretor da Faculdade de Ciências da Saúde/UFGD



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 26/03/2021

RESOLUÇÃO Nº 427/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)

(Assinado digitalmente em 03/04/2021 18:09)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

DIRFCS (11.01.03.21.02)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **427**, ano: **2021**, tipo: **RESOLUÇÃO**, data de emissão: **29/03/2021** e o código de verificação: **1169083bf6**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 26/03/2021

RESOLUÇÃO Nº 525/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(Nº do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:28)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **525**, ano: **2021**, tipo: **RESOLUÇÃO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **2a482365ec**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

OBJETIVOS DA ANATOMIA Proporcionar a construção do conhecimento da Anatomia através dos constituintes do corpo humano, considerando os aspectos relativos à estrutura, forma, e função dos diferentes órgãos. Objetivo Específico: No término da disciplina, o acadêmico deverá saber: Identificar as estruturas anatômicas de uma mesma região do corpo humano. Conhecer os termos científicos das estruturas anatômicas, e a padronização e normatização das divisões regionais do corpo humano.

2. Ementa:

Conceituação geral. Corpo humano: organização e estrutura macroscópica.

Anatomia topográfica: Estudo topográfico dos membros superiores e inferiores, da cabeça e pescoço e do tórax. Estudo topográfico do abdome e da pelve. Anatomia do sistema cardiocirculatório.

Anatomia do sistema digestório. Anatomia do sistema reprodutor. Neuroanatomia.

3. Conteúdo Programático:

PLANO DE ESTUDO DA ANATOMIA DA NUTRIÇÃO 2013 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - Introdução ao estudo da Anatomia Topográfica. - Divisão regional do corpo humano. - Orientação dos planos de dissecação do corpo humano. SISTEMA ARTICULAR - Classificação de acordo com as superfícies articulares. Classificação funcional. - Estruturas que compõem uma articulação. SISTEMA MUSCULAR - Generalidades sobre os músculos. Tipos de tecido muscular. Classificação e constituição dos músculos. Unidade motora. Anexos musculares (Fáscia Muscular, Bainhas Tendíneas e Bolsas Sinoviais). - Ações musculares e tipos de alavanca. ANATOMIA TOPOGRÁFICA DACABEÇA - Regiões do crânio, cabeça óssea, cavidade craniana, estrutura do escalpo, vascularização do crânio. - Regiões da face, cavidade nasal e oral, estruturas da órbita, músculos faciais, inervação e vascularização da face, articulação temporomandibular. ANATOMIA TOPOGRÁFICA DO PESCOÇO - Regiões anatômicas. Estrutura óssea, músculos, vascularização e inervação do pescoço, glândula parótida. ANATOMIA TOPOGRÁFICA DO TÓRAX - Regiões anatômicas, anatomia de superfície, estrutura da cavidade e da parede torácica, o mediastino e seu conteúdo, vascularização, inervação. - Músculos da parede torácica, estrutura do diafragma. - Correlações anatomo-clínicas das estruturas torácicas. ANATOMIA TOPOGRÁFICA DO ABDOME - Anatomia de superfícies, regiões da cavidade abdominopélvica. - Estrutura, vascularização e inervação da parede abdominal. - Estrutura do peritônio e da cavidade retroperitoneal. - Vascularização, inervação e drenagem venosa das vísceras intra-abdominais. - Estrutura do assoalho perineal, órgãos genitais masculinos e femininos. - Correlações anatomo-clínicas das estruturas abdominais. ANATOMIA TOPOGRÁFICA DOS MEMBROS SUPERIORES - Anatomia de superfície e regiões. - Ossos, articulações e músculos. - Vascularização, inervação e drenagem venosa. - Correlações anatomo-clínicas dos membros superiores. ANATOMIA TOPOGRÁFICA DOS MEMBROS INFERIORES - Anatomia de superfície e regiões. - Ossos, articulações e músculos. - Vascularização, inervação e drenagem venosa. - Correlações anatomo-clínicas dos membros inferiores. COLUNA VERTEBRAL - Estrutura e formação. Curvaturas fisiológicas. Vértebras: constituintes; diferenciação. SISTEMA DIGESTÓRIO - Divisão e constituição. Ações e Funções. Boca: língua, dentes, glândulas salivares. - Músculos da mastigação. - Mecanismos da mastigação, deglutição e digestão. Faringe, esôfago e estômago. Intestino delgado e grosso. Motilidade. Peritônio. - Noções sobre patologias do trato G-I. - Glândulas anexas: fígado e pâncreas. - Secreções: Saliva; Sucogástrico; Suco pancreático; Secreção biliar. SISTEMA CIRCULATÓRIO - Conceito. Funções, constituição e circulação. - Coração: Configuração externa e interna. Vascularização e Inervação. Pericárdio. - Vasos sanguíneos: Conceito. Sistema Arterial: Classificação. Sistema Venoso. - Principais artérias do corpo humano. Principais veias do corpo humano. - Diferenças entre Artérias e Veias. - Sangue. Composição SISTEMA RESPIRATÓRIO: -



Funções e constituição. Nariz, cavidade do nariz, seios paranasais. Parte nasal da faringe. - Laringe, traquéia e brônquios. Pulmões e pleura. Músculos da respiração e mecânica respiratória. SISTEMA URINÁRIO: - Funções e constituição. Rins. Vias urinárias: ureteres, bexiga urinária e uretra. SISTEMA GENITAL MASCULINO: - Funções e constituição. - Órgãos genitais internos: testículos, epidídimos, ductos deferentes, ductos ejaculatórios e glândulas (vesículas seminais, próstata e bulbouretrais). - Órgãos genitais externos: pênis e escroto. SISTEMA GENITAL FEMININO: - Funções e constituição. - Órgãos genitais internos: ovários, tubas uterinas, útero e vagina. - Órgãos genitais externos: monte da pube, lábios maiores, lábios menores, clitóris, vestíbulo da vagina, bulbo do vestíbulo e glândulas vestibulares. SISTEMA ENDÓCRINO: - Classificação topográfica das glândulas endócrinas e principais hormônios. SISTEMA TEGUMENTAR: - Funções, constituição e anexos. NEUROANATOMIA Divisão do Sistema Nervoso. - Conceito e classificação dos Neurônios. - Função do Sistema Nervoso. Sistema Nervoso Central: - Divisão. Centros funcionais. Sulcos e Giros. - Ventriculos cerebrais. Rinencéfalo. Cerebelo. Sistema Nervoso Periférico: - Pares Cranianos: Enumeração e Classificação de acordo com sua ação. - Nervos Espinhais: Classificação. Plexos Nervosos. Medula Espinhal: Forma e estrutura. Meninges - Estrutura, circulação do LCR e vascularização do encéfalo.

4. Procedimentos de Ensino:

Atividades Teóricas:

O conteúdo programático da disciplina será ministrado na modalidade não presencial (conforme RAEMF) através de aulas expositivas síncronas e/ou assíncronas utilizando recursos educacionais digitais como as plataformas Moodle, Google Meet, Google Forms.

Atividades Práticas:

Para as aulas práticas na modalidade remota (conforme RAEMF) serão utilizados roteiros de aulas práticas previamente disponibilizados, além de link se ou livros atlas listados nas bibliografias básica e/ou complementar. As aulas práticas remotas das turmas P1, P2 e P3 poderão ocorrer simultaneamente em um mesmo período de aula pré-determinado e em consenso com a turma.

No decorrer do semestre, e em concordância entre o docente, os alunos e os monitores da disciplina, poderão ser ofertadas aulas práticas presenciais conforme RAEMF, "Art. 11. Durante a Fase Vermelha UFGD, o Conselho Diretor da Unidade Acadêmica poderá autorizar, excepcionalmente, a realização presencial de determinada atividade acadêmica-

pedagógica específica, cuja natureza implique, de forma necessária, a execução prática. § 2º A realização excepcional de atividade prática específica mencionada no caput deverá observar o disposto no Art. 8º, § 1º. § 3º Para participar da atividade prática específica mencionada no caput o estudante deverá preencher, assinar e enviar previamente por e-mail ao Coordenador de curso, com cópia ao docente responsável pela atividade, Termo de Responsabilidade e Ciência, comprometendo-se a seguir todas as normas de biossegurança e conforme modelo que estará disponível na página da disponível na página da

COGRAD: <https://portal.ufgd.edu.br/divisao/legislacao-normas-cograd/index> § 4º Na atividade prática específica mencionada no caput, quando se tratar de componente curricular do tipo disciplina, não poderá ser atribuída nota ao seu desenvolvimento, para que não seja caracterizada como atividade avaliativa presencial."

Caso as aulas práticas presenciais não sejam realizadas durante o RAEMF, um módulo prático poderá ser ofertado, após aprovação e concordância dos professores, alunos e monitores da disciplina, no semestre em que a fase permitir, oportunizando assim, o estudo prático com as peças e cadáveres disponíveis no Laboratório De Anatomia Humana da Faculdade de Ciências da Saúde (FCS).

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

O conteúdo programático da disciplina será ministrado na modalidade não presencial (conforme RAEMF) através de aulas expositivas síncronas e/ou assíncronas utilizando recursos educacionais digitais como as plataformas: Moodle, Google Meet e/ou Google Forms.

6. Bibliografia Básica:

MOORE, Keith L; AGUR, Anne M. R; DALLEY, Arthur F. Anatomia orientada para a clínica. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013. 1104p.



SOBOTTA, Johannes; STAUBESAND, Jochen. Atlas de anatomia humana. 19. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1993. v.2.
DANGELO, JOSE GERALDO; . Anatomia humana, sistêmica e segmentar. 2. Rio de Janeiro: Atheneu, 1988. 671p.
NETTER, Frank H. Atlas de anatomia humana. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2003. 542p.
SPENCE, Alexander P. Anatomia humana básica. 2. ed. São Paulo, SP: Manole, 1991. 713p.

Bibliografia Complementar:

TOY, et al. Casos clínicos em anatomia. 3. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016.
HANKIN, M.H.; MORSE, D.E.; BENNETT-CLARKE, C.A. Anatomia clínica. Uma abordagem por estudos de casos. Artmed AMGH Editora Ltda: Porto Alegre: 2015.
VAN DE GRAAFF, K.M. Anatomia Humana. 6ª ed. São Paulo: Manole, 2003. 900 p.
MARTINI, F.H., OBER, W.C., GARRISON, C.W. Atlas do corpo humano Porto Alegre: Artmed, 2009.

Sites:

<http://guiadeanatomia.com/anatomia.html>
<https://videos.med.wisc.edu/events/65/videos/http://>
www.dartmouth.edu/~anatomy/HAE/index.html

7. Avaliação:

PT1 e PP1=
07/04/2020 PT2 e PT2=26/05
/2021

Prova Substitutiva (PS) =
02/06/2021 Exame Final (EF) =
09/06/2021

Será ofertada uma avaliação optativa (Prova Substitutiva - PS) ao final do semestre letivo, de caráter não obrigatório, cujo conteúdo abrangerá toda a matéria do semestre, que substituirá a prova de menor nota (PTP1, PTP2), caso maior que uma das cinco. A PS será síncrona, individual e aplicada via plataforma Moodle, com tempo de realização preestabelecido de 2 horas.

Deve realizar o EF o aluno que obtiver frequência igual ou superior a 75% e Média de Aproveitamento (MA) igual ou superior a 4,0 e inferior a 6,0. O EF será síncrono, individual e aplicado via plataforma Moodle, com tempo de realização preestabelecido de 2 horas.

Para aqueles alunos que prestarem Exame Final, a MA será igual a nota do Exame Final. Para este caso: Média Final: MF = EF.

Se em exame, será considerado reprovado o aluno que obtiver frequência inferior a 75% e/ou Média de Aproveitamento (MA) inferior a 6,0 após a realização do Exame Final.

Em casos específicos de dificuldade técnica para a realização síncrona de uma das avaliações, PS ou EF, o aluno deverá seguir o RAEMF, "Art. 22. § 2º O estudante que tiver algum tipo de dificuldade técnica imprevista que o impossibilite de entregar a atividade avaliativa no prazo estabelecido, comprovado o problema e aceita a justificativa pelo docente, poderá ter um novo prazo de entrega da atividade avaliativa".

Controle de frequência:

Conforme RAEMF, "Art. 21. § 1º A frequência é obrigatória para qualquer componente curricular em que o estudante esteja matriculado".

Para o controle de frequência nas aulas teóricas ou práticas síncronas, o docente realizará a chamada oral em até 10 minutos após o início da aula remota, podendo solicitar a gravação da mesma para fins de comprovação. Em casos específicos de dificuldade técnica em participar das aulas síncronas, o aluno deverá seguir o RAEMF, "Art. 21.



§ 5º O estudante que tiver dificuldade em participar de aulas ou atividades síncronas deverá apresentar justificativa e requerer outra forma para garantir sua frequência ao professor da disciplina, que analisará cada caso”.

Para o controle de frequência nas aulas teóricas ou práticas que por ventura ocorrerem de forma assíncrona, será considerada a entrega de atividades pré estabelecidas pelos docentes, com data limite para envio via plataforma Moodle. Conforme RAEMF, “ Art. 21. § 3º A frequência dos estudantes nos componentes curriculares ofertados, notado ou em parte, na modalidade não presencial, será aferida a critério do docente, especificada no plano de ensino da disciplina”.

8. Aprovação:

Professor(es): LUANA ROSSATO, SILVIA CRISTINA FIGUEIRA

OLINTO Em 03/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 282/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:28)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **282**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **f775848d5b**



Plano de trabalho Especifico

1. Objetivos:

Capacitar o aluno a produzir materiais didáticos que auxiliem no atendimento nutricional ambulatorial a pacientes pediátricos, através de pesquisas em base de dados científicas.

2. Ementa:

ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I: Oportunizar o desenvolvimento de tarefas do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, aplicando o conhecimento teórico na prática clínica, favorecendo a integração do acadêmico com os pacientes e ambiente de trabalho.

3. Conteúdo Programático:

11/03/2021 - Apresentação da disciplina e dos casos clínicos de forma síncrona via google meeting.
18/03/2021 - Entrega da Introdução ao tema. O envio deverá ser realizado na sala virtual do Ava moodle, de forma assíncrona.
25/03/2021 - Discussão e correção do material de forma síncrona via google meeting.
01/04/2021 - Entrega da revisão bibliográfica. O envio deverá ser realizado na sala virtual do Ava moodle, de forma assíncrona.
08/04/2021 - Discussão e correção do material de forma síncrona via google meeting.
15/04/2021 - Entrega da parte sobre Anamnese e Recordatório alimentar. O envio deverá ser realizado na sala virtual do Ava moodle, de forma assíncrona.
22/04/2021 - Discussão e correção do material de forma síncrona via google meeting.
29/04/2021 - Entrega da parte sobre Como atender o paciente ? tratamento dietético. O envio deverá ser realizado na sala virtual do Ava moodle, de forma assíncrona.
06/05/2021 - Discussão e correção do material de forma síncrona via google meeting.
13/05/2021 - Entrega da parte sobre plano alimentar e orientações para o paciente. O envio deverá ser realizado na sala virtual do Ava moodle, de forma assíncrona.
20/05/2021 - Discussão e correção do material de forma síncrona via google meeting.
27/05/2021 - Apresentação final do material desenvolvido de forma síncrona via google meeting.
03/06/2021 - Prova substitutiva com todo o conteúdo da disciplina de forma assíncrona via Ava moodle. Temas a serem trabalhados:
- Diabetes Infantil (Emilia)
- Obesidade infantil e doenças crônicas (Fernanda)
- Insuficiência renal (Fernanda)
- Paralisia cerebral (Emilia)
- Espectro autista (Fernanda)
- Desnutrição Doenças hepáticas (Fernanda)
- Amamentação e Introdução Alimentar (Emilia)
- Lupus (Emilia)
- Doenças pulmonares
- Alergias alimentares
- Doenças Coronarianas

4. Procedimentos de Ensino:



Serão realizadas atividades de forma síncrona, via google meeting, e assíncrona, via Ava moodle. Elaboração e Discussões sobre capítulo de livro e artigos, sob supervisão docente. Apresentação de power point.

Desenvolvimento de material didático científico - cada dupla/ trio de aluno será responsável por dois capítulos

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Computador com acesso a internet, conta de e-mail, acesso ao google meeting e Ava moodle

6. Bibliografia Básica:

- SOLÉ, D. et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018-Parte 1-Etiopatogenia, clínica diagnóstica. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. Arquivos de Asma, Alergia e Imunologia, v. 2, n. 1, p. 7-38, 2018. Disponível em: SOLÉ, D. et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018-Parte 2-Diagnóstico, tratamento e prevenção. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. Arquivos de Asma, Alergia e Imunologia, v. 2, n. 1, p. 39-82, 2018.
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. Disponível em:
 - Weffort, VRS; Lamounier JA. Nutrição em Pediatria: da Neonatologia à adolescência. SP: Editora Manole, 2010. Disponível em:
 - Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. Disponível em:
 - Sociedade Brasileira de Diabetes. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2019-2020. Sociedade Brasileira de Diabetes: 2019. Disponível em:

Bibliografia Complementar:

- Jane L. Chiang, David M. Maahs, Katharine C. Garvey, Korey K. Hood, Lori M. Laffe, Stuart A. Weinzimer, Joseph I. Wolfsdorf and Desmond Schatz. Type 1 Diabetes in Children and Adolescents: A Position Statement by the American Diabetes Association. Diabetes Care 2018 Sep; 41(9): 2026-2044. <https://care.diabetesjournals.org/content/41/9/2026.full-text.pdf>.
- Corvalán C, Garmendia ML, Jones-Smith J et al. Nutrition status of children in Latin America. *Obes Rev* 2017; 18: 7–18. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1111/obr.12571>.
- Stephan C Bischoff, William Bernal, Srinivasan Dasarathy, Manuela Merli, Lindsay D Plank, Tatjana Schütz, Mathias Plauth. ESPEN practical guideline: Clinical nutrition in liver disease. *Clinical Nutrition* 39 (2020) 3533-3562. https://www.espen.org/files/ESPEN-Guidelines/ESPEN_practical_guideline_Clinical_nutrition_in_liver_disease.pdf.
- Godfrey S. Getz and Catherine A. Reardon. Nutrition and Cardiovascular Disease. *Arteriosclerosis, Thrombosis, and Vascular Biology*. Volume 27, Issue 12, 1 December 2007, Pages 2499-2506. <https://www.ahajournals.org/doi/epub/10.1161/ATVBAHA.107.155853>.
- Salvador, Mar Bauset; Agustn, Llopis-Gonzalez; Itziar, Zazpe-Garca; Amelia, Mar Sanchis; Mara, Morales Suarez-Varela. Nutritional Status of Children with Autism Spectrum Disorders (ASDs): A Case-Control Study. *J Autism Dev Disord* (2015) 45:203–212. <https://link.springer.com/article/10.1007%252F10803-014-2205-8>.

7. Avaliação:

A avaliação do aluno envolverá controle de frequência por meio de controle de acesso a plataforma moodle no dia previsto de entrega de material de forma assíncrona e presença nos encontros via google meeting de forma síncrona. O estudante que tiver dificuldade em participar de aulas ou atividades síncronas, ou na entrega das atividades de forma assíncrona, deverá apresentar justificativa e requerer outra forma para garantir sua frequência e nota ao professor da disciplina, que analisará cada caso.

Os alunos serão avaliados por meio de acompanhamento do desenvolvimento de material didático científico, de acordo com critérios descritos abaixo:

N1 = NOTA REFERENTE AO DESEMPENHO E PRÓ-ATIVIDADE NA ELABORAÇÃO E DISCUSSÕES DO MATERIAL DIDÁTICO - FORMA SÍNCRONA E ASSÍNCRONA.

N2 = NOTA REFERENTE A ENTREGA DAS 5 ATIVIDADES PARCIAIS - FORMA ASSÍNCRONA, QUE DEVERÃO SER ENTREGUES ATÉ AS 23:59 DOS SEGUINTE DIAS: 18/03, 01/04, 15/04, 29/04, 13/05.



N3 = NOTA REFERENTE A 1 APRESENTAÇÃO DE 1 CAPÍTULO DE LIVRO (A SER ESCOLHIDO PELO ALUNO)
- FORMA SÍNCRONA NO DIA 27/05 DAS 13:00 AS 17:00.

N4 = NOTA REFERENTE A ASSIDUIDADE E RESPONSABILIDADE - FORMA SÍNCRONA E ASSÍNCRONA.

Fórmula:

$(N1*0.20) + (N2*0.30) + (N3*0.2) + (N4*0.3)$

Cada avaliação terá nota máxima de 10 pontos com diferentes pesos (vide fórmula).

8. Aprovação:

Professor(es): EMILIA ALONSO

BALTHAZAREm 11/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 283/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:28)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **283**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **855cab8c4a**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Capacitar o aluno a produzir materiais didáticos que auxiliem no atendimento nutricional ambulatorial a pacientes pediátricos, através de pesquisas em base de dados científicas.

2. Ementa:

ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I: Oportunizar o desenvolvimento de tarefas do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, aplicando o conhecimento teórico na prática clínica, favorecendo a integração do acadêmico com os pacientes e ambiente de trabalho.

3. Conteúdo Programático:

11/03/2021 - Apresentação da disciplina e dos casos clínicos de forma síncrona via google meeting.
18/03/2021 - Entrega da Introdução ao tema. O envio deverá ser realizado na sala virtual do Ava moodle, de forma assíncrona.
25/03/2021 - Discussão e correção do material de forma síncrona via google meeting.
01/04/2021 - Entrega da revisão bibliográfica. O envio deverá ser realizado na sala virtual do Ava moodle, de forma assíncrona.
08/04/2021 - Discussão e correção do material de forma síncrona via google meeting.
15/04/2021 - Entrega da parte sobre sinais clínicos. O envio deverá ser realizado na sala virtual do Ava moodle, de forma assíncrona.
22/04/2021 - Discussão e correção do material de forma síncrona via google meeting.
29/04/2021 - Entrega da parte sobre materiais e questionários que avaliam consumo alimentar. O envio deverá ser realizado na sala virtual do Ava moodle, de forma assíncrona.
06/05/2021 - Discussão e correção do material de forma síncrona via google meeting.
13/05/2021 - Entrega da parte sobre plano alimentar e orientações para o paciente. O envio deverá ser realizado na sala virtual do Ava moodle, de forma assíncrona.
20/05/2021 - Discussão e correção do material de forma síncrona via google meeting.
27/05/2021 - Apresentação final do material desenvolvido de forma síncrona via google meeting.
03/06/2021 - Prova substitutiva com todo o conteúdo da disciplina de forma assíncrona via Ava moodle.

4. Procedimentos de Ensino:

Serão realizadas atividades de forma síncrona, via google meeting, e assíncrona, via Ava moodle. Elaboração e Discussões sobre capítulo de livro e artigos, sob supervisão docente. Apresentação de powerpoint. Desenvolvimento do material didático científico.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Computador com acesso a internet, conta de e-mail, acesso ao google meeting e Ava moodle.

6. Bibliografia Básica:

- SOLÉ, D. et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018-Parte 1-Etiopatogenia, clínica e diagnóstico. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de



Alergia e Imunologia. Arquivos de Asma, Alergia e Imunologia, v. 2, n. 1, p. 7-38, 2018. Disponível em: http://aaai-asbai.org.br/detalhe_artigo.asp?id=851

- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_crianca_aleitamento_materno_cab23.pdf
- SOLÉ, D. et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018-Parte 2-Diagnóstico, tratamento e prevenção. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. Arquivos de Asma, Alergia e Imunologia, v. 2, n. 1, p. 39-82, 2018. http://aaai-asbai.org.br/detalhe_artigo.asp?id=865
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf
- Weffort, VRS; Lamounier JA. Nutrição em Pediatria: da Neonatologia à adolescência. SP: Editora Manole, 2010. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520442654/cfi/4!/4/4@0.00:6.47>
- Sociedade Brasileira de Diabetes. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2019-2020. Sociedade Brasileira de Diabetes: 2019. Disponível em: <https://www.diabetes.org.br/profissionais/images/DIRETRIZES-COMPLETA-2019-2020.pdf>

Bibliografia Complementar:

Jane L. Chiang, David M. Maahs, Katharine C. Garvey, Korey K. Hood, Lori M. Laffe, Stuart A. Weinzimer, Joseph I. Wolfsdorf and Desmond Schatz. Type 1 Diabetes in Children and Adolescents: A Position Statement by the American Diabetes Association. Diabetes Care 2018 Sep; 41(9): 2026-2044. <https://care.diabetesjournals.org/content/41/9/2026.full-text.pdf>.

Corvalán C, Garmendia ML, JonesSmith J et al. Nutrition status of children in Latin America. Obes Rev 2017; 18: 7–18. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1111/obr.12571>.

Stephan C Bischoff, William Bernal, Srinivasan Dasarathy, Manuela Merli, Lindsay D Plank, Tatjana Schütz, Mathias Plauth. ESPEN practical guideline: Clinical nutrition in liver disease. Clinical Nutrition 39 (2020) 3533-3562. https://www.espen.org/files/ESPEN-Guidelines/ESPEN_practical_guideline_Clinical_nutrition_in_liver_disease.pdf.

Godfrey S. Getz and Catherine A. Reardon. Nutrition and Cardiovascular Disease. Arteriosclerosis, Thrombosis, and Vascular Biology. Volume 27, Issue 12, 1 December 2007, Pages 2499-2506. <https://www.ahajournals.org/doi/epub/10.1161/ATVBAHA.107.155853>.

Salvador, Mar Bauset; Agustn, Llopis-Gonzalez; Itziar, Zazpe-Garca; Amelia, Mar Sanchis; Mara, Morales SuarezVarela. Nutritional Status of Children with Autism Spectrum Disorders (ASDs): A Case–Control Study. J Autism Dev Disord (2015) 45:203–212. <https://link.springer.com/article/10.1007%252Fs10803-014-2205-8>.

7. Avaliação:

A avaliação do aluno envolverá controle de frequência por meio de controle de acesso a plataforma moodle no dia previsto de entrega de material de forma assíncrona e presença nos encontros via google meeting de forma síncrona. O estudante que tiver dificuldade em participar de aulas ou atividades síncronas, ou na entrega das atividades de forma assíncrona, deverá apresentar justificativa e requerer outra forma para garantir sua frequência enota ao professor da disciplina, que analisará cada caso.

Os alunos serão avaliados por meio de acompanhamento do desenvolvimento de material didático científico, de acordo com critérios descritos abaixo:

N1 = NOTA REFERENTE AO DESEMPENHO E PRÓ-ATIVIDADE NA ELABORAÇÃO E DISCUSSÕES DO MATERIAL DIDÁTICO - FORMA SÍNCRONA E ASSÍNCRONA.

N2 = NOTA REFERENTE A ENTREGA DAS 5 ATIVIDADES PARCIAIS - FORMA ASSÍNCRONA, QUE DEVERÃO SER ENTREGUES ATÉ AS 23:59 DOS SEGUINTE DIAS: 18/03, 01/04, 15/04, 29/04, 13/05.

N3 = NOTA REFERENTE A APRESENTAÇÃO DE 1 CAPÍTULO DE LIVRO (A SER ESCOLHIDO PELO ALUNO) - FORMA SÍNCRONA NO DIA 27/05 DAS 13:00 AS 17:00.



N4 = NOTA REFERENTE A ASSIDUIDADE E RESPONSABILIDADE - FORMA SÍNCRONA E ASSÍNCRONA.

Fórmula:

$$(N1*0.20) + (N2*0.30) + (N3*0.2) + (N4*0.3)$$

Cada avaliação terá nota máxima de 10 pontos com diferentes pesos (vide fórmula).

8. Aprovação:

Professor(es): FERNANDA ROSAN FORTUNATO

SEIXASEm 02/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 284/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:28)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **284**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **145b3c3038**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Capacitar o aluno a fornecer atendimento nutricional, através de acompanhamento ambulatorial, a pacientes idosos(a partir de 60 anos de idade)

2. Ementa:

ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA III: Oportunizar o desenvolvimento de tarefas do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, aplicando o conhecimento teórico na prática clínica, favorecendo a integração do acadêmico com os pacientes e ambiente de trabalho.

3. Conteúdo Programático:

Avaliação nutricional e prescrição dietoterápica a pacientes idosos que tenham sido previamente internados no Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados (HU/UFGD) e já tenham recebido alta, ou pacientes que tenham sido encaminhados por outros ambulatórios

4. Procedimentos de Ensino:

- Contato telefônico e orientações nutricionais para os pacientes previamente atendidos no ambulatório (acompanhamento pelas professoras por Webconferência (Google Meet - síncrona);
- Discussões dos casos por Webconferência (Google Meet - síncrona);
- Elaboração das orientações nutricionais para as pacientes (atividade assíncrona);
- Simulação de atendimentos por Webconferência (Google Meet - síncrona);
- Elaboração de plano alimentar (atividade assíncrona - moodle);
- Apresentação e discussão de artigos científicos via Webconferência (Google Meet - síncrona);
- Elaboração de relatório (atividade assíncrona - moodle);
- Apresentação do relatório via Webconferência (Google Meet - síncrona);
- Socialização do material da aula via sala de aula virtual (Moodle);
- Chat (moodle) ou e-mail ou telegram para orientações e esclarecimentos de dúvidas

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

- Computador ou celular com acesso básico a internet;
- Conta de e-mail;
- Programas: Word, leitor de pdf, Power Point, Excel, Avanutri;
- Livros, artigos científicos, diretrizes, cartilhas, consensos;
- Cadastro para acesso ao Google Meet Webconferências;
- Câmera;
- Acesso a sala de aula virtual (Moodle);
- Reprodutor de vídeo MP4;
- Fone de ouvido e microfone;
- Aplicativo de whatsapp / telegram

6. Bibliografia Básica:

FREITAS, E. V. et al. Tratado de geriatria e gerontologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.



Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729505/cfi/6/2/4/2/2@0:0.SILVA, M. L. N.; MARUCCI, M. F. N.; ROEDIGER, M. A. Tratado de nutrição em gerontologia. Barueri, SP: Manole, 2016. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222/cfi/0/4/2@100:0.00.>
CUPARRI, L. Nutrição clínica no adulto. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520464106/cfi/0/4/4@0.00:0.00.>

Bibliografia Complementar:

AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. Nutrição clínica: estudos de caso comentados. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. Disponível em: .
BRAGA, C.; GALLEGUILLOS, T. G. B. Saúde do adulto e do idoso. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014 . Disponível em: .
CARDOSO, M. A. Nutrição e dietética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019 . Disponível em: .
CHEMIN, S.; MRTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: .
CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2009 . Disponível em: .
RAMOS, L. R.; CENDOROGLIO, M. S. Guia de Geriatria e Gerontologia. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. Disponível em: .
ROSS, A. C. et al. Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016 . Disponível em: .
ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019 . Disponível em: .
Diretrizes e consensos.
Periódicos da CAPES.

7. Avaliação:

Os alunos serão avaliados por meio das orientações nutricionais aos pacientes; simulação de atendimento, diagnóstico nutricional, e elaboração do plano alimentar; apresentação de artigo; e entrega e apresentação de relatório (28/05).

Será realizado e apresentado um relatório por cada dupla de alunos, sobre a simulação de atendimento, plano alimentar elaborado, e orientações nutricionais aos pacientes feitas pela dupla.

Os critérios de avaliação utilizados para a orientação do paciente e simulação do atendimento serão: receptividade, empatia, escuta, linguagem clara e objetiva, conhecimento técnico durante as orientações, preenchimento correto do prontuário (anamnese nutricional).

Cada atividade avaliativa receberá uma nota variando de 0 (zero) a 10 (dez). Cálculo da média final: $(T1 \cdot 0.2) + (T2 \cdot 0.2) + (T3 \cdot 0.2) + (S \cdot 0.2) + (R \cdot 0.2)$

Onde:

T1 = nota referente as orientações nutricionais para o

paciente

T2 = simulação de atendimento

T3 = diagnóstico nutricional e elaboração do plano

alimentar

T4 = apresentação de artigo

R = entrega e apresentação de relatório

Critério de aprovação: nota mínima de 6,0 e frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina.

*As datas das atividades avaliadas estão sujeitas à alterações.

*Quando constatado plágio em qualquer atividade avaliativa, o aluno ficará com nota 0 (zero) na avaliação em que o plágio for constatado.

8. Aprovação:

Professor(es): CLAUDIA GONCALVES DE

LIMA Em 11/03/2021





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 285/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:28)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **285**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **63ff6d66bf**



Plano de trabalho Especifico

1. Objetivos:

Capacitar o aluno a fornecer atendimento nutricional, através de acompanhamento ambulatorial, a pacientes adultos e idosos.

2. Ementa:

ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA III: Oportunizar o desenvolvimento de tarefas do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, aplicando o conhecimento teórico na prática clínica, favorecendo a integração do acadêmico com os pacientes e ambiente de trabalho.

3. Conteúdo Programático:

Orientações nutricionais para pacientes adultos e idosos que tenham sido previamente atendidos no Ambulatório de Geriatria do Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados (HU/UGD).

4. Procedimentos de Ensino:

- Contato telefônico e orientações nutricionais para os pacientes previamente atendidos no ambulatório (acompanhamento pelas professoras por Webconferência (Google Meet - síncrona);
- Discussões dos casos por Webconferência (Google Meet - síncrona);
- Elaboração das orientações nutricionais para as pacientes (atividade assíncrona);
- Simulação de atendimentos por Webconferência (Google Meet - síncrona);
- Elaboração de plano alimentar (Moodle - atividade assíncrona);
- Apresentação e discussão de artigos científicos via Webconferência (Google Meet - síncrona);
- Elaboração de relatório (Moodle - atividade assíncrona);
- Apresentação do relatório via Webconferência (Google Meet - síncrona);
- Socialização do material da aula via sala de aula virtual (Moodle);
- Chat (Moodle) ou e-mail ou telegram para orientações e esclarecimentos de dúvidas.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

- Computador ou celular com acesso básico a internet;
- Conta de e-mail;
- Programas: Word, leitor de pdf, Power Point, Excel, Avanutri;
- Livros, artigos científicos, diretrizes, cartilhas, consensos;
- Cadastro para acesso ao Google Meet Webconferências;
- Câmera;
- Acesso a sala de aula virtual (Moodle);
- Reprodutor de vídeo MP4;
- Fone de ouvido e microfone;
- Aplicativo de whatsapp / telegram.

6. Bibliografia Básica:

FREITAS, E. V. et al. Tratado de geriatria e gerontologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729505/cfi/6/2/4/2/2@0:0>.



SILVA, M. L. N.; MARUCCI, M. F. N.; ROEDIGER, M. A. Tratado de nutrição em gerontologia. Barueri, SP: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

CUPARRI, L. Nutrição clínica no adulto. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520464106/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>.

Bibliografia Complementar:

AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. Nutrição clínica: estudos de caso comentados. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

BRAGA, C.; GALLEGUILLOS, T. G. B. Saúde do adulto e do idoso. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513195/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

CARDOSO, M. A. Nutrição e dietética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599/cfi/6/2!/4/2/2@0:0>.

CHEMIN, S.; MRTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/cfi/6/4!/4/2/4@0:0>.

CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452202/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

RAMOS, L. R.; CENDORO GLO, M. S. Guia de Geriatria e Gerontologia. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451908/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

ROSS, A. C. et al. Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/cfi/6/2!/4/2/2@0:0>.

Diretrizes e consensos.

Periódicos da CAPES.

7. Avaliação:

Os alunos serão avaliados por meio das orientações nutricionais aos pacientes; simulação de atendimento, diagnóstico nutricional, e elaboração do plano alimentar; apresentação de artigo; e entrega e apresentação de relatório (28/05).

Será realizado e apresentado um relatório por cada dupla de alunos, sobre a simulação de atendimento, plano alimentar elaborado, e orientações nutricionais aos pacientes feitas pela dupla.

Os critérios de avaliação utilizados para a orientação do paciente e simulação do atendimento serão: receptividade, empatia, escuta, linguagem clara e objetiva, conhecimento técnico durante as orientações, preenchimento correto do prontuário (anamnese nutricional).

Cada atividade avaliativa receberá uma nota variando de 0 (zero) a 10

(dez). Cálculo da média final: $(T1 \cdot 0.2) + (T2 \cdot 0.2) + (T3 \cdot 0.2) + (S \cdot 0.2) + (R \cdot 0.2)$

Onde:

T1 = nota referente as orientações nutricionais para o

paciente T2 = simulação de atendimento

T3 = diagnóstico nutricional e elaboração do plano

alimentar T4 = apresentação de artigo

R = entrega e apresentação de relatório

Critério de aprovação: nota mínima de 6,0 e frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina.

*As datas das atividades avaliadas estão sujeitas à alterações.

*Quando constatado plágio em qualquer atividade avaliativa, o aluno ficará com nota 0 (zero) na avaliação em que o plágio for constatado.

8. Aprovação:

Professor(es): LIVIA GUSSONI BASILE



Em 11/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 286/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:28)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **286**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **bedb3e319b**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Objetivo geral: Capacitar o aluno a realizar a avaliação do estado nutricional de indivíduos e coletividades. Objetivos específicos:

- Relacionar os parâmetros de avaliação nutricional no que tange os aspectos ligados à nutrição;
- Identificar o método de avaliação nutricional adequado de acordo com a faixa etária;
- Emitir o diagnóstico nutricional de acordo os dados coletados na avaliação nutricional;
- Conhecer e manusear as diversas tabelas de referências;
- Identificar as dobras cutâneas e circunferências utilizada na avaliação antropométrica.

2. Ementa:

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I: Métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional de indivíduos e coletividades. Avaliação antropométrica e métodos de avaliação da composição corporal.

3. Conteúdo Programático:

Semana 1 - 2020

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 11/fev Apresentação da disciplina e do plano de ensino
Conceitos e introdução da avaliação nutricional
Prática - 4ª feira – P1, P2 e P3 12/fev Apresentação do laboratório e equipamentos
Aspectos Bioéticos do cuidado nutricional

Semana 2 - 2020

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 18/fev Métodos antropométricos: Peso, altura/comprimento
circunferências
Prática-4ªfeira–P1,P2eP319/fevTécnicas antropométricas: peso, altura/
comprimento e circunferências

Semana 3 - 2020

FERIADO - CARNAVAL 26/fev FERIADO -

CARNAVAL FERIADO-CARNAVAL 27/fev FERIADO-

CARNAVAL

Semana 4 - 2020

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 03/mar Composição Corporal – Dobras cutâneas
Prática - 4ª feira – P1, P2 e P3 04/mar Técnicas antropométricas: dobras cutâneas (tricipital, subescapular, bicipital, supra ilíaca, peitoral, coxa e abdominal)

Semana 5 - 2020

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 10/mar Composição Corporal – Métodos mais acurados
Prática - 4ª feira – P1, P2 e P3 11/mar Bioimpedância (3 equipamentos diferentes: Omrom®, Biodynamics® e Tanita® segmentar)



Semana 1 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 09/mar Apresentação plano de ensino no modo RAEMF
Teórica- 4ª feira – P1, P2 e P3 10/mar Revisão das técnicas antropométricas
Tarefa 1. Estudo de caso técnicas antropométricas

Semana 2 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 16/mar Avaliação antropométrica de adultos – Situações especiais: Acamados, obesos graves, edemaciados, amputados, lesão medular, paralisia cerebral, síndrome de Down
Teórica - 4ª feira – P1, P2 e P3 17/mar Tarefa 2. Estudo de caso de adultos em situações especiais

Semana 3 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 23/mar Avaliação antropométrica de gestantes e lactantes
Teórica-4ªfeira–P1,P2eP324/abrTarefa3.Estudodecasode gestanteselactantes

Semana 4 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 30/mar Avaliação antropométrica de recém-nascidos
Teórica-4ªfeira–P1,P2eP331/marTarefa4.Estudodecasoderecém-nascidos

Semana 5 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 06/abr Avaliação antropométrica de crianças
Teórica-4ªfeira–P1,P2eP307/abrTarefa5.Estudodecasodecrianças

Semana 6 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 13/abr Espaço para dúvidas
Teórica - 4ª feira – P1, P2 e P3 14/abr PROVA TEÓRICA

Semana 7 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 20/abr Leitura complementar
FERIADO - TIRADENTES 21/abr Feriado Tiradentes

Semana 8 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 27/abr Avaliação antropométrica de adolescentes
Teórica-4ªfeira–P1,P2eP328/abrTarefa6.Estudodecasodeadolescentes

Semana 9 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 04/mai Avaliação antropométrica de idosos
Teórica-4ªfeira–P1,P2eP305/maiTarefa7.Estudodecasodeidosos

Semana 10 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 11/mai Métodos não convencionais na avaliação antropométrica
Teórica - 4ª feira – P1, P2 e P3 12/mai Tarefa 8. Estudo de caso de técnicas de antropométricas não convencionais

Semana 11 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 18/mai Avaliação da imagem corporal
Prática - 4ª feira – P1, P2 e P3 19/mai Tarefa 9. Aplicação de questionários sobre imagem corporal

Semana 12 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 25/mai Espaço para dúvidas
Teórica - 4ª feira – P1, P2 e P3 26/mai PROVA TEÓRICA

Semana 13 - 2021

Teórica - 3ª feira - P1+P2+P3 01/jun Espaço para dúvidas
Teórica-4ªfeira–P1,P2eP302/junPROVASUBSTITUTIVA

EXAME FINAL DIA 10/06 - (Conteúdo de todo o semestre)

4. Procedimentos de Ensino:



- A metodologia adotada contará com exposição dos temas por meio de apresentação em power point com áudio das professoras e/ou leitura de texto pelos alunos, seguida de resolução de atividade (questionário/estudo de caso). As aulas serão realizadas via Moodle. As dúvidas dos alunos deverão ser sanadas por mensagem de e-mail as professoras.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

- Mínimos e obrigatórios: dispositivo computacional com acesso à internet, conta de e-mail, acesso ao Moodle.

6. Bibliografia Básica:

Guia de nutrição: clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 578 p.
TIRAPÉGUI, Júlio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009. 326p.
Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo, SP: Roca, 2009. 422p.

Bibliografia Complementar:

Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Antropométrica – SISVAN: orientações básicas para coleta, processamento, análise de dados e informações em serviços de saúde – Brasília; 2011. Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/orientacoes_basicas_sisvan.pdf

Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde Departamento de Atenção Básica. Cadernos de atenção básica: atenção ao pré-natal de baixo peso. Brasília, 2013. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atencao_pre_natal_baixo_risco.pdf

Sociedade Brasileira de Pediatria. Avaliação nutricional da criança e do adolescente – Manual de Orientação / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia. – São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 2009. 112 p. Disponível em: https://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/pdfs/MANUAL-AVAL-NUTR2009.pdf

7. Avaliação:

O controle da frequência será realizado por meio de atividades assíncronas semanais denominadas tarefas (questionários, estudos de caso e participação em fóruns) disponibilizadas no moodle;

Os alunos serão avaliados por meio das tarefas que serão referentes ao conteúdo da aula anterior. As tarefas analisarão as competências e habilidades, bem como o potencial crítico-reflexivo dos alunos acerca dos conteúdos abordados na disciplina. Serão escritas e individuais;

Os alunos também serão avaliados por provas obrigatórias (P1 e P2) assíncronas. As provas serão disponibilizadas no moodle e serão escritas e individuais.

As tarefas serão disponibilizadas no dia das aulas e terão as seguintes datas LIMITE para entrega: Tarefa 1: 14/03/21

Tarefa 2: 21/03/21

Tarefa 3: 28/03/21

Tarefa 4: 04/04/21

Tarefa 5: 11/04/21

Tarefa 6: 02/05/21

Tarefa 7: 09/05/21

Tarefa 8: 16/05/21

Tarefa 9: 23/05/21

Para a nota final das tarefas serão consideradas as notas das atividades práticas realizadas em 2020: Prática 1 (peso, altura e CC) e prática 2 (dobras e circunferências).

As provas serão disponibilizadas no dia da aula e deverão ser entregues no mesmo dia: P1 obrigatória = 14/04/21



P2 obrigatória = 26/05/21

O estudante que tiver algum tipo de dificuldade técnica imprevista que o impossibilite de entregar a atividade avaliativa no prazo estabelecido, comprovando o problema e aceita a justificativa pelo docente, poderá ter um novoprazo de entrega da atividade avaliativa.

P substitutiva facultativa = 02/06/21 (substitui a menor nota de uma das provas do

aluno) Exame final = 10/06/21

A prova substitutiva e o exame serão elaborados com o conteúdo de toda a disciplina e serão aplicados, de forma individual no moodle, sob a forma de prova escrita.

Critério de

notas Fórmula:

$(P1 \cdot 0.3) + (P2 \cdot 0.3) + (T1 \cdot 0.4)$

Onde:

P1 = Média da prova

P2 = Média da prova 2

T1 = Média das tarefas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e atividades práticas realizadas em 2020 (Prática 1 – peso, altura e CCE e prática 2 – dobras e circunferências).

8. Aprovação:

Professor(es): KARYNE GARCIA TAFARELO MORENO, LIANE MURARI

ROCHA Em 05/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 287/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:28)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **287**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **87edb8fb92**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Objetivo geral:

Transmitir informações sobre as bases metabólicas das principais vias de síntese e de degradação das biomoléculas;

Habilidades a serem desenvolvidas:

- identificar e entender a visão geral dos processos bioquímicos em sua forma integrada, a fim de compreendê-los no funcionamento celular;
- reconhecer as bases metabólicas dentro de um sistema biológico complexo que responde a estímulos externos fisiológicos e patológicos;
- reconhecer fundamentos imprescindíveis aos processos vitais mantenedores da saúde;
- relacionar a Bioquímica às outras áreas de Ciências Biológicas e à Área de Saúde.

Atitudes a serem desenvolvidas:

Pretende-se desenvolver os seguintes aspectos de ética durante as atividades da disciplina:

- 1- Formas de relacionamento com colegas de curso durante aulas teóricas e práticas na modalidade não presencial, conforme RAEMF;
- 2- Formas de relacionamento com o professor na sala de aula em ambiente virtual;
- 3- Comportamento em sala de aula em ambiente virtual (atenção às aulas, respeito ao horário, assiduidade e participação nas discussões).

2. Ementa:

Metabolismo intermediário (anabolismo e catabolismo). Regulação do metabolismo energético e integração metabólica. Equilíbrio ácido-básico. Bioquímica endócrina. Distúrbios no metabolismo dos carboidratos. Distúrbios no metabolismo dos lipídios. Distúrbios no metabolismo dos aminoácidos.

3. Conteúdo Programático:

- 3.1. Introdução ao metabolismo
- 3.2. Metabolismo de Carboidratos (biossíntese e catabolismo)
- 3.3. Ciclo do Ácido Cítrico - CAC
- 3.4. Cadeia de transporte de Elétrons e Fosforilação Oxidativa
- 3.5. Metabolismo de Lipídios (biossíntese e catabolismo)
- 3.6. Metabolismo de Aminoácidos e Proteínas (biossíntese e catabolismo)
- 3.7. Regulação das vias e Integração do Metabolismo

4. Procedimentos de Ensino:

Exposição do conteúdo programático na modalidade não presencial (conforme RAEMF) utilizando recursos



educacionais digitais, como as plataformas Moodle, Webconferências (Google Meet). Estudos dirigidos. Leituras de textos pelo aluno.

A disciplina será ministrada com aulas expositivas síncronas em plataforma Google Meet ou Conferência Web-RNP. Em casos excepcionais, por necessidade do docente, as aulas poderão ser assíncronas, sendo previamente comunicadas aos discentes e o material será disponibilizado no Moodle.

Controle de frequência:

Conforme RAEMF, " Art. 21. § 1º A frequência é obrigatória para qualquer componente curricular em que o estudante esteja matriculado".

Para o controle de frequência nas aulas síncronas, o docente realizará a chamada oral em até 10 minutos após o início da aula remota, podendo solicitar a gravação da mesma para fins de comprovação. Em casos específicos de dificuldade técnica em participar das aulas síncronas, o aluno deverá seguir o RAEMF, "Art. 21. § 5º O estudante que tiver dificuldade em participar de aulas ou atividades síncronas deverá apresentar justificativa e requerer outra forma para garantir sua frequência ao professor da disciplina, que analisará cada caso".

Para o controle de frequência que por ventura ocorrerem de forma assíncrona, será considerada a entrega do Roteiro de Estudos previamente disponibilizado com data limite para envio ao docente via plataforma Moodle. Conforme RAEMF, " Art. 21. § 3º A frequência dos estudantes nos componentes curriculares ofertados, no todo ou em parte, na modalidade não presencial, será aferida a critério do docente, especificada no plano de ensino da disciplina".

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Recursos humanos: Professores, monitores

Dispositivos: computador, smartphones ou tablets com acesso de internet.

Softwares: leitor e criador de arquivos PDF, editor de textos, além do aplicativo WhatsApp (caso necessário).

Webconferências (Google Meet), sendo o link enviado para o e-mail dos alunos.

Moodle: material de apoio e avaliações da disciplina

E-mail: as dúvidas serão enviadas e recebidas via virginiakappel@ufgd.edu.br

6. Bibliografia Básica:

- KOOLMAN, Jan; ROHM, Klaus-Heinrich. Bioquímica: texto e atlas. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 478p.
- LEHNINGER, Albert Lester; COX, Michael M, Nelson, David L. Princípios de bioquímica de Lehninger. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. 1298 p.
- Valter, M. Bioquímica. Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2011. 9786557830208. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830208/>
- VICTOR, R.; DAVID, B.; KATHLEEN, B.; PETER, K.; ANTHONY, W. Bioquímica Ilustrada de Harper. Porto Alegre: AMGH, 2017. 9788580555950. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555950/>
- BERG, Jeremy Mark; TYMOCZKO, John L; STRYER, Lubert. Bioquímica. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. 1114p.
- HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. 520p.
- Ferrier, Denise R. Bioquímica ilustrada [recurso eletrônico] / Denise R. Ferrier ; tradução: Carla Dalmaz ... [etal.] ; revisão técnica : Carla Dalmaz, Maria Elisa Calcagnotto. – 7. ed. – Porto Alegre: Artmed, 2019. Disponível em:
- Andrea Da Poian; Debora Foguel; Marílvia Dansa-Petretski; Olga Tavares Machado. Bioquímica II - Vol.1. Disponível em: Acesso em: 2 de março de 2021
- L., N. D. Princípios de Bioquímica de Lehninger. Porto Alegre: Artmed, 2018. 9788582715345. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345/>

Bibliografia Complementar:

Referencial bibliográfico disponível on line:

E-book Bioquímica aplicada vol. 1, disponível



em:<<http://editora.upf.br/index.php/e-books-topo/82-medicina/230-bioquimica-aplicada>>E-book Bioquímica aplicada vol. 2, disponível em:
<<http://www.editora.upf.br/index.php/colecao-didatica/56-medicina-area-do-conhecimento/233-bioquimica-aplicada>>Site:<<https://canal.cecierj.edu.br/busca/?objetivo=caderno+did%C3%A1tico+gradua%C3%A7%C3%A3o&busca=BioquBases de dados on line>>

7. Avaliação:

A avaliação do conhecimento, compreensão, aplicação e análise do conteúdo ministrado será feita mediante provas escritas dissertativas e/ou com testes de múltipla escolha, referentes aos assuntos estudados em aulas. Serão realizadas duas provas (P1 e P2) e as provas serão síncronas e aplicadas via plataforma Moodle, com tempo de realização preestabelecido de 1 hora e 30 minutos, individuais, sem consulta e somente uma tentativa.

O valor máximo de cada atividade avaliativa está mostrado abaixo, onde

P1 = (valor máximo = 10) (obrigatória e individual)

P2 = (valor máximo = 10) (obrigatória e individual)

A média de aproveitamento será determinada pela seguinte fórmula:

$$MA = (P1 + P2) / 2$$

PS = Prova substitutiva (individual e facultativa substitui a menor nota de uma das provas do aluno)

EF = Exame Final – prova individual.

Será ofertada uma Prova Substitutiva (PS) ao final do semestre letivo, de caráter não obrigatório, cujo conteúdo abrangerá toda a matéria do semestre, que substituirá a menor nota de uma das provas, caso maior que uma das duas notas da P1 ou P2. A PS será síncrona e aplicada via plataforma Moodle, com tempo de realização pré-estabelecido de 1 hora e 30 minutos, individual, sem consulta e somente uma tentativa.

Deve prestar o Exame Final (EF) o aluno que obtiver Média de Aproveitamento (MA) igual ou superior a 4,0 e inferior a 6,0. O EF será síncrono, e aplicada via plataforma Moodle, com tempo de realização pré-estabelecido de 1 hora e 30 minutos, individual, sem consulta e somente uma tentativa.

Para aqueles alunos que prestarem Exame Final, a MA será igual a nota do Exame Final. Para este caso: Média Final: MF = EF.

Para ser aprovado na disciplina, sem a necessidade de realizar o Exame Final (EF), o aluno deverá obter Média de Aproveitamento (MA) igual ou superior a 6,0. Também, o aluno deverá obter frequência igual ou superior a 75%.

Data e horários prováveis de realização das atividades avaliativas:

P1 – Prova 1 (25/03/2021 das 8:10 as 9:40 no moodle)

P2 – Prova 2 (13/05/2021 das 8:10 as 9:40 no moodle)

PS - Prova substitutiva (27/05/2021 das 8:10 as 9:40 no moodle)

EF - Exame final (10/06/2021 das 8:10 as 9:40 no moodle)

Em casos específicos de dificuldade técnica para a realização síncrona de uma das avaliações, PS ou EF, o aluno deverá seguir o RAEMF, “Art. 22. § 2º O estudante que tiver algum tipo de dificuldade técnica imprevista que o impossibilite de entregar a atividade avaliativa no prazo estabelecido, comprovado o problema e aceita a justificativa pelo docente, poderá ter um novo prazo de entrega da atividade avaliativa”.

Observações:

- As datas e horários das avaliações podem sofrer alterações desde que informadas com antecedência.
- O horário mencionado acima é referente ao horário do estado do Mato Grosso do Sul.
- É de inteira responsabilidade do aluno manter o cadastro pessoal atualizado no sistema, incluindo e-mail e telefone.

8. Aprovação:

Professor(es): VIRGINIA DEMARCHI KAPPEL TRICHEZ



Em 11/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 288/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:28)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **288**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **6053125e9e**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Objetivo geral:

Transmitir informações sobre a organização da célula e suas organelas e estruturas analisando a composição química, ultraestrutura e funções dos componentes celulares e discutir as alterações fisiomorfológicas das células nos processos patológicos gerais;

Habilidades a serem desenvolvidas:

- reconhecer a célula como uma unidade autônoma e dentro de um sistema biológico complexo que responde a estímulos externos fisiológicos e patológicos;
- reconhecer diferentes tipos celulares;
- relacionar a Biologia Celular às outras áreas de Ciências Biológicas e à Área de Saúde.

Atitudes a serem desenvolvidas:

Pretende-se desenvolver os seguintes aspectos de ética durante as atividades da disciplina:

- 1- Formas de relacionamento com colegas de curso durante aulas teóricas e práticas na modalidade não presencial, conforme RAEMF;
- 2- Formas de relacionamento com o professor na sala de aula em ambiente virtual;
- 3- Comportamento em sala de aula em ambiente virtual (atenção às aulas, respeito ao horário, assiduidade e participação nas discussões).

2. Ementa:

CÉLULAS: Estrutura e função das células e seus componentes. Principais processos e alterações celulares durante a diferenciação celular, durante o seu ciclo de vida e frente às agressões.

3. Conteúdo Programático:

I - Citologia (parte I)

1. Introdução e organização das células procarióticas e eucarióticas (níveis de organização em biologia e diversidade celular; organização das células procariontes e eucariontes, noções de compartimentalização celular)
2. Mecanismos de organização, especializações e transporte de membranas (noções de biomoléculas; composição química, organização molecular e ultraestrutura das membranas celulares; Transporte através da membrana).
3. Síntese e processamento de biomoléculas (ribossomos, retículo endoplasmático liso (REL), retículo endoplasmático rugoso (RER), complexo de Golgi e doenças relacionadas; digestão intracelular-lisossomos).
4. Organelas envolvidas com os mecanismos de transformação de energia (mitocôndrias) e doenças relacionadas.
5. Organização estrutural e dinâmica do citoesqueleto (citoesqueleto e movimento celular) e doenças relacionadas.
6. Organização nuclear durante o ciclo celular, regulação do ciclo e doenças relacionadas.
7. Comunicação Celular.



II - Patologia celular (parte II)

1. Introdução a Patologia Celular
2. Mecanismos de lesão celular
3. Lesão celular reversível: degeneração hidrópica e esteatose
4. Lesão celular irreversível: necrose e apoptose
5. Adaptações celulares: atrofia, hipertrofia, hiperplasia, metaplasia e displasia
6. Acúmulos celulares: proteínas, lipídeos e carboidratos
7. Processo Inflamatório
Agudo, Processo Inflamatório Crônico
9. Distúrbios Circulatórios: edema, hemorragia, trombose, embolia e infarto.

4. Procedimentos de Ensino:

Exposição do conteúdo programático na modalidade não presencial (conforme RAEMF) utilizando recursos educacionais digitais, como a plataforma Moodle, Webconferências (Google Meet ou Conferência Web-RNP). Estudos dirigidos. Roteiros de estudos. Roteiros de aulas práticas Leituras de textos pelo aluno.

Aulas Teóricas:

A disciplina será ministrada com aulas expositivas síncronas em plataforma Google Meet ou Conferência Web-RNP. Em casos excepcionais, por necessidade do docente, as aulas poderão ser assíncronas, sendo previamente comunicadas aos discentes e o material será disponibilizado no Moodle.

Aulas Práticas:

Para as aulas práticas na modalidade remota (conforme RAEMF) serão utilizados estudos de imagens digitais e o Roteiro de Aulas Práticas previamente disponibilizados aos estudantes que serão enviados via Moodle, caracterizando atividade avaliativa e controle de frequência

- As aulas serão síncronas em plataforma Google Meet ou Conferência Web-RNP. Em casos excepcionais, por necessidade do docente, as aulas poderão ser assíncronas, sendo previamente comunicadas aos discentes e o material será disponibilizado no Moodle.
- As aulas práticas remotas das turmas P1, P2 e P3 poderão ocorrer simultaneamente num mesmo período de aula pré-determinado e em consenso com a turma.
- No decorrer do semestre, se houver necessidade e em concordância entre o docente, os alunos e os monitores da disciplina, poderão ser ofertadas aulas práticas presenciais conforme RAEMF, "Art. 11. Durante a Fase Vermelha UFGD, o Conselho Diretor da Unidade Acadêmica poderá autorizar, excepcionalmente, a realização presencial de determinada atividade acadêmico-pedagógica específica, cuja natureza implique, de forma necessária, a execução prática. § 2º A realização excepcional de atividade prática específica mencionada no caput deverá observar o disposto no Art. 8º, § 1º. § 3º Para participar da atividade prática específica mencionada no caput o estudante deverá preencher, assinar e enviar previamente por e-mail ao Coordenador de curso, com cópia ao docente responsável pela atividade, Termo de Responsabilidade e Ciência, comprometendo-se a seguir todas as normas de biossegurança e conforme modelo que estará disponível na página da disponível na página da COGRAD: <https://portal.ufgd.edu.br/divisao/legislacao-normas-cograd/index>
§ 4º Na atividade prática específica mencionada no caput, quando se tratar de componente curricular do tipo disciplina, não poderá ser atribuída nota ao seu desenvolvimento, para que não seja caracterizada como atividade avaliativa presencial."

Controle de frequência:

Conforme RAEMF, "Art. 21. § 1º A frequência é obrigatória para qualquer componente curricular em que o estudante esteja matriculado".

Para o controle de frequência nas aulas teóricas ou práticas síncronas, o docente realizará a chamada oral em até 10 minutos após o início da aula remota, podendo solicitar a gravação da mesma para fins de comprovação. Em casos específicos de dificuldade técnica em participar das aulas síncronas, o aluno deverá seguir o RAEMF, "Art. 21. § 5º O estudante que tiver dificuldade em participar de aulas ou atividades síncronas deverá apresentar justificativa e requerer outra forma para garantir sua frequência ao professor da disciplina, que analisará cada caso".



Para o controle de frequência nas aulas teóricas ou práticas que por ventura ocorrerem de forma assíncrona, será considerada a entrega do Roteiro de Estudos previamente disponibilizado com data limite para envio ao docente via plataforma Moodle. Conforme RAEMF, “ Art. 21. § 3º A frequência dos estudantes nos componentes curriculares ofertados, no todo ou em parte, na modalidade não presencial, será aferida a critério do docente, especificada no plano de ensino da disciplina”.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Dispositivos: computador, smartphones ou tablets com acesso de internet.

Softwares: leitor e criador de arquivos PDF, editor de textos, além do aplicativo WhatsApp (caso necessário). **Webconferências**(Google Meet ou Conferência Web-RNP), sendo o link enviado para o e-mail dos alunos. **Moodle:** material de apoio e avaliações da disciplina

E-mail: as dúvidas serão enviadas e recebidas via virginiakappel@ufgd.edu.br e arianysantos@ufgd.edu.br

6. Bibliografia Básica:

- DE ROBERTIS, Eduardo D. Ponzio; HIB, José. De Robertis bases da biologia celular e molecular. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2010. 389p.
- ROBBINS, Stanley L; KUMAR, Vinay. Robbins & Cotran, patologia: bases patológicas das doenças. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. 1458p.
- Bruce, A. Fundamentos da Biologia Celular. Porto Alegre: Artmed, 2017. 9788582714065. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714065/>
- Biologia molecular da célula. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 1427 p.
- HANSEL, D. E., DINTZIS, R. Z. Fundamentos de Rubin - Patologia. RJ: Guanabara Koogan, 2007. 978-85-277-2491-3. Disponível em:
- Fundamentos de biologia celular. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 843 p.
- JUNQUEIRA, Luis Carlos Uchoa; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2005. 332p.
- Aragão, Maria Erivalda Farias de. Biologia celular / Maria Erivalda Farias de Aragão. 2. ed. Fortaleza : EdUECE, 2015. 178 p. Disponível em: Acesso em: 02/03/2021
- UCHOA, J.L.C.; JOSÉ, C. Biologia Celular e Molecular, 9ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 978-85-277-2129-5. Disponível em:

Bibliografia Complementar:

- BOGLIOLO, Luigi; BOGLIOLO, Luigi. Bogliolo patologia. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014. 1501p. BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo – Patologia. 9. ed. – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: Bases de dados on line. Site: <https://canal.cecierj.edu.br/busca/?objetivo=caderno+did%C3%A1tico+gradua%C3%A7%C3%A3o&busca=Biologia+Ce>

<http://anatpat.unicamp.br/aulas2.html> - Anatomia Patológica para Graduação: peças e lâminas.

7. Avaliação:

Serão realizadas duas avaliações (**P1** e **P2**), referentes ao assuntos estudados em aulas teóricas e práticas. A P1 (Prova 1) será referente ao conteúdo de Citologia (Parte I) e a P2 (Prova 2) será composta pelo conteúdo de Patologia Celular (Parte II). A P1 terá peso 9 e os quatro (4) roteiros das aulas práticas de Citologia conforme cronograma de aulas (RP1, RP2, RP3 e RP4) com peso 0,25 cada totalizando valor máximo de 1,0, que serão somados na nota final da P1. A P2 terá peso 9 e os roteiros das aulas práticas (5 roteiros com peso 0,20 cada) de Patologia conforme cronograma de aulas (RP5) com peso 0,20 cada totalizando valor máximo de 1,0, que serão somados na nota final da P2.

As provas teóricas serão síncronas e aplicadas via plataforma Moodle, com tempo de realização pré-estabelecido de 1 hora e 30 minutos, individuais, sem consulta e somente uma tentativa.

O valor máximo de cada atividade avaliativa está mostrado abaixo, onde,



P1=(valor máximo=9)(obrigatória e individual)**RP1** =
(valor máximo = 0,25) (obrigatória e individual)**RP2** =
(valor máximo = 0,25) (obrigatória e individual)**RP3** =
(valor máximo = 0,25) (obrigatória e individual)**RP4** =
(valor máximo = 0,25) (obrigatória e
individual)**P2**=(valor máximo=9)
(obrigatória e individual)**RP5** = (valor máximo = 1)
(obrigatória e individual)

A média de aproveitamento será determinada pela seguinte fórmula:

$$MA = \frac{(P1 + RP1 + RP2 + RP3 + RP4) + (P2 + RP5)}{2}$$

PS = Prova substitutiva (individual e facultativa substitui a menor nota de uma das provas do aluno)

EF = Exame Final – prova individual.

Será ofertada uma Prova Substitutiva (**PS**) ao final do semestre letivo, de caráter não obrigatório, cujo conteúdo abrangerá toda a matéria do semestre, que substituirá a menor nota de uma das provas, caso maior que uma das duas notas da P1 ou P2. A PS será síncrona e aplicada via plataforma Moodle, com tempo de realização pré-estabelecido de 1 hora e 30 minutos, individual, sem consulta e somente uma tentativa.

Deve prestar o Exame Final (**EF**) o aluno que obtiver Média de Aproveitamento (MA) igual ou superior a 4,0 e inferior a 6,0. O EF será síncrono, e aplicada via plataforma Moodle, com tempo de realização pré-estabelecido de 1 hora e 30 minutos, individual, sem consulta e somente uma tentativa.

Para aqueles alunos que prestarem EF, a MA será igual a nota do exame Final. Para este caso: Média Final: MF = EF.

Para ser aprovado na disciplina, sem a necessidade de realizar o Exame Final (EF), o aluno deverá obter Média de Aproveitamento (MA) igual ou superior a 6,0. Também, o aluno deverá obter frequência igual ou superior a 75%.

Data e horários prováveis de realização das atividades avaliativas:

P1 - Prova de múltipla escolha (12/04/2021 das 8:10 as 9:40 no moodle)
RP1 a 4 - Roteiros a serem enviados no Moodle até dia 12/04/21 as 23:59 h
P2 - Prova de múltipla escolha (24/05/2021 das 8:10 as 9:40 no moodle)
RP5 - Roteiros a serem enviados no Moodle até dia 24/05/21 às 23:59 h

PS - Prova de múltipla escolha (31/05/2021 das 8:10 as 9:40 no moodle)

EF - Prova de múltipla escolha (07/06/2021 das 8:10 as 9:40 no moodle)

Em casos específicos de dificuldade técnica para a realização síncrona de uma das avaliações (P1 e P2), PS ou EF, o aluno deverá seguir o RAEMF, "Art. 22. §2º O estudante que tiver algum tipo de dificuldade técnica imprevista que o impossibilite de entregar a atividade avaliativa no prazo estabelecido, comprovado o problema e aceita a justificativa pelo docente, poderá ter um novo prazo de entrega da atividade avaliativa".

Observações:

- As datas e horários das avaliações podem sofrer alterações desde que informadas com antecedência.
- O horário mencionado acima é referentes ao horário do estado do Mato Grosso do Sul.
- Salientando que os horários supracitados se refere ao envio dos roteiros (RP1, 2, 3, 4 e 5) em formato PDF no Moodle, considerando que roteiros recebidos posteriormente ao horário determinado não serão consideradas para fins de avaliação.
- É de inteira responsabilidade do aluno manter o cadastro pessoal atualizado no sistema, incluindo e-mail e telefone.

8. Aprovação:

Professor(es): ARIANY CARVALHO DOS SANTOS, VIRGINIA DEMARCHI KAPPEL

TRICHEZ Em 04/03/2021





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 289/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:28)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **289**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **20ec0d2d43**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Objetivo geral: Capacitar o/a estagiário/a para gestão de Programas de Alimentação e Nutrição e para aplicação de métodos e técnicas de diagnóstico e de intervenção nutricional de grupos populacionais, nas áreas de Atenção Primária à Saúde e Alimentação Escolar.

Objetivos específicos - área Atenção Primária à Saúde:

- Identificar o contexto da nutrição em saúde pública no município;
- Identificar as atribuições do nutricionista nesta área e as atividades desenvolvidas junto a equipe multidisciplinar e programas de alimentação e nutrição;
- Realizar diagnóstico situacional do território de abrangência da APS;
- Identificar e caracterizar as prioridades de saúde na área de nutrição;
- Mapear a vigilância alimentar e nutricional na área de abrangência;
- Elaborar material informativo, contendo orientações alimentares voltadas às prioridades da equipe local, por meio de cartilhas, vídeos, podcast, áudios, folders, cartazes, murais etc.;
- Incentivar a promoção da alimentação saudável e adequada;
- Realizar visita domiciliar com a equipe das Unidades de Saúde, quando solicitado;
- Conhecer os programas de Alimentação e Nutrição da SEMS e SESAI de Dourados.

Objetivos específicos - área Alimentação Escolar:

- Compreender o processo de municipalização do Programa de Alimentação Escolar (histórico e legislação);
- Identificar as atribuições do nutricionista nas atividades voltadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Conhecer a dinâmica de cadastro do nutricionista do PNAE no Sistema Integrado de Monitoramento, Execução e Controle – SIMEC, no Módulo Plano de Ações Articuladas – PAR;
- Identificar os instrumentos de avaliação das Boas Práticas de preparo da alimentação escolar;
- Desenvolver ações do Programa Saúde na Escola em parceria com a Atenção Básica, conforme demanda;
- Avaliar qualitativa e quantitativamente a alimentação oferecida aos escolares, durante a pandemia, de acordo com as recomendações do PNAE;
- Conhecer os instrumentos de avaliação da aceitabilidade e de adesão da alimentação escolar;
- Elaborar e promover educação alimentar e nutricional, para os diferentes públicos da comunidade escolar;
- Identificar e analisar a operacionalização de programas de Alimentação e Nutrição de caráter intersetorial envolvendo a comunidade escolar.

2. Ementa:

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA: Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos na área de nutrição em saúde pública, conduzida em instituições que atuam na área de atenção à saúde e nutrição de grupos populacionais

3. Conteúdo Programático:

As atividades programadas para o estágio envolvem a integração do acadêmico com as equipes que atuam



diretamente com os programas de alimentação e nutrição e serão apresentadas de acordo com cada área:

1) Atenção Primária à Saúde (APS): Atribuições e atuação do nutricionista na equipe multiprofissional de apoio àAPS; Ações, Estratégias e Programas de Alimentação e Nutrição para a promoção da saúde, monitoramento e prevenção de agravos nutricionais; Gestão em saúde; Sistema Único de Saúde. As atividades de estágio ocorrerão em Unidades da rede de Atenção Primária à Saúde da Secretaria Municipal de Saúde (SEMS) ou da Secretaria Especial de Saúde Indígena (SESAI).

2) Alimentação escolar: Atribuições e atuação do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar(PNAE); Legislações do PNAE; Operacionalização e monitoramento do PNAE na rede municipal de ensino: Cardápios, Avaliação nutricional, Educação alimentar e nutricional, Agricultura familiar. As atividades de estágio ocorrerão em parceria com o(s) Núcleo(s) de Nutrição responsável(is) pela alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação (SEMED) de municípios envolvidos.

4. Procedimentos de Ensino:

Por se tratar de estágio, o conteúdo programático será desenvolvido, predominantemente em cenário de prática profissional de acordo com as áreas: Atenção Primária à Saúde e Alimentação Escolar, sob supervisão do nutricionista preceptor de estágio e/ou professor orientador.

Os acadêmicos desenvolverão atividades de acordo com um roteiro elaborado pelos docentes da área de Nutrição em Saúde Pública, incluindo exercícios e avaliação da operacionalização dos programas de alimentação e nutrição. Até 20% da carga horária total do estágio poderá ser oferecida de forma teórica, incluindo cursos, palestras, seminários, entre outros realizados de forma remota.

Haverá orientação periódica do docente para acompanhamento das ações desenvolvidas pelos estagiários, planejamento e avaliação das atividades.

A orientação ocorrerá de forma síncrona e/ou assíncrona, por e-mail, WhatsApp, ambiente virtual de aprendizagem (moodle) e/ou Google Meet. O contato por telefone deve ocorrer apenas em situações emergenciais.

Exercícios baseados em dados reais, conforme os diferentes cenários da área profissional, serão realizados como estratégia de aprendizagem, para discussão e fundamentação técnica e científica.

Semanalmente serão realizados encontros virtuais, por plataforma de videoconferência (Google meet) para discussão técnica e científica das atividades programadas em cenário da prática profissional.

Obs 1. Os acadêmicos que apresentarem dificuldade em participar de alguma atividade realizada de forma síncrona, deverão encaminhar justificativa documentada, via sala virtual do Moodle, que será analisada pelas docentes responsáveis pelo Estágio e, se aceita, será disponibilizada nova atividade e outro horário para a sua apresentação.

Obs 2. Os alunos serão orientados quanto aos direitos autorais dos materiais disponibilizados para as atividades de estágio: vídeos autorais, apresentações, projetos e planos de ação (Instrução Normativa Nº 09 de 04 de setembro de 2020) e quanto à privacidade do conteúdo, inclusive dos trabalhos apresentados pelos demais acadêmicos.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Serão utilizadas as ferramentas de tecnologia da informação e comunicação (TIC):

- Dispositivo computacional com editor de texto, power point, excel, Anthro e AnthroPlus e adobe acrobat e com acesso à internet, com câmera e microfone;
- Conta de e-mail; WhatsApp, cadastro sala moodle e acesso ao Google Meet;
- Livros disponíveis na biblioteca virtual da UFGD; artigos científicos e outros documentos oficiais de Políticas Públicas e Programas de Alimentação e Nutrição, além de legislações da área, teses e dissertações, disponíveis na internet.
- Equipamentos de proteção individual (EPI), de acordo com as normas de biossegurança.

Para a apresentação de atividades avaliativas individuais serão essenciais: dispositivo computacional com acesso à internet, microfone, câmera (aberta para a apresentação) e Microsoft office (power point).

6. Bibliografia Básica:



BRASIL. FUNDAÇÃO NACIONAL DE SAÚDE. Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde, 2002. Disponível em: bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/politica_saude_indigena.pdf

BRASIL; MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO; FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO; CONSELHO DELIBERATIVO. Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: Ministério da Educação, 2020. Disponível em: <https://www.fn.de.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A0Acesso em 05/Fev/2021>

BRASIL; PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA; CASA CIVIL. Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília, DOU de 17.6.2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm. Acesso em 05/Fev/2021

BRASIL; MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO; FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO; CONSELHO DELIBERATIVO. Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020: Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: Ministério da Educação, 2020. Disponível em: <https://www.fn.de.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13923-resolu%C3%A7%C3%A0Acesso em 05/Fev/2021>

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE; SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE; DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf. Acesso em 05/Fev/2021

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE; SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE; DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018: Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília: CFN, 2018. (texto retificado em 23/05/2018). Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE; SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE; DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 465 de 23 de agosto de 2010: Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Brasília: CFN, 2010. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm

Bibliografia Complementar:

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual instrutivo: implementando o guia alimentar para a população brasileira em equipes que atuam na Atenção Primária à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/manual_instrutivo_guia_alimentar_pop_brasileira.pdf

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE; SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE; DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/marco_referencia_vigilancia_alimentar.pdf

BRASIL; MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO; FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: Caderno de Legislação 2021. Brasília: Ministério da Educação, 2021. Disponível em: <https://www.fn.de.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=12>



BRASIL; MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Programa Nacional de Alimentação Escolar: Cartilha II da Agricultura Familiar. Brasília: Ministério da Educação, 2018. Disponível em:
<https://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=12>

BRASIL; MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO; CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR UFRGS. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.2 ed. Brasília: Ministério da Educação, 2017. Disponível em:
<http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/5166-manual-para-aplica%C3%A7%C3%A3o-dos-testes-de-aceitabilidade-n>

BRASIL; MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO; FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO; COORDENAÇÃO GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. O Papel do Nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Manual de instruções operacionais para nutricionistas vinculados ao PNAE. 2.ed., Brasília: Ministério da Educação, 2012. Disponível em:
<http://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/110-alimentacao-e-nutricao?start=3>

BRASIL; MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO; FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO; COORDENAÇÃO GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. O Papel do Nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Manual de instruções operacionais para nutricionistas vinculados ao PNAE. 2.ed., Brasília: Ministério da Educação, 2012. Disponível em:
<http://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/110-alimentacao-e-nutricao?start=3>

BRASIL; MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO; FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO; CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR CECANE UFRGS; CECANE UNIFESP. Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar. Brasília: FNDE, 2013. Disponível em:
<https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/5320-ferramenta-d>

BRASIL; MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO; FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO; DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS; COORDENAÇÃO GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. Manual Instruções para o cadastro de nutricionistas no Sistema Integrado de Monitoramento Execução e Controle – SIMEC. Brasília: FNDE, 2019. Disponível em:
<https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-eixos-de-atuacao/pnae-cadastro-de-nutricionistas>

BRASIL; MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO; FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da COVID-19: Educação alimentar e nutricional e segurança dos alimentos. Brasília: Ministério da Educação, 2020. Disponível em:
<https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13829-recomenda>

BRASIL; MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO; MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO; AGÊNCIA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL. Orientações para a execução do PNAE durante a situação de emergência decorrente da pandemia do coronavírus (COVID-19). Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento., 2020. Disponível em:
<https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13454-orienta%C3>

7. Avaliação:

A aferição da aprendizagem do acadêmico acontecerá durante todo o período de estágio, nas atividades realizadas de forma síncrona e nas atividades assíncronas, sendo incluídas as avaliações do docente orientador (AO), do nutricionista preceptor de estágio (supervisor - AS), Relatório individual de atividades desenvolvidas no campo de estágio (RI); exercícios semanais (EX); plano de ação e apresentação oral das atividades realizadas durante o estágio (AF).



As atividades já realizadas na 1ª fase do estágio, no período de 10/02 a 17/03/2020 serão consideradas junto com as atividades avaliativas realizadas na 2ª fase do estágio, para a sua finalização, considerando as orientações apresentadas pelo Regime Acadêmico Emergencial por Modalidades e Fases (RAEMF), aprovado pela Resolução CEPEC n.04 de 02 de fevereiro de 2021.

As atividades avaliativas ocorrerão de forma síncrona em reuniões semanais e apresentação final do estágio, e de forma assíncrona por meio dos exercícios postados em ambiente virtual (sala moodle), sendo consideradas as seguintes avaliações:

1. Exercícios semanais (EX) das subáreas: Alimentação Escolar (AE) e Atenção Primária à Saúde (APS) (conforme programação semanal, atividade individual) - a totalidade dos exercícios de cada subárea terá valor de zero a dez e será calculada a média entre os resultados, sendo considerados como quesitos: Contextualização teórica atualizada, procedimentos metodológicos para a execução dos exercícios, resultados e discussão; Organização e Redação do texto (ortografia, clareza de ideias, coerência e coesão, concordância e regência); Normas ABNT para formatação e referências.
2. Relatório técnico individual de atividades (RI) com valor de zero a dez referente à área de Nutrição e Saúde na Atenção Primária à saúde - sendo considerados como quesitos para a avaliação: Contextualização crítica e fundamentação teórica atualizada das atividades específicas do nutricionista em saúde coletiva, vivenciadas e observadas no estágio; descrição crítica e fundamentada das atividades desenvolvidas em campo de estágio; Organização e Redação do texto (ortografia, clareza de ideias, coerência e coesão, concordância e regência); Normas ABNT para formatação e referências.
3. Apresentação final (AF) - nota individual que será atribuída pela média das notas atribuídas pelas orientadoras para as duas apresentações referentes às áreas de Atenção Primária à Saúde e Alimentação Escolar, considerando os critérios: Postura – apresentação geral e segurança do apresentador; Didática (explicação clara e com material adequado, não leitura dos slides, slides bem elaborados sem excesso de texto); Explicação oral (tonalidade da voz, velocidade da fala, expressão corporal, vícios de linguagem); Contextualização do tema; Domínio do assunto; Referências Bibliográficas: citadas durante a apresentação e apresentadas de acordo com as normas ABNT na final da apresentação; e Tempo de apresentação.
4. Avaliação geral do orientador (AO) - docente: será considerado o desempenho do acadêmico nas atividades de estágio, em reuniões técnicas e orientações individuais, terá como critérios: Assiduidade; Apresentação e Relacionamento Pessoal; Conduta Ética; Interesse, iniciativa e resolutividade nas atividades desenvolvidas e atribuídas; Conhecimento Técnico do desempenho das atividades em campo, discussões técnicas e reuniões em grupo; e desempenho na Atividades Práticas.
5. Avaliação geral do supervisor (AS) - preceptor de estágio: nota atribuída pelo profissional que recebe o acadêmico em campo de estágio. Os critérios para a avaliação são: Assiduidade; Apresentação e Relacionamento Pessoal; Conduta Ética; Interesse, iniciativa e resolutividade; Conhecimento Técnico; e desempenho na Atividades Práticas.

Cada avaliação receberá uma nota variando de 0 (zero) a 10 (dez)

Quando constatado plágio em qualquer atividade, o aluno ficará com nota 0,0 (zero) na avaliação em que o plágio for constatado.

Fórmula para cálculo da nota final:

Média final = $[(RI*2) + (EX*2,5) + (AF*1,5) + (AO*3) + (AS*1)]/10$

Sendo,

RI= Relatório técnico individual do estágio de Nutrição e Saúde Pública na Atenção Primária à Saúde (peso 2,0)

EX= Exercícios semanais individuais (Média da nota atribuída aos exercícios do estágio em Alimentação escolar e Atenção Primária à Saúde – Peso 2,5)

AF = Apresentação final – individual (média de duas apresentações – Peso 1,5)

AO = Avaliação do orientador (Peso 3,0)

AS = Avaliação do supervisor (Peso 1,0)

Com relação à frequência:

O acadêmico deverá cumprir 100% da carga horária do estágio (252h), registrada em folha de frequência com



anuência do nutricionista supervisor do estágio e do professor orientador de estágio.

Será considerada a frequência do período presencial, na 1ª fase da disciplina de 10/02 a 17/03/2020 (144h - 57,1%), e da fase do Regime Acadêmico Especial por Modalidades e Fases (RAEMF), a partir de 08/03/2021 (cerca de 108h - 42,9%).

Nas atividades realizadas de forma remota e síncrona (no máximo 50h - 19,8%), por meio de reunião e orientação individualizada, a frequência será aferida pelo chat da plataforma de videoconferência, e pela lista de frequência emitida em cada reunião com horário inicial e final e/ou lista de presença automática gerada pela Plataforma GoogleMeet.

A frequência referente às atividades teóricas de estágio realizadas de forma assíncrona (no máximo 25h - 9,9%), será contabilizada mediante relatório completo de acesso ao conteúdo da atividade prática disponível na sala virtual de Estágio (ambiente moodle) e/ou certificado de participação em eventos exclusivos da área de estágio com foco em Alimentação Escolar

Exercícios com dados coletados em cenário de estágio, realizados de forma assíncrona e postados como atividades na sala virtual de estágio no ambiente moodle (no máximo 33h - 13,1%), conforme cronograma de entrega apresentado no Roteiro de estágio.

O cronograma detalhado incluindo a programação de todas as atividades de estágio síncronas ou assíncronas, foi apresentado na primeira reunião de estágio e encontra-se disponibilizado na sala moodle, para acesso de todos os acadêmicos.

Nas atividades presenciais, com o nutricionista supervisor, será computada a frequência com horário inicial e final da atividade, registrada diariamente.

Será considerado aprovado(a), conforme Art. 16º do Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado, o aluno que cumprir a carga horária total definida no Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição (252 horas) e obter média final igual ou superior a 6,0 (seis). O acadêmico não aprovado no Estágio Supervisionado de Nutrição e Saúde Pública deverá cursá-lo novamente de forma integral.

Obs 1. As atividades avaliativas de forma síncrona, via google meet ou outra plataforma de videoconferência serão realizadas nos períodos matutino e/ou vespertino, conforme cronograma estabelecido junto com os profissionais envolvidos com o estágio.

Obs 2. O acadêmico que apresentar algum problema para a participação nas avaliações realizadas de forma síncrona, deverá apresentar justificativa documentada ao docente e, se aceita, será programado novo horário para realização da atividade avaliativa.

8. Aprovação:

Professor(es): CAROLINE CAMILA MOREIRA, MAIARA PERRONI PIRES, NAIARA FERRAZ MOREIRA, RENATA DE MATOS VICENTE, RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS, VERONICA GRONAU LUZ

Em 16/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 290/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:28)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **290**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **44a36173dc**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Objetivo geral:

Capacitar o aluno para o atendimento dietético individual.

Objetivos específicos:

Identificar as atribuições técnico-administrativas e atividades desenvolvidas pelo nutricionista junto aos diferentes setores da Divisão de Nutrição e Dietética;

Identificar pacientes de risco nutricional por meio de triagem nutricional específica direcionando para o cuidado nutricional especializado;

Identificar as dietas hospitalares, bem como fórmulas enterais e lácteas padronizadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da unidade hospitalar;

Realizar avaliação do estado nutricional do paciente a partir do diagnóstico clínico, exames laboratoriais, exame físico, anamnese alimentar e medidas antropométricas de pacientes hospitalizados e em atendimento ambulatorial; Realizar plano de intervenção nutricional que contemple a prescrição/ adequação dietética adequada às necessidades nutricionais;

Aplicar o tratamento dietético adequado às características físicas/ patológicas, ciclos da vida, socioculturais e psicológicas dos pacientes, sob supervisão;

Planejar e promover orientação e educação alimentar e nutricional para os pacientes e familiares no âmbito hospitalar e ambulatorial;

Promover o incentivo e aconselhamento em aleitamento materno;

Realizar acompanhamento da evolução clínica e nutricional dos pacientes internados e em atendimento ambulatorial, e registro da evolução nutricional em prontuário sob supervisão;

Realizar estudos de caso e plano de ação, que atenda às necessidades do local de estágio;

Realizar apresentação e discussão dos casos clínicos assistidos/ atendidos no âmbito hospitalar e ambulatorial, bem como das atividades desenvolvidas (estudo de caso e plano de ação) ao final do estágio).

2. Ementa:

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA: Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos na área de nutrição clínica desenvolvida em hospitais, clínicas, ambulatórios, consultórios e atendimentos domiciliares.

3. Conteúdo Programático:

As atividades serão realizadas pelos acadêmicos por um período de nove semanas nas unidades de internação cirúrgica (posto 2) e clínica médica (postos 3 e 4), maternidade, Pediatria, Banco de Leite Humano (BLH) e Unidade de Terapia Intensiva (UTI: alas A e B).

- 1) Análise do prontuário e levantamento do diagnóstico clínico e motivos da internação;
- 2) Realização de triagem nutricional em pacientes adultos e idosos hospitalizados;
- 3) Avaliação e diagnóstico nutricional de indivíduos hospitalizados;
- 4) Proposta da intervenção nutricional e conduta dietoterápica nas diferentes condições clínicas em pacientes



hospitalizados em terapia nutricional enteral (TNE);

- 5) Monitoramento, durante o período de hospitalização, do estado nutricional por meio de dados clínicos, dietéticos, antropométricos e laboratoriais, e evolução nutricional;
- 6) Prescrição e adequação dietética;
- 7) Discussão dos casos clínicos assistidos/atendidos nas unidades de internação;
- 8) Elaboração de planos alimentares;
- 9) Orientação nutricional;
- 10) Entrega de estudos de caso (EC) escritos de pacientes hospitalizados, sendo obrigatório 01 (um) EC de pacientes (adulto ou idoso) em terapia nutricional enteral (TNE);
- 11) Apresentação e discussão de casos clínicos atendidos nas unidades de internação;
- 12) Apresentação (em PowerPoint) e discussão do último EC escrito.

4. Procedimentos de Ensino:

A metodologia adotada será a realização de reuniões on-line periódicas entre o docente orientador e o estagiário (ou grupo de estagiários) para que seja efetuada: orientação quanto a execução das atividades práticas (presenciais e remotas), e teóricas, esclarecimento de dúvidas, discussão de casos clínicos e "guidelines" recomendadas no atendimento/ assistência nutricional, e apresentação (em power point) das atividades realizadas, sendo estudo de caso e plano de ação; e leitura de material científico pelo estagiário para execução das atividades remotas (estudos de casos clínicos e plano de ação) e discussão científica nas reuniões.

A orientação de estágio será realizada via Google Meet de forma síncrona, porém dúvidas ou necessidades no decorrer das atividades serão resolvidas e/ou comunicadas por e-mail ou aplicativo de mensagem (WhatsApp), ocorrendo assim de forma assíncrona. O contato por telefone deve ocorrer em situações emergenciais.

Nas apresentações on-line também será utilizada a plataforma Google Meet (forma síncrona), sendo a entrega de atividades avaliativas via e-mail (forma assíncrona).

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Os recursos mínimos e obrigatórios: são dispositivo computacional com acesso à internet, com câmera e microfone; conta de e-mail, acesso ao WhatsApp e Google Meet; artigos científicos, livros on-line, outros documentos (como diretrizes e consensos nacionais e internacionais; consensos nacionais e internacionais) disponíveis na internet; calculadora; EPIs.

6. Bibliografia Básica:

- Guia de nutrição: clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 578 p.
- DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (2019-2020) / Organização Adriana Costa e Fortiet al. -- São Paulo : Editora Clannad, 2019.
- IKZLER, T.A. et al. KDOQI Clinical Practice Guideline for Nutrition in CKD: 2020 Update. American Journal of Kidney Diseases, v. 76, n. 3, p. S1-S107, 2020. Suplemento 1
- CASTRO, M. G. et al. Diretriz Brasileira de Terapia Nutricional no Paciente Grave. BRASPEN J 2018; 33(Supl 1):2-36.
- WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 1289p.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA DIRETRIZES BRASILEIRAS DE OBESIDADE 2016/ ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. 4.ed. - São Paulo, SP. ACCIOLY, E.; LACERDA, E. M. A.; SANDERS, C. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. ed. (Rev. Atual.). Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde,



Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. Disponível em:https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_crianca_aleitamento_materno_cab23.pdf

FALUDI, A.A., IZAR, M.C.O., SARAIVA, J.F.K., CHACRA, A.P.M., BIANCO, H.T., AFIUNE NETO, A. et al. Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose – 2017. Arq Bras Cardiol 2017; 109(2Supl.1):1-76.

FEDERAÇÃO BRASILEIRA DAS ASSOCIAÇÕES DE GINECOLOGIA E OBSTETRÍCIA (FEBRASGO). Pré-eclâmpsia nos seus diversos aspectos. -- São Paulo:Série Orientações e Recomendações FEBRASGO. n. 8,2017. Disponível em: https://www.febrasgo.org.br/media/k2/attachments/12-PRE_ECLAYMPSIA.pdf

GONÇALVES, T. J. M. et al. Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Envelhecimento. BRASPEN J., v. 34, supl.3, p. 2-58, 2019. Disponível em: https://f9fcfebf-80c1-466a-835e-5c8f59fe2014.filesusr.com/ugd/a8daef_13e9ef81b44e4f66be32ec79c4b0fbab.pdfHORIE, L.M.; BARRÉRE, A.P.N.;

MEHTA et al. Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Pediatric Critically Ill Patient: Society of Critical Care Medicine and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition. Volume 41 Number 5, 2017

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. MINISTÉRIO DA SAÚDE. FEDERAÇÃO BRASILEIRA DAS ASSOCIAÇÕES DE GINECOLOGIA E OBSTETRÍCIA. SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Rastreamento e diagnóstico de diabetes mellitus gestacional no Brasil. Brasília, DF: OPAS, 2016. Disponível em:<https://www.diabetes.org.br/profissionais/images/pdf/diabetes-gestacional-relatorio.pdf>

PRÉCOMA, D.B. et al. Atualização da Diretriz de Prevenção Cardiovascular da Sociedade Brasileira de Cardiologia – 2019. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v. 113, n. 4, p. 787-891, 2019.

TOLEDO D.T., PIOVACARI S.M.F., HORIE L.M., MATOS L.B.N., CASTRO M.G., CENICCOLA G.D., CORREA F.G., GIACOMASSI I.W.S., BARRERE A.P.N., CAMPOS L.F., VEROTTI C.C.G., MATSUBA C.S.T., GONÇALVES R.C., FALCÃO H., DIB R., LIMA T.E.C., SOUZA I.A.O., GONZALEZ M.C., CORREIA M.I.D. Campanha “Diga não à desnutrição”: 11 passos importantes para combater a desnutrição hospitalar. BRASPEN J. 2018jan-mar;33(1):88-100.

VEROTTI, C.C.G.; WAITZBERG, D.L. BRASPEN recomenda: indicadores de qualidade em terapia nutricional. BRASPEN J., São Paulo, v. 34, supl 1, p. 33-38, 2019. Disponível em: <http://arquivos.braspen.org/journal/jan-fev-mar-2019/artigos/jan-fev-mar-2019.pdf>

7. Avaliação:

- O desempenho dos acadêmicos no campo de estágio será avaliado pelos supervisores do campo e docentes orientadores do estágio, por meio de uma avaliação realizada com instrumento (impresso padronizado), que inclui os seguintes critérios: assiduidade, conduta ética, apresentação e relacionamento pessoal, interesse/iniciativa e resolutividade, conhecimento teórico e atividades práticas; sendo atribuído 2,0 pontos para a avaliação do supervisor (AS) e 3,0 pontos para a avaliação do orientador (AO), totalizando 5,0 pontos na nota final.
- Ao final do estágio, o acadêmico entregará sob forma escrita (por e-mail, em formato pdf) o relatório final (RF) que deverá constar todos os estudos de caso escritos realizados, no total de 3 (1 já realizado em 2020 e 2 em 2021, na retomada do calendário acadêmico), e a descrição do plano de ação realizado no campo de estágio sendo atribuído ao RF o peso 3,5 (atividade avaliativa assíncrona).
- As apresentações (AP), que inclui o último estudo de caso (EC) e o plano de ação, e apresentação de casos clínicos dos pacientes assistidos/ atendidos nas unidades de internação e ambulatorial terão peso 1,5 (atividade avaliativa síncrona). Salienta-se que serão 3 AP orais (1 caso clínico de paciente em assistência/atendimento; 1 do EC; 1 do plano de ação);
- Todas as atividades avaliativas terão valor entre 0,0 (zero) e 10,0 (dez) e deverão ser realizadas individualmente.
- Para ser aprovado, o acadêmico deverá cumprir a carga horária de 252 horas, definida no Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, e obter a nota final igual ou superior a 6,0 (seis) nas atividades avaliativas (síncronas e assíncronas) considerando a fórmula: $((RF*0.35)+(AP*0.15)+(AO*0.3)+(AS*0.2))$.

8. Aprovação:



Professor(es): EMILIA ALONSO BALTHAZAR, FLAVIA ANDREIA MARIN, KARYNE GARCIA TAFARELO MORENO, LIANE MURARI ROCHA, MARIA CLAUDIA BERNARDES SPEXOTO, RICARDO FERNANDES

Em 03/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 291/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **291**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **479b6b7e43**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

I – OBJETIVOS

Objetivo geral:

- Capacitar o aluno para aplicação de métodos e técnicas de gerenciamento para atendimento alimentar e nutricional de grupos populacionais.

Objetivos específicos:

- Identificar as atribuições técnico-administrativas e atividades do nutricionista junto às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN);
- Avaliar o dimensionamento de pessoal, bem como procedimentos administrativos quanto a treinamentos, admissão, demissão e outros;
- Analisar as condições físicas, de equipamentos, de recursos materiais, pessoal e financeiro da UAN;
- Identificar e orientar técnicas de controle de qualidade em todas as etapas do processo;
- Planejar cardápios de acordo com a clientela e política institucional juntamente com previsão de compras e custos para os cardápios oferecidos;
- Propor soluções viáveis para eventuais problemas encontrados.

2. Ementa:

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: Atividade prática supervisionada aplicação dos conhecimentos teóricos em unidades de alimentação e nutrição que utilizam métodos e técnicas de gerenciamento para o atendimento nutricional de grupos populacionais saudáveis.

3. Conteúdo Programático:

Integração do estagiário na

UAN Aspectos físicos e funcionais da

UAN Visitando áreas

Gestão de materiais

Gestão de

cardápios Recursos

humanos

4. Procedimentos de Ensino:

Por se tratar de estágio, o conteúdo programático será desenvolvido no campo de estágio (nas unidades de alimentação e nutrição). Os acadêmicos desenvolverão atividades de acordo com um roteiro elaborado pelo coordenador de área de estágio em conjunto com os orientadores de estágio. Haverá orientação periódica



docente para acompanhamento das ações de desenvolvidas pelos estagiários, planejamento e avaliação das atividades. A orientação ocorrerá de **forma síncrona e/ou assíncrona, por email, WhatsApp e/ou Google Meet**. O contato por telefone deve ocorrer apenas em situações emergenciais.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

- Mínimos e obrigatórios: dispositivo computacional com acesso à internet, com câmera e microfone;
- Conta de email, Whast App e Google Meet;
- Livros disponíveis na biblioteca virtual da UFGD; artigos científicos e outros documentos, a exemplo de legislações da área, teses e dissertações, disponíveis na internet;
- Calculadora

6. Bibliografia Básica:

- CHESSER, J. W.; CULLEN, N. C. Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia. Barueri: Editora Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700/>
- SILVA, M. C. S. Cardápios - Guia Prático para a Elaboração. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/>
- ELEUTERIO, H. Serviços de Alimentação e Bebidas. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513300/>
- MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. Barueri: Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/>
- PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas. Barueri: Editora Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151/>
- CASTILHO, Lorena Fernandes. Análise da gestão de um restaurante escola de empreendedorismo social solidário: estudo aplicado ao bistrô Eco Sol UFGD. 2017. 66 f. Dissertação (Mestrado em Agronegócio) – Faculdade de Administração, Ciências contábeis e Economia, Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados 2017.
- PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável. Barueri: Editora Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448670/>
- MUTTONI, S. Administração de Serviços de Alimentação. Porto Alegre: Grupo A, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020450/>

Bibliografia Complementar:

Legislações específicas da área (disponíveis na internet).

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Portaria nº 193, de 5 de dezembro de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT.

Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.

7. Avaliação:

O aluno será avaliado durante todo o período de estágio pelo docente orientador e pelo supervisor do local. A média final do estagiário será composta pela nota do Relatório Final (R), nota do Resumo do Plano de Ação (P), nota da Apresentação Oral do Plano e Ação (A), nota da Avaliação do Orientador de Estágio (O), nota da Avaliação do Supervisor de Estágio (S). Todas as atividades terão um valor máximo de 10 pontos e os pesos para cálculo da média final serão os que seguem na fórmula. Todas as atividades serão individuais.



Média final = $((R*6) + (P*1) + (A*2) + (O*0,5)+(S*0,5))/10$

Relatórios e/ou planos de ação com casos de plágio receberão nota zero.
Para ser considerado aprovado, o estagiário deverá cumprir todos os critérios estabelecidos no Regulamento de Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição / UFGD. Além disso, para ser aprovado, o estagiário precisa realizar todas as atividades previstas no estágio bem como apresentar desempenho satisfatório nas avaliações gerais do orientador e do supervisor.

Os critérios para a avaliação do Relatório Final serão: estruturação textual (da capa até as referências bibliográficas), abordagem dos temas (interface da prática observada na UAN com a teoria, profundidade com que aborda os temas, qualidade e rigor da exposição das ideias). Será entregue por email.

Os critérios para avaliação do Resumo do Plano de Ação serão: relevância do plano de ação para a UAN, adequação às normas (do modelo do apêndice), descrição dos itens (introdução, objetivos, métodos, resultados e conclusão), coerência e coesão do texto. Será entregue por email.

Os critérios para a avaliação da Apresentação Oral do Plano de Ação serão: estrutura dos slides, clareza e objetividade, domínio do tema, adequação ao tempo disponível, coerência da exposição oral com o resumo, apresentação pessoal (entonação de voz, postura e gestos adequados). Será realizado pelo Google Meet.

Os critérios para a avaliação do orientador e do supervisor de estágio serão: assiduidade, relacionamento pessoal, conduta ética, iniciativa, conhecimento técnico* e atividades práticas**, conforme Regulamento Geral de Estágio do Curso de Nutrição. Serão entregues por email.

* durante as orientações de estágio, os professores farão perguntas aos estagiários referentes às atividades desenvolvidas/observadas na UAN e as respostas dos mesmos serão consideradas (certas e erradas) para compor a nota.

** serão contabilizadas como atividades práticas, atividades rotineiras ou não do estagiário que contribuam para o seu aprendizado e que foram demandadas ou não pelo nutricionista do local.

8. Aprovação:

Professor(es): ANGELICA MARGARETE MAGALHAES, BRUNA MENEGASSI, CAROLINE CAMILA MOREIRA, KAROLINE OMIZOLO DE SOUZA

Em 19/02/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 292/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **292**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **a8c65dc206**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Transmitir conceitos básicos de **Embriologia** e **Genética**.

Embriologia: Fornecer subsídios para o estudo do desenvolvimento humano, desde a formação dos gametas até o desenvolvimento embrionário e fetal, e dar condições de entendimento aos processos de Reprodução e Malformações.

Genética: Fornecer aos estudantes um arcabouço para que compreendam o campo da Genética Médica e proporcionar uma introdução aos conceitos da Genética Humana.

2. Ementa:

Introdução à genética. Da gametogênese à formação do embrião e dos anexos embrionários.

3. Conteúdo Programático:

Embriologia

1. Introdução a Embriologia
2. Gametogênese masculina (Espermatogênese) e feminina (Ovogênese)
3. Fecundação, conceitos de Reprodução Assistida, gemelidade, métodos contraceptivos
4. Desenvolvimento embrionário inicial (1ª a 3ª semana)
5. Período embrionário (4ª a 8ª semana)
6. Período fetal (9ª semana ao nascimento)
7. Anexos embrionários: âmnio, saco vitelínico, alantóide, córion, placenta
8. Teratologia

Genética

1. Introdução ao estudo da Genética
2. Genética Molecular
3. Estrutura, replicação, transcrição e tradução dos ácidos nucleicos
4. Classificação dos Distúrbios Genéticos
5. Mutação Gênica e Mecanismos de Reparo
6. Aberrações Cromossômicas e Síndromes Decorrentes
7. Mendelismo e Padrões de Herança
9. Biotecnologia e técnicas de Genética Molecular

4. Procedimentos de Ensino:

-Aula teórica/expositiva de forma síncrona e assíncrona.

As aulas iniciarão às 8h10, na Plataforma Meet do Google, no link <https://meet.google.com/czd-nnxa-asi>, de forma síncrona e também para frequência dos alunos.

Posteriormente serão disponibilizadas as aulas, em PDF, na Plataforma Moodle, no link <https://presencial.ead.ufgd.edu.br/course/view.php?id=254> (Chave de Inscrição para Estudantes acessarem a sala: FSHBnutricao), de forma assíncrona.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

As aulas remotas serão ministradas pela internet, na Plataforma do Google Meet. Posteriormente serão disponibilizadas as aulas, em PDF, na Plataforma Moodle.



6. Bibliografia Básica:

- PIERCE, Benjamim A; MOTTA, Paulo Armando. Genética: um enfoque conceitual. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. 774p.
Embriologia Clínica
MELLO, ROMARIO DE ARAUJO. Embriologia comparada e humana . . Rio de Janeiro: Atheneu, 1989. 289p. Embriologia Langman
BROWN, T. A; BARBOSA, Liane Oliveira Mufarrej, Motta, Paulo Armando. Genética: um enfoque molecular. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009. 336p. Genética Humana
Genética Médica
Embriologia Médica
Embriologia Humana
BORGES-OSÓRIO, Maria Regina. Genética humana. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013. 775p. Embriologia - Texto, atlas e roteiro de aulas práticas

Bibliografia Complementar:

Bibliografia Embriologia

- Maia GD. Embriologia Humana. 1 ed., Atheneu, 2011.
- Moore KL, Persaud TVN, Torchia MG. Embriologia Básica. 8 ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
- Moore KL, Persaud TVN, Torchia MG. Embriologia Clínica. 9 ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
- Schoenwolf GC. Larsen Embriologia Humana. 5 ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
- Carlson BM. Embriologia Humana e Biologia do Desenvolvimento. Elsevier, 2014.
- Cochard LR. Netter - Atlas de Embriologia Humana. Elsevier, 2014.

Bibliografia Genética

- Griffiths AJF, Wessler SR, Carroll SB, Doebley J. Introdução à Genética. 11 ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
- Jorde LB, Carey JC, Bamshad MJ. Genética Médica. 4 ed., Elsevier, 2010.
- Nussbaum RL, McInnes RR, Willard HF. Thompson & Thompson Genética Médica. 7 ed., Elsevier, 2008.
- Otto PA, Netto RCM, Otto PG. Genética Médica. 1 ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- Pierce BA. Genética essencial - conceitos e conexões. 1 ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- Pierce BA. Genética – um enfoque conceitual. 5 ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
- Pimentel MMG, Gallo CVM, Santos-Rebouças CB. Genética essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- Strachan T, Read A. Genética Molecular Humana. 4 ed., Artmed, 2013.
- Turnenny P, Ellard S. Emery Genética Médica. 13 ed., Elsevier, 2009.

Alguns livros estão disponíveis de forma virtual na Biblioteca da UFGD - <https://biblioteca.ufgd.edu.br>.

7. Avaliação:

Serão realizadas duas avaliações escritas (AV1 e AV2), SINCRÔNICAS, individuais, durante o semestre, disponível na plataforma Moodle das 8h10 às 9h10.

As avaliações terão nota de zero a dez (0,0 a 10,0) e terão peso 1.

Para a obtenção da Média será realizado o seguinte cálculo: $(AV1 + AV2)/2$. Data AV1: 08/04/2021

Data AV2: 20/05/2021

Data substitutiva:

27/05/2021 Exame:

10/06/2021

8. Aprovação:

Professor(es): HERINTHA COETO NEITZKE

ABREU Em 11/03/2021





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 293/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **293**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **a26091a103**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

- Compreender a história da gastronomia considerando a evolução socioeconômica e cultural da humanidade.
- Conhecer as tendências da gastronomia na atualidade no contexto brasileiro e internacional.
- Estudar as principais características da culinária regional brasileira e internacional.
- Adquirir conhecimentos básicos sobre as técnicas de corte, apresentação de pratos, organização de mesas, regras de etiqueta e decoração com alimentos.

2. Ementa:

GASTRONOMIA: Estudo da gastronomia, tendências e atualidades. Alimentos utilizados nas culinárias do mundo: noções básicas dos pratos típicos e ingredientes.

3. Conteúdo Programático:

Aulas teóricas e práticas

Apresentação do Plano de Ensino da Disciplina.

Construções culturais e simbólicas da alimentação.

Prática - Fisiologia do sabor e sua relação com a análise sensorial de alimentos (órgãos do sentido, testessensoriais).

História da gastronomia: alimentação e gastronomia através dos tempos (pré-história, idade antiga, idade média). História da gastronomia: alimentação e gastronomia através dos tempos (idade moderna, idade contemporânea). Alimentação no Brasil

Tendências da gastronomia na atualidade (globalização e regionalização, gastronomia funcional, gastronomia molecular)

O alimento do século XX – A internacionalização, A McDonaldização.

Conceituação e descrição da brigada da cozinha, mise-en-place dos diferentes tipos de

serviços. Enologia: definição de enologia, enólogo, Sommelier e enófilo.

Cozinha Regional: parte I.

Cozinha Regional: parte II.

Cozinha internacional: parte I.



Cozinha internacional: parte II.

4. Procedimentos de Ensino:

- Aula expositiva dialogada por Webconferência (Google Meet - síncrona);
- Socialização do material da aula via sala de aula virtual (Moodle);
- Chat ou e-mail para orientações e esclarecimentos de dúvidas;
- Vídeos disponíveis na plataforma YOUTUBE (atividades assíncronas);
- Apresentação e discussão de seminários via Webconferência (Google Meet - síncrona).
- Leituras e discussões de textos atuais (jornal, revistas, artigos científicos, etc.)

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

- Computador ou celular com acesso básico a internet;
- Conta de e-mail;
- Programas: Word, leitor de pdf, Power Point, excel;
- Livros;
- Artigos científicos;
- Cadastro para acesso ao Google Meet Webconferências;
- Câmera;
- Acesso a sala de aula virtual (Moodle); leia-se Síncrona
- Reprodutor de vídeo MP4;
- Fone de ouvido e microfone;
- Aplicativo de whatsapp / telegram.

6. Bibliografia Básica:

PHILIPP, S. T.; COLUCCI, A. C. A. Nutrição e gastronomia. Manole, 2018. Disponível em:<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393/cfi/0!4/2@100:0.00> (Minha biblioteca).ELEUTERIO, H. Fundamentos de gastronomia. Saraiva, 2014. Disponível em:<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520933/cfi/0!4/2@100:0.00>. (Minha biblioteca).PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. Manole, 2014. Disponível em:<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/cfi/0!4/2@100:0.00> (Minha biblioteca).

Bibliografia Complementar:

COSTA, L.; NUNES, C. H.; MAGALHÃES, E. F. F.; DINIZ, R. V. W. Gastronomia brasileira II. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027077/cfi/0!4/2@100:0.00>> (MinhaBiblioteca).

DINIZ, R. V. W.; NUNES, C. H.; MAGALHÃES, E. F. F.; COSTA, L. Gastronomia brasileira I. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027060/cfi/0!4/2@100:0.00>> (MinhaBiblioteca).

NUNES, C. H.; COSTA, L.; PINTO, H. R. C. Cozinha europeia. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028296/cfi/0!4/4@0.00:0.00>> (Minha Biblioteca).

OLIVEIRA, R. G.; MAGALHÃES, E. F. F.; COSTA, L. A. S.; PINTO, H. R. Cozinha francesa. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500013/cfi/0!4/2@100:0.00>> MinhaBiblioteca).

UNIVERSIDADE DE CAMPINAS – UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos – TACO. Campinas, 2011. Disponível em:

<http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=taco_4_versao_ampliada_



7. Avaliação:

Provas escritas bimestrais: P1 e P2 (individuais e síncronas). Peso 5,0. Apresentação de um seminário em grupo de 4 a 6 pessoas (síncrona). Peso 3,0. Relatório em grupo de 4 a 6 pessoas (assíncrona). Peso 2,0. Serão entregues até 4 relatórios durante o semestre. Critério de aprovação: nota mínima de 6,0 e frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina. Cálculo da média final: $(P1+P2)/2*0.5+(S*0.3)+(R*0.2)$, onde:
- P1 = Prova 1 (valor de 0,0 a 10,0);
- P2 = Prova 2 (valor de 0,0 a 10,0);
- S = Seminário (valor de 0,0 a 10,0);
- R = Relatórios (valor de 0,0 a 10,0).
Prova substitutiva: 1 prova escrita individual e síncrona (conteúdo do semestre todo). Exame: 1 prova escrita individual e síncrona (conteúdo do semestre todo).

Datas das provas:

P1: 30/03/2021, às

8:00 P2: 25/05/2021, às 8:

00

Substitutiva: 01/06/2021, às

8:00 Exame: 08/06/2021, às 8:00

*As datas das atividades avaliadas, número de relatórios e estudos dirigidos estão sujeitas à alterações.

*Quando constatado plágio em qualquer atividade avaliativa, o aluno ficará com nota 0 (zero) na avaliação em que o plágio for constatado.

8. Aprovação:

Professor(es): CLAUDIA GONCALVES DE LIMA, LIVIA GUSSONI

BASILEE em 22/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 294/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **294**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **77db89e886**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Objetivos:

Objetivo Geral:

Orientar o aluno para o conhecimento histológico dos tecidos do corpo humano com ênfase especial à sua relação clínica-funcional entre os diversos sistemas.

Habilidades a serem desenvolvidas:

Desenvolver no acadêmico a capacidade de identificar em microscopia de luz, caracterizar, diferenciar e descrever morfológicamente os tecidos que formam o corpo humano. correlacionar a organização histológica dos diferentes tecidos e órgãos com suas respectivas funções. aplicar a histologia em casos clínicos associando-os com noções básicas de patologia.

Atitudes a serem desenvolvidas:

Pretende-se desenvolver os seguintes aspectos de ética durante as atividades da disciplina: 1- Formas de relacionamento com colegas de curso durante aulas teóricas e práticas de modo remoto; Comportamento em sala virtual (atenção às aulas, respeito ao horário e assiduidade)

2. Ementa:

HISTOLOGIA: Métodos e técnicas histológicas. Constituição dos tecidos fundamentais e suas variedades.

3. Conteúdo Programático:

- 1- Noções de microscopia
- 2- Tecido Epitelial
- 3- Tecido Conjuntivo
- 4- Tecido Adiposo
- 5- Tecido Cartilaginoso
- 6- Tecido Ósseo
- 7- Tecido Muscular
- 8- Sistema Urinário
- 9- Sistema Digestório
- 10- Órgãos associados ao Sistema Digestório

4. Procedimentos de Ensino:

Procedimentos de Ensino:



Atividades teóricas:

Exposição do conteúdo programático em ambiente virtual utilizando as plataformas Moodle, Google Meet e Conferência Web-RNP. Apresentação da histologia dos tecidos correlacionando com as principais alterações patológicas.

Atividades práticas:

Estudo de fotomicrografias de lâminas histológicas utilizadas nas aulas práticas presenciais no Laboratório de Histologia da FCS e visualizadas através da plataforma Moodle, Google Meet e Conferência Web-RNP além de outras colorações especiais acessíveis em sites específicos listados na Bibliografia Complementar. Esquematização da histologia dos tecidos com o auxílio do Roteiro de Aulas Práticas.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Aulas Teóricas:

A disciplina será ministrada com aulas síncronas ou assíncronas (se necessário) na sala virtual Moodle da EaD UFGD, Google Meet e Conferência Web-RNP com exposição do conteúdo teórico e de fotomicrografias de cortes histológicos humano e/ou animal e desenhos esquemáticos.

Aulas Práticas:

Nas aulas práticas poderão ser síncronas ou (se necessário) e serão ministradas na sala virtual Moodle da EaD UFGD, Google Meet e Conferência Web-RNP com exposição de fotomicrografias de lâminas histológicas utilizadas anteriormente nas aulas práticas presenciais do Laboratório de Histologia da FCS. Será disponibilizado o Roteiro de Aulas Práticas.

• No decorrer do semestre, se houver necessidade e em concordância entre o docente, os alunos e os monitores da disciplina, poderão ser ofertadas aulas práticas presenciais conforme RAEMF, "Art. 11. Durante a Fase Vermelha UFGD, o Conselho Diretor da Unidade Acadêmica poderá autorizar, excepcionalmente, a realização presencial de determinada atividade acadêmico-pedagógica específica, cuja natureza implique, de forma necessária, a execução prática. § 2º A realização excepcional de atividade prática específica mencionada no caput deverá observar o disposto no Art. 8º, § 1º. § 3º Para participar da atividade prática específica mencionada no caput o estudante deverá preencher, assinar e enviar previamente por e-mail ao Coordenador de curso, com cópia ao docente responsável pela atividade, Termo de Responsabilidade e Ciência, comprometendo-se a seguir todas as normas de biossegurança e conforme modelo que estará disponível na página da disponível na página da COGRAD: <https://portal.ufgd.edu.br/divisao/legislacao-normas-cograd/index> § 4º Na atividade prática específica mencionada no caput, quando se tratar de componente curricular do tipo disciplina, não poderá ser atribuída nota ao seu desenvolvimento, para que não seja caracterizada como atividade avaliativa presencial."

6. Bibliografia Básica:

- DI FIORE, Mariano S. H. Atlas de histologia. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2001. 229p.
- GARTNER, Leslie P; HIATT, James L. Tratado de histologia: em cores. 2. ed. . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 456 p.
- JUNQUEIRA, Luis Carlos Uchoa; CARNEIRO, J. Histologia básica: texto & atlas. 12.ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013. 538p.
- JUNQUEIRA, Luis Carlos Uchoa; CARNEIRO, J. Histologia básica. 10. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2004. 488p.
- CORMACK, David H. Fundamentos de histologia. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2003. 371p.

Bibliografia Complementar:

- OVALLE, William K. Netter bases da histologia. 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 518p
- Wheeler histologia funcional: texto em atlas em cores. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2000. 415p
- COCHARD, Larry R. Atlas de histologia humana de Netter. Porto Alegre, RS: Artmed, 2003. 288p.
- ROSS, MICHAEL H.; REITH, EDWARD J. Histology: a text and atlas. . New York: Harper & Row, 1985. 766p



GEORGE, LUIZ LUDOVICO; CASTRO, RODRIGO LESQUEVES DE; ALVES, CARLOS ELVAS RODRIGUES.
Histologia comparada. 2. ed.. Sao Paulo : Roca, 1998. 286p

Sites:

<http://www.icb.usp.br/mol/0iniciomol.html> - MOL Microscopia OnLine: seu guia interativo de Histologia.
<http://anatpat.unicamp.br/aulas2.html> - Anatomia Patológica para Graduação: peças e lâminas.
<http://histologiaufrn.blogspot.com.br/> - Atlas Virtual de Histologia
<http://medicina.ucpel.edu.br/atlas/histologia/> - Atlas de Histologia Médica
http://depto.icb.ufmg.br/dmor/hem/atlas_histologico.html - Atlas Histológico Online
<http://www.histologyguide.com/slidebox/slidebox.html> – Histology Guide: virtual microscopy laboratory

7. Avaliação:

Avaliação:

O aluno deverá obter frequência igual ou superior a 75% e Média de Aproveitamento (MA) igual ou superior a seis(6,0) para ser aprovado na disciplina, sem a necessidade de realizar o Exame Final (EF).

A MA será determinada por quatro provas, sendo a média da soma de uma prova teórica (PT1) e uma prática (PP1) que irá compor a Nota 1 (N1) e a média da soma de uma prova teórica (PT2) e uma prática (PP2) que será a Nota 2(N2). Os resultados da N1 e N2 serão somados e divididos por dois.

As provas teóricas e práticas valerão de zero (0,0) a dez (10,0).

As provas teóricas serão realizadas de forma síncrona no ambiente virtual Moodle, com tempo pré-determinado de 2(duas) horas, individuais, sem consulta e as provas práticas também serão realizadas no ambiente virtual Moodle, de forma síncrona, com tempo pré- determinado de 20 minutos, individuais e sem consulta onde o aluno terá que identificar a estrutura histológica de fotomicrografias das lâminas utilizadas nas aulas práticas presenciais do Laboratório de Histologia da FCS.

Datas das Avaliações:

PT1=

16/04/2021 PP1=

16/04/2021

PT2 =

28/05/2021 PP2=2

2/05/2021

Prova Substitutiva =

04/06/2021 Exame Final = 11

/06/2021

Será ofertada uma avaliação optativa (PS) ao final do semestre letivo, de caráter não obrigatório, cujo conteúdo abrangerá toda a matéria do semestre, que substituirá N1 ou N2, caso maior que uma das duas. A P.S. será realizada de forma síncrona no ambiente virtual Moodle, com tempo pré-determinado de 2 (duas) horas, individualmente e sem consulta.

Deve prestar o EF o aluno que obtiver frequência igual ou superior a 75% e Média de Aproveitamento (MA) igual ou superior a 4,0 e inferior a 6,0. O E.F. será realizado de forma síncrona no ambiente virtual Moodle, com tempo pré-determinado de 2 (duas) horas, individualmente e sem consulta.

Para aqueles alunos que prestarem Exame Final, a MA será igual a nota do Exame Final. Para este caso:

Média Final: MF = EF.

Se em exame, será considerado reprovado o aluno que obtiver frequência inferior a 75% e/ou Média de Aproveitamento (MA) inferior a 6,0 após a realização do Exame Final.

8. Aprovação:

Professor(es): ROOSEVELT ISAIAS CARVALHO

SOUZA Em 25/02/2021





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 295/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **295**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **c78ec5b5c7**



Plano de Trabalho Específico

Curso:0615I - NUTRIÇÃO - BACHARELADO - CREDITOS

Disciplina:06120002395 - IMUNOLOGIA

Período Letivo: 2020 / 1

Depto: FCS

Professor(es): MARCIA MIDORI SHINZATO

Turma:T1 **C.H.:** 54 horas **Duração:** 1 Semestre

1. Objetivos:

Objetivo geral:

Fazer com que os alunos adquiram conhecimentos básicos sobre a estrutura e o funcionamento do sistema imunológico humano

Objetivos específicos:

Possibilitar ao aluno:

- 1) compreender os mecanismos de defesa do organismo contra microorganismos
- 2) fisiopatologia de doenças ocasionadas por funcionamento alterado do sistema imunológico
- 3) compreensão e realização dos exames sorológicos mais utilizados

2. Ementa:

Mecanismos de imunidade inata. Células do sistema imune. Hematopoese. Inflamação. Fagocitose. órgãos linfóides. Antígenos. Complexo de Histocompatibilidade Principal. Linfócitos. Imunoglobulinas. Cooperação celular: resposta imune celular e humoral. Sistema Complemento. Hipersensibilidade. Mecanismos de regulação da resposta imune. Doenças auto-imunes. Imunologia dos tumores. Imunologia dos transplantes. Imunodeficiências primárias. AIDS. Ensaio imunológicos.

3. Conteúdo Programático:

I- Teórica síncronas

- 1) Visão geral do sistema imunológico e sistema imune inato (08/03/2021)
- 2) Complexo principal de histocompatibilidade e antígenos e apresentação de antígeno (15/03/2021)
- 3) Imunidade adaptativa: linfócitos T, mecanismos efetores da resposta imunológica mediada por células (22/03/2021)
- 4) Imunidade adaptativa: Linfócitos B e mecanismos efetores da imunidade humoral (29/03/2021)
- 5) Mecanismos de tolerância imunológica e autoimunidade (05/04/2021)
- 6) Imunodeficiência (12/04/2021)
- 7) Imunologia dos transplantes (19/04/2021)

II - Apresentação de Seminários síncronos

- 1) Reações de hipersensibilidade (26/04/2021)
Grupo 1: alergias
Grupo 2: doenças causadas por anticorpos e imunocomplexos
Grupo 3: hipersensibilidade celular



2) Reações imunes contra microrganismos (03/05/2021)

Grupo 4: mecanismos imunológicos contra bactérias intra e extra-celulares e contra fungos e parasitas

Grupo 5: imunidade contra vírus

3) Grupo 6: Imunologia dos tumores (10/05/2021)

III- Aulas práticas síncronas

- 1) Imunidade coletiva e introdução à boas práticas no laboratório (08/03/2021)
- 2) Células envolvidas na imunidade: o sistema hematopoético (15/03/2021)
- 3) Soro e plasma, eletroforese e velocidade de hemossedimentação (22/03/2021)
- 4) Anticorpos monoclonais e proteína C reativa (29/03/2021)
- 5) Imonodiagnóstico: ELISA e imunofluorescência indireta (12/04/2021)
- 6) Tipagem sanguínea (19/04/2021)

IV- Atividades assíncronas

Complementação de aulas práticas:

- 1) Tarefa 1 : órgãos do sistema imunológico e sistema complemento (abre 15/03/2021 e postagem até dia 22/03/2021) com feedback até 27/03/2021
- 2) Tarefa 2: estrutura e aplicação dos anticorpos para diagnóstico (abre 29/03/2021 e postagem até dia 05/04/2021 com feedback até 10/04/2021)
- 3) Tarefa 3: exercícios sobre tipagem sanguínea e transfusões de sangue (abre 12/04/2021 e postagem até dia 19/04/2019 com feedback até dia 24/04/2019)
- 4) Vídeos: visão geral do sistema imunológico, quando utilizar água e sabão ou álcool 70 na higienização das mãos, imunofluorescência indireta

Avaliações

- 1) Avaliação 1 (abre 29/03/2021 às 17 horas- com 1 hora de duração, fica aberta até as 20 horas com feedback após postagem)
- 2) Avaliação 2 (abre 12/04/2021 às 17 horas- com 1 hora de duração, fica aberta até às 20 horas com feedback após postagem)
- 3) Avaliação 3 (abre 17/05/2021 às 17 horas com 1 hora de duração, fica aberta até às 20 horas com feedback após postagem)
- 4) prova substitutiva (abre 24/05/2021 às 17 horas com 1 hora de duração, fica aberta até às 20 horas com feedback após postagem)
- 5) Exame (abre 31/05/2021 às 13 horas com 1 hora de duração, fica aberta até às 17 horas com feedback após postagem)

4. Procedimentos de Ensino:

Aulas expositivas- palestras via conferencia web RNP

Aulas práticas - adaptadas via conferencia web RNP

Seminários via conferência web RNP

Atividades para complementar aulas práticas adaptadas

Vídeos para complementar aulas teóricas e práticas adaptadas

AS presenças serão controladas por lista de usuários do RNP web, 10 minutos após o horário de início das aulas teóricas e das aulas práticas

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Computadores

Internet

Plataforma Moodle e conferência web RNP

6. Bibliografia Básica:

- , M. Imunologia. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2014. 9788595151451. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151451/>. Acesso em: 14 Nov 2020
- ABBAS, Abul K; PILLAI, Shiv, Lichtmann, Andrew H. Imunologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 536 p.



- , A.H.H.L. Imunologia Básica - Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2017. 9788595151369. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151369/>. Acesso em: 14 Nov 2020
- KINDT, Thomas J; OSBORNE, Barbara A; GOLDSBY, Richard A. Imunologia de Kuby. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2008. 704p.

Bibliografia Complementar:

https://www.ted.com/talks/emma_bryce_how_does_the_immune_system_work?utm_campaign=tedsread&utm_medium

SEMMELEWEIS, I. The etiology, concept and prophylaxis of childbed fever [excerpts]. In: BUCK, C. et al., editors. The challenge of epidemiology: issues and selected readings. Washington, DC: PAHO, Scientific Publication n. 505, 1988. p. 46-59

https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/seguranca_paciente_servicos_saude_higienizacao_maos.pdf (acessado 04/06/2020)

https://www.ted.com/talks/alex_rosenthal_and_pall_thordarson_which_is_better_soap_or_hand_sanitizer#t-336418 (acessado 04/06/2020)

• Rappuoli, Rino et al. "Vaccines, new opportunities for a new society." Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America vol. 111,34 (2014): 12288-93. doi:10.1073/pnas.1402981111

YOSHINARI, Natalino Hajime; BONFA, Eloisa Silva Dutra de Oliveira. Reumatologia para o clínico. Sao Paulo, SP: Rocco, 2000. 275p.

7. Avaliação:

$(A1 + A2 + A3 + S)/4$

Todas as provas têm o mesmo peso e as notas variam de 1 à 10.

A1- Avaliação 1 (10): Questionário (nota de 0-8) com o seguinte conteúdo: Introdução ao sistema imunológico, Sistema imune inato, complexo principal de histocompatibilidade, apresentação de antígeno ao linfócito T e mecanismos efetores da imunidade celular. A tarefa 1 entregue no prazo vale nota de 0 à 2)

A2- Questionário (nota de 0-8) com o seguinte conteúdo: Linfócitos B e mecanismos efetores da imunidade humoral; mecanismos de tolerância imunológica e a autoimunidade e imunodeficiência. Tarefa 2 entregue no prazo vale nota de 0-2

A3- Questionário (nota de 0-8) com o seguinte conteúdo: Imunologia dos transplantes, imunologia dos tumores, reações de hipersensibilidade, reações imunológicas contra microrganismos. Tarefa e entregue no prazo vale nota de 0-2

S- seminários (nota de 0 à 10)

Prova substitutiva: conteúdos da A1 e A2 (nota de 0 à 10)

Exame: conteúdos da A1 e A2 e A3. (nota de 0 à 10)

As presenças serão controladas por lista de usuários do RNP web, 10 minutos após o horário de início das aulas teóricas e das aulas práticas

8. Aprovação:

Professor(es): MARCIA MIDORI SHINZATO

Em 22/03/2021





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 296/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **296**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **266c40b9c5**



Plano de Trabalho Específico

Curso:0615I - NUTRIÇÃO - BACHARELADO - CREDITOS

Disciplina:10000006 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Período Letivo: 2020 / 1

Depto: FCS

Professor(es): KELLY CRISTINA DA SILVA BRABES

Turma:T1 **C.H.:** 54 horas **Duração:** 1 Semestre

1. Objetivos:

1. Objetivos Gerais:

Reconhecer a importância dos microrganismos presentes nos alimentos e os diferentes meios que os cercam;

2 Objetivos Específicos:

Classificação dos microrganismos e toxinas microbianas presentes nos alimentos;

Compreender as alterações sensoriais provenientes do crescimento microbiano no alimento;

Compreender os mecanismos de patogenicidade dos microrganismos que invadem o trato gastrointestinal;

Correlacionar os métodos de controle do desenvolvimento de microrganismos com a preservação da qualidade de alimentos;

Compreender e relacionar microrganismos com alimentos processados;

Identificar os fatores que interferem no desenvolvimento microbiano no alimento;

Interpretar e analisar a presença dos microrganismos nos alimentos através de práticas laboratoriais;

2.8 .Correlacionar resultados de análises laboratoriais com a legislação vigente e com a diversidade de alimentos naturais e industrializados comercializados;

Interpretar laudos de análises laboratoriais e investigação epidemiológicas envolvendo contaminação de alimentos;

Pesquisar, comparar resultados das análises com dados de divulgação técnico-científicas.

2. Ementa:

Alterações microbiológicas em alimentos. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano em alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Microrganismos deterioradores e patogênicos em alimentos. Técnicas microbiológicas para a detecção de microrganismos em alimentos e investigação de surtos epidemiológicos.

3. Conteúdo Programático:

Conteúdo Teórico

(09/03/2021) 1. Introdução a microbiologia de alimentos: Importância dos microrganismos nos alimentos:

(16/03/2021) 1.1 Histórico;

Princípios gerais da conservação de alimentos: Fontes de contaminação;

Microrganismos de interesse em alimentos.

(23/03/2021) 2. Fatores de crescimento: Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento microbiano



nos alimentos:

Intrínsecos

- Atividade da água;
- Acidez;
- Potencial de oxidação-redução;
- Composição química;
- Fatores antimicrobianos naturais;
- Interações entre microrganismos.

Extrínsecos

- Temperatura ambiental;
- Umidade relativa;
- Composição gasosa.
- Tecnologia de Barreiras

(30/03/2021) 3. Microrganismos indicadores de contaminação:

- Contaminação fecal;
- Outros indicadores.

(06/04/2021) 4. Microrganismos patogênicos em alimentos:

- Bactérias Gram positivas;
- Bactérias Gram negativas;
- Bactéria esporuladas;
- Fungos e micotoxinas;
- Vírus e viroses.

(13/04/2021) CONTEÚDO PROVA TEÓRICA 1

(20/04/2021) 5. Alterações químicas causadas por microrganismos:

- Fermentação;
- Proteólise;
- Lipólise.

(27/04/2021) 6. Deterioração microbiana de alimentos:

- deterioração do leite e derivados;
- deterioração de carnes e derivados;
- deterioração de ovos, mel e derivados;
- deterioração de vegetais;
- deterioração de alimentos processados e industrializados.

(04/05/2021) 7. Controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos:

- Controle físico;
- Controle químico;
- Controle microbiológico.

(11/05/2021) 8. Higiene e Noções sobre Legislação em Alimentos:

- Avaliação da qualidade de alimentos;
- Planos de amostragem;
- Metodologias de contagem direta;
- Metodologias de contagem indireta.

(18/05/2021) 9. APPCC e Boas práticas de fabricação.

(25/05/2021) CONTEÚDO PROVA TEÓRICA 2

Conteúdo Prático

(12/03/2021) 1. Fundamentos da Prática em Microbiologia de Alimentos:

- 1.1. Apresentação do Laboratório – Normas de Biossegurança e Higiene na manipulação labora



(19/03/2021) 2. Elaboração de Laudos de Análise Microbiológica de Alimentos.

3. Apresentação da legislação de Microbiologia de Alimentos - Resolução RDC 12 Janeiro de 2001/ANVISA/Ministério da Saúde.

(26/03/2021) 4. Preparo de Material para análise microbiológica de Contagem Padrão em Placas - Contagem Total de Microrganismos viáveis (Mesófilos, Psicotróficos):

Lavagem da vidraria nova e em uso;

Acondicionamento de vidrarias para esterilização à seco - estufa;

Cálculo, pesagem, preparo e esterilização via úmida (autoclave) de meios de cultivo que serão utilizados na aula prática subsequente.

5. Contagem de coliformes a 35°C e termo tolerantes, Coliformes à 45°C em alimentos. Confirmação da presença de *E. coli*.

(09/04/2021) CONTEÚDO PROVA PRÁTICA 1

(16/04/2021) 6. Contagem e identificação de *Staphylococcus* coagulase positiva, e Contagem de fungos filamentosos e leveduras.

(23/04/2021) 7. Avaliação de presença/ausência de *Salmonella* sp em alimentos.

(30/04/2021) 8. Acompanhamento do processos fermentativo:

Elaboração de iogurte natural;

Fermentação de pães através do multiplicação de leveduras.

(07/05/2021) 9. Avaliação de ar de ambientes, manipuladores e superfícies que entram em contato com alimentos em estabelecimentos produtores/manipuladores.

(14/05/2021) 10. Novos métodos de análises microbiológicas em alimentos.

(21/05/2021) CONTEÚDO PROVA PRÁTICA 2

4. Procedimentos de Ensino:

AS OCORRERÃO EM AMBIENTE VIRTUAL NA PLATAFORMA GOOGLE MEET AGENDADAS PREVIAMENTE EM SALA VIRTUAL GOOGLE CLASSROOM APRESENTADAS AOS ALUNOS NO PRIMEIRO DIA DE AULA.

Aulas teóricas: SÍNCRONAS

Instruir alunos sobre o conhecimento da disciplina microbiologia de alimentos (no contexto da tecnologia, pautados na ética profissional) utilizando-se de técnicas/materiais didáticos e de recursos audiovisuais e tecnológicos e dentro das possibilidades, serão utilizados conteúdos de referências legislativas.

Aulas práticas: SÍNCRONAS

Auxiliar o aluno na compreensão dos processos analíticos. As aulas acontecerão através de protocolos analíticos que seriam realizados no laboratório de microbiologia da FCS/UFGD; elaboração e interpretação de laudos técnicos e epidemiológicos envolvendo contaminação de alimentos.

Durante o período que perdurar a fase vermelha da Pandemia as aulas ocorrerão em ambiente virtual, ou seja será apresentado tudo que faríamos em aula prática presencial, porém sem realização de nenhuma análise.

Avaliação de estudo de caso, com discussões na forma de debates sobre situações hipotéticas e reais envolvendo conceitos trabalhados em aulas teórico/práticas.

O CONTROLE DE FREQUENCIA SERÁ FEITA NO MOMENTO DA DA AULA ATRAVÉS DE CHAMADA CONFORME MATRICULADOS NAS DISCIPLINAS PRÁTICAS. CASO O ALUNO TENHA DIFICULDADE COM



INTERNET ELE DEVERÁ ENTRAR EM CONTATO PARA AGENDAMENTO DE REPOSIÇÃO, POIS TANTO A AULA COMO A REPOSIÇÃO SERÃO SÍNCRONAS E DECIDIDA EM COMUM ACORDO COM O(S) ACADEMICO(S).

A AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO DE APRENDIZAGEM, PROVAS OCORRERÃO DE FORMA ASSÍNCRONA COM TEMPO DE REALIZAÇÃO DE 48hs PARA ENTREGA.

ESCLAREÇO ATRAVÉS DESSE PLANO DE ENSINO, MINHA CONTRARIEDADE DE MINISTRAR AULAS PRÁTICAS ANALÍTICAS EM AMBIENTE VIRTUAL, O QUE FOI AMPLAMENTE ESCLARECIDO AO ACADÊMICO COMO PREJUÍZO EDUCACIONAL NA SUA FORMAÇÃO PRINCIPALMENTE POR ESTA DISCIPLINA SER DE CONTEÚDO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE ACORDO COM O PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO/CS/UFGD;
ESCLAREÇO TAMBÉM QUE SOU GRUPO DE RISCO AO CONTÁGIO DO NOVO CORONAVÍRUS E QUE FAÇO USO DE MEDICAÇÃO DE ALTO CUSTO FORNECIDA E ACOMPANHADA PELO SUS.

TUDO E QUALQUER PROBLEMA A RESPEITO DAS AULAS DEVERÃO SER ATENDIDAS, ACORDADAS E ACERTADAS COM O(S) ALUNOS(S) E ASSINADAS POR AMBOS.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

AS OCORRERÃO EM AMBIENTE VIRTUAL NA PLATAFORMA GOOGLE MEET AGENDADAS PREVIAMENTE EM SALA VIRTUAL GOOGLE CLASSROOM APRESENTADAS AOS ALUNOS NO PRIMEIRO DIA DE AULA.

O conteúdo da disciplina será ministrado em aulas práticas e expositivas em ambiente virtual. Discutiremos artigos científicos, relatos de casos e notícias nas mídias através de interpretação dos resultados de análises reais e fictícias.

As exposições incluirão o uso de imagens, gráficos, vídeos técnicos, computador/internet/celulares/tablets. Serão realizadas visitas técnicas em supermercados, UAN's padarias, lanchonetes e afins e que devido ao reduzido período de aula e das condições de restrição da Pandemia do Covid19, faremos através de vídeos-aulas.

6. Bibliografia Básica:

- SILVA, NEUSELY DA. Manual de metodos de analise microbiologica de alimentos. 3. Sao Paulo: Varela, 2007. 536p.
- FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAFF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 182.
- JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. 711p.

Bibliografia Complementar:

Riedel, Guenther. Controle sanitário dos alimentos. São Paulo: ATHENEU, 1992. 320p. (Serie Epidemiologia. Bioestatística. Saúde pública)

Germano, Pedro Manuel Leal; Germano, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Sao Paulo: VARELLA, 2003. 653p. ISBN 85-8519-57-6

Hazelwood, D.; McLean, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. Sao Paulo: VARELA, 1998. 139p. ISBN 85-855-1907-X

Salfield, J.R.. Practicas de ciencia de los alimentos. Zaragoza: ACRIBIA, c1977. 154p. ISBN 84-200-0388-3

Gava, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos. Sao Paulo: NOBEL, 1981. 284p.

Fellows, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos. Porto Alegre: ARTMED, 2007. 602p. (Biblioteca artmed) ISBN 85-363-0652-1

Roitman, Issac; Travassos, Luiz R.; Azevedo, João Lúcio, ed. Tratado de microbiologia. São Paulo: MANOLE, 1988.



Aquarone, Eugene; Borzani, Walter; Lima, Urgel de Almeida, coord. Tópicos de microbiologia industrial. Sao Paulo: E. BLUCHER, 1986. 231p. (Biotecnologia ; v. 2)

Azevedo, Lucio Calefi de, Castillo, Carmen J. Contreras. Qualidade da Carne. São Paulo: VARELA, 2006. 240p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões . Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4. ed. (Rev. Atual.). Barueri, SP: Manole, 2011. 1034p.

SITES DE APOIO:

PERIÓDICOS - Capes. Disponível em:<<http://www.periodicos.capes.gov.br>>. Acesso em: 27 mar. 2018

FOOD Science and Technology Abstracts. Disponível em:<<https://www.ifis.org/fsta>> . Acesso em: 27 mar. 2018.

OMS <https://www.who.int/eportuguese/countries/bra/pt/>

WHO <https://www.who.int/>

OPAS <https://www.paho.org/bra/>

CODEX ALIMENTARIUS <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/> IFT <https://www.ift.org/?>

gclid=CjwKCAiA1rPyBRAREiwA1Uly8FQ7-ON3GlgKbhfoGjyDaTOiwViwZ8KY8Kt8Y08NM8Z APHA

<https://ajph.aphapublications.org/doi/book/10.2105/MBEF.0222> <https://ajph.aphapublications.org/>

ANVISA/MS <http://portal.anvisa.gov.br/>

7. Avaliação:

O desempenho dos estudantes será avaliado por meio da realização de QUATRO provas escritas. Será considerado aprovado o estudante que obtiver média

final igual ou superior a seis (6), e que tenha frequência, no mínimo, de 75% das atividades da disciplina.

As provas serão realizadas individualmente, em ambiente virtual e com tempo de entrega de 48hs, ou seja ASSÍNCRONAS.

Os estudantes que faltarem à prova ou até 25% das práticas poderão realizar uma prova escrita substitutiva de acordo com a legislação vigente na UFGD.

Quaisquer alterações nas avaliações poderão ocorrer, porém serão informadas antecipadamente aos acadêmicos e para coordenação do curso. Todos terão que assinar a ciência em documento oficial.

Avaliações:

PT1 = **(13/04/2021)**. Prova Teórica 1

PT2 = **(25/05/2021)**. Prova Teórica 2

PP1 = **(09/04/2021)**. Prova Prática 1

PP2 = **(21/05/2021)**. Prova Prática 2

Sub = **(01/06/2021)** (TEÓRICA e PRÁTICA)

Exame = **(08/06/2021)** . (TEÓRICA e PRÁTICA)

As provas terão peso de 60% TEÓRICAS e 40% PRÁTICAS

$MF = (PT1+PT2)/2*0.60+(PP1+PP2)/2*0.40$



8. Aprovação:

Professor(es): KELLY CRISTINA DA SILVA BRABES

Em 22/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 297/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **297**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **b42e752d9f**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Geral:

Proporcionar ao aluno conhecimentos básicos de nutrição esportiva, avaliação e adequação nutricional de praticantes de atividade física (lazer, atletas profissionais e amadores), objetivando melhores resultados na performance e saúde.

Específicos:

Definir conceitos utilizados na prática esportiva;

Identificar e compreender as alterações fisiológicas e bioquímicas básicas do exercício; Avaliar o estado nutricional de praticantes de atividade física;

Planejar a intervenção nutricional para diferentes modalidades esportivas, em diferentes momentos da competição; Compreender a importância da atuação do profissional nutricionista junto à equipe interdisciplinar de saúde para o melhor desempenho do esportista;

Calcular, avaliar e acompanhar a prescrição dietética de indivíduos que realizam atividade física.

2. Ementa:

NUTRIÇÃO E ESPORTES: Bioquímica e fisiologia do exercício. Estratégias e diretrizes de intervenção nutricional para esportistas e atletas.

3. Conteúdo Programático:

As aulas, atividades e provas serão assíncronas e estarão disponíveis na sala virtual Nutrição e Esportes no moodle (<https://presencial.ead.ufgd.edu.br/course/view.php?id=105>), com a seguinte programação

Unidade I

09/03 e 15/03 - Relembrando:

- Bioenergética

- Fisiologia do exercício

- Respostas Sistêmicas ao exercício físico.

Prova 1. disponível a partir de 15/03/21 com data limite de entrega para o dia 16/03/2021. A realização desta prova também irá ser utilizada para a frequência do aluno.

Unidade II

22/03 - Alimentação do atleta e Recomendações nutricionais para os atletas;

29/03 - Proteínas e atividade

física; **05/04** - Carboidratos e atividade

física; **12/04** - Lipídios e atividade física

Prova 2. Disponível a partir de 12/04/21 com data limite de entrega para o dia 14/04/2021. A realização desta prova também irá ser utilizada para a frequência do aluno.

Unidade III



12/04: Vitaminas e minerais na atividade física
26/04: Hidratação no esporte.

Prova 3. Disponível a partir de 26/04/21 com data limite de entrega para o dia 28/04/2021. A realização desta prova também irá ser utilizada para a frequência do aluno.

Unidade IV

03/05: Avaliação da composição Corporal dos atletas
10/05: Suplementação na atividade física I
17/05: Suplementação na atividade física II
24/05: Resolvendo Estudo de Caso

Prova 4. Disponível a partir de 24/05/21 com data limite de entrega para o dia 26/05/2021. A realização desta prova também irá ser utilizada para a frequência do aluno.

Prova Substitutiva : 02/06/2021 contendo todo o conteúdo da disciplina.

As dúvidas com relação ao conteúdo deverão ser escritas no chat da sala virtual.

4. Procedimentos de Ensino:

Serão realizadas vídeo-aulas e atividades de forma assíncrona, via Ava moodle (salavirtual <https://presencial.ead.ufgd.edu.br/course/view.php?id=105>)
Leitura de artigos da área Resolução de Estudo de Caso.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Computador com acesso a internet, conta de e-mail, acesso ao Ava moodle.

6. Bibliografia Básica:

BACURAU, Reury Frank. Nutrição e suplementação esportiva. 6. ed. São Paulo: Phorte, 2009. 294p.
HIRSCHBRUCH, MARCIA DASKAL; CARVALHO, JULIANA RIBEIRO DE. Nutrição esportiva: uma visão prática. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Manole, 2008. 430pp.
BROUNS, Fred; CERESTAR-CARGILL. Fundamentos de nutrição para os desportos. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, ©2005. 151p.
MAUGHAN, Ronald J; BURKE, Louise M. Manual de ciência e medicina esportiva: nutrição esportiva. Porto Alegre, RS: Artmed, 2004. 190p.

Bibliografia Complementar:

Manninen, A.H. Protein hydrolysates in sports nutrition. Nutr Metab (Lond) 6, 38 (2009). <https://nutritionandmetabolism.biomedcentral.com/track/pdf/10.1186/1743-7075-6-38.pdf>

Greenhaff PL, Karagounis LG, Peirce N, Simpson EJ, Hazell M, Layfield R, Wackerhage H, Smith K, Atherton P, Selby A, Rennie MJ: Disassociation between the effects of amino acids and insulin on signaling, ubiquitin ligases, and protein turnover in human muscle. Am J Physiol Endocrinol Metab. 2008, 295: E595-604. 10.1152/ajpendo.90411.2008. <https://journals.physiology.org/doi/pdf/10.1152/ajpendo.90411.2008>.

Kerksick, C.M., Wilborn, C.D., Roberts, M.D. et al. ISSN exercise & sports nutrition review update: research & recommendations. J Int Soc Sports Nutr 15, 38 (2018). <https://jissn.biomedcentral.com/track/pdf/10.1186/s12970-018-0242-y.pdf>.

Koenig, Daniel, Braun, Hans, Carlsohn, Anja, Grosshauser, Mareike, Lampen, Alfonso, Mosier, Stephanie, Niess, Andreas, Oberritter, Helmut, Schaebethal, Klaus, Schek, Alexandra, Stehle, Peter, Virmani, Kiran, Ziegenhagen, Rainer and Hesecker, Helmut (2019). Carbohydrates in Sports Nutrition Position of the Working Group Sports Nutrition



of the German Nutrition Society e. V. (DGE). Ernähr. Umsch., 66 (11). S. M660 - 8. FRANKFURT AM
MAIN:UMSCHAU VERLAG. ISSN 0174-0008.

https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2019/11_19/EU11_2019_DGE_engl.p

Vitale, Kenneth; Getzin, Andrew. 2019. "Nutrition and Supplement Update for the Endurance Athlete: Review and Recommendations" Nutrients 11, no. 6: 1289.<https://doi.org/10.3390/nu11061289>.

7. Avaliação:

A avaliação do aluno envolverá controle de frequência por meio de controle de acesso a plataforma moodle e realização de atividades avaliativas de forma assíncrona.

O estudante que tiver dificuldade em assistir as vídeo-aulas ou na entrega das atividades de forma assíncrona, deverá apresentar justificativa e requerer outra forma para garantir sua frequência e nota ao professor da disciplina, que analisará cada caso.

O aluno será avaliado por meio de atividades avaliativas denominadas "Provas" disponibilizadas no Ava moodle. As provas serão referentes aos conteúdos da unidade e analisarão as competências e habilidades dos alunos acerca dos conteúdos abordados na disciplina. As provas serão individuais.

O valor de cada tarefa está mostrado abaixo $P1 + P2 + P3 + P4$, onde P = prova

P1= 2,5

P2= 2,5

P3= 2,5

P4= 2,5

Total das notas = 10,0 pontos

Datas: serão consideradas como data das provas, as datas LIMITE de entrega das tarefas das unidades, sendo P1 = 16/03/21

P2 =

14/04/20 P3 =

28/04/20 P4=2

6/05/20

P substitutiva = 02/06:1 prova escrita realizada individualmente (conteúdo do semestre

todo) Exame = 08/06:1 prova escrita realizada individualmente (conteúdo do semestre todo)

Serão considerados aprovados os acadêmicos que obtiverem frequência mínima de 75% e, no mínimo, média 6,0 entre as notas, ou nota igual ou superior a 6,0 no exame final.

8. Aprovação:

Professor(es): FERNANDA ROSAN FORTUNATO

SEIXASEm 04/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 298/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **298**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **07c7713bbd**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Tornar o aluno apto a:

- Desenvolver o raciocínio e senso crítico para aplicar os conceitos assimilados às situações práticas comuns, visando à prescrição dietética na prática profissional;
- Realizar avaliação nutricional do paciente hospitalizado;
- Elaborar o diagnóstico nutricional do paciente;
- Identificar a relação entre a doença, o estado nutricional do paciente e os diferentes componentes da dieta;
- Planejar e elaborar a prescrição dietética para o tratamento e prevenção das doenças estudadas.

2. Ementa:

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I: Nutrição nos transtornos alimentares, obesidade e carências nutricionais. Nutrição e imunidade. Suporte nutricional. Nutrição no câncer e SIDA.

3. Conteúdo Programático:

IMPORTANTE: O presente plano de ensino está em consonância com a Resolução CEPEC n.º 04, de 02 de fevereiro de 2021 da UFGD que aprovou regulamento do Regime Acadêmico Especial (RAEMF) dos cursos presenciais de graduação da UFGD.

Link para acessar a Resolução: <https://files.ufgd.edu.br/arquivos/arquivos/78/PROGRAD/Resolu%C3%A7%C3%A3o%20CEPEC%20n%C2%BA%2004>

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Semana 1 – Aulas ocorridas no ano de 2020

3ª feira – Teórica – 11/02/20

- Introdução à disciplina.
- Apresentação do plano de ensino.
- Definir grupos das aulas práticas.
- Introdução à sistematização do cuidado nutricional.

5ª feira – Prática – 13/02/20

- Sistematização do cuidado nutricional

Semana 2 – Aulas ocorridas no ano de 2020

3ª feira – Teórica - 18/02/20

- Suporte nutricional – Terapia Nutricional Enteral

5ª feira – Prática – 20/02/20

- Suporte nutricional – Terapia Nutricional Enteral



Semana 3 – Aulas ocorridas no ano de 2020

3ª feira – Teórica – 25/02/20

- FERIADO - CARNAVAL

5ª feira – Prática – 27/02/20

- Suporte nutricional – Terapia Nutricional Enteral

Semana 4 – Aulas ocorridas no ano de 2020

3ª feira – Teórica – 03/03/20

- Suporte nutricional – Terapia Nutricional Parenteral

5ª feira – Prática – 05/03/20

- Suporte nutricional – Terapia Nutricional Enteral e Parenteral

Semana 5 – Aulas ocorridas no ano de 2020

3ª feira – Teórica – 10/03/20

- Obesidade

5ª feira – Prática – 12/03/20

- Obesidade (Avaliação: Método TBL)

Semana 6 – Continuidade da disciplina no ano de 2021

3ª feira – Teórica (Assíncrona) – 09/03/21

- Apresentação do plano de ensino reestruturado.
- REVISÃO: Sistematização do cuidado nutricional.

5ª feira – Prática (Síncrona) – 11/03/21

- Sistematização do cuidado nutricional.
(Trabalho–MétodoRotaçãooprestações)

Semana 7 – Continuidade da disciplina no ano de 2021

3ª feira – Teórica (Assíncrona) – 16/03/21

- REVISÃO: Suporte nutricional – Terapia Nutricional Enteral e Parenteral

5ª feira – Prática (Síncrona) – 18/03/21

- Suporte nutricional – Terapia Nutricional Enteral e Parenteral (Avaliação: Método Painel Integrado)

Semana 8 – Continuidade da disciplina no ano de 2021

3ª feira – Teórica (Assíncrona) – 23/03/21

- REVISÃO: Obesidade

5ª feira – Prática (Síncrona) – 25/03/21

- Obesidade (Trabalho – Método Rotação por estações)

Semana 9 – Continuidade da disciplina no ano de 2021

3ª feira – Teórica (Assíncrona) – 30/03/21

- Obesidade

5ª feira – Prática (Síncrona) – 01/04/21

- Obesidade (Avaliação – Método Painel Integrado)



Semana 10 – Continuidade da disciplina no ano de 2021

3ª feira – Teórica (Assíncrona) – 06/04/21

- Cirurgia bariátrica

5ª feira – Prática (Síncrona) – 08/04/21

- Cirurgia bariátrica (Avaliação – Método TBL)

Semana 11 – Continuidade da disciplina no ano de 2021

3ª feira – Teórica (Assíncrona) – 13/04/21

- Transtornos alimentares

5ª feira – Prática (Síncrona) – 15/04/21

- Transtornos alimentares
(Avaliação – Método Painel Integrado)

Semana 12 – Continuidade da disciplina no ano de 2021

3ª feira – Teórica (Assíncrona) – 20/04/21

- Desnutrição

5ª feira – Prática (Síncrona) – 22/04/21

- Desnutrição (Avaliação – Método TBL)

Semana 13 – Continuidade da disciplina no ano de 2021

3ª feira – Teórica (Assíncrona) – 27/04/21

- Carências nutricionais

5ª feira – Prática (Síncrona) – 29/04/21

- Carências nutricionais
(Trabalho – Método Rotação por estações)

Semana 14 – Continuidade da disciplina no ano de 2021

3ª feira – Teórica (Assíncrona) – 04/05/21

- HIV/AIDS

5ª feira – Prática (Síncrona) – 06/05/21

- HIV/AIDS (Avaliação – Método TBL)

Semana 15 – Continuidade da disciplina no ano de 2021

3ª feira – Teórica (Assíncrona) – 11/05/21

- Câncer

5ª feira – Prática (Síncrona) – 13/05/21

- Câncer (Trabalho – Método Rotação por estações)

Semana 16 – Continuidade da disciplina no ano de 2021

3ª feira – Teórica (Assíncrona) – 18/05/21

- Câncer

5ª feira – Prática (Síncrona) – 20/05/21



- Câncer (Avaliação – Método TBL)

Semana 17 – Continuidade da disciplina no ano de 2021

3ª feira – Teórica (Assíncrona) – 25/05/21

- Imunonutrição

5ª feira – Prática (Síncrona) – 27/05/21

- Imunonutrição (Avaliação – Método Painel Integrado)

PROVA SUBSTITUTIVA - DIA 01/06 - 7:20h às 9:50h - (Conteúdo de todo o semestre) – Prova teórica a ser aplicada de forma assíncrona, no horário delimitado para a prova.

EXAME FINAL - DIA 08/06 - 7:20h às 9:50h - (Conteúdo de todo o semestre) – Prova teórica a ser aplicada de forma assíncrona, no horário delimitado para a prova.

Observação: O cronograma poderá sofrer ajustes no decorrer do semestre letivo, para melhor adequação à demanda dos alunos e do processo de ensino-aprendizagem.

4. Procedimentos de Ensino:

- Aulas teóricas virtuais assíncronas (disponibilizadas no ambiente virtual de aprendizagem "Moodle") e aulas práticas virtuais síncronas por meio do aplicativo de videochamada "Google Meet".

Controle da frequência:

- **Aulas teóricas (assíncronas):** a frequência será verificada a partir da participação individual em atividades dinâmicas de jogos sobre o assunto da aula (gamificação) realizada no aplicativo "Wordwall". O link da atividade será disponibilizado nos dias das aulas assíncronas (terças-feiras). Somente os alunos que participarem da atividade até o dia seguinte à aula (quarta-feira até às 23:59h) terão a frequência computada. Importante destacar que essas atividades não terão função avaliativa, apenas servirão para controle da frequência.

- **Aulas práticas (síncronas):** a frequência será verificada a partir de uma extensão do Google Chrome, chamada "Meet Attendance". A extensão gera automaticamente uma planilha no Excel com o nome de todos os participantes presentes no momento, além do horário de entrada e de saída da sala.

Horário da P1 – 13:20h às

15:00h. Horário da P2 –

15:15h às 16:55h.

De acordo com o Regime Acadêmico Especial da UFGD (Resolução CEPEC n.º 04, de 02 de fevereiro de 2021):

§ 1º A frequência é obrigatória para qualquer componente curricular em que o estudante esteja matriculado.

§ 2º O controle de frequência do estudante será realizado, inclusive, nos componentes curriculares ofertados, todo ou em parte, na modalidade não presencial, independentemente da sincronicidade ou assincronicidade das aulas ou atividades.

§ 3º A frequência dos estudantes nos componentes curriculares ofertados, no todo ou em parte, na modalidade não presencial, será aferida pelo docente, especificada no plano de ensino da disciplina.

§ 4º Uma atividade de aferição de frequência não deverá ultrapassar 25% do total de frequência exigida para aprovação no componente curricular

§ 5º O estudante que tiver dificuldade em participar de aulas ou atividades síncronas deverá apresentar justificativa e requerer outra forma para garantir sua frequência ao professor da disciplina, que analisará cada caso.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Computador com softwares para gravação e edição de áudio e vídeo; Celular; Mesa digitalizadora; Sistema de iluminação com tripé; Quadro branco com canetas; Microfones; Artigos científicos; Livros.

6. Bibliografia Básica:



MUTTONI, SANDRA. Patologia da nutrição e dietoterapia. 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2017. 374 p.
CUPPARI, LILIAN. Nutrição clínica no adulto 4.ed. Barueri: Manole, 2019. 602 p.
PORTH, C.M.; MATFIN, G. Fisiopatologia. 9. ed. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 1627 p.
ROSSI, LUCIANA; POLTRONIERI, FABIANA. Tratado de nutrição e dietoterapia. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 1112 p.

Bibliografia Complementar:

Observação: A bibliografia básica está disponível no acervo digital da Minha Biblioteca da UFGD.

Bibliografia complementar:

- ARAUJO, I. S.; SANTOS, H. V. D. Guia multiprofissional de Orientação para pacientes em uso de nutrição enteral domiciliar. Petrolina-PE, HEWAB, 2017. 25 p.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. Manual Orientativo: Sistematização do Cuidado de Nutrição. Organizadora: Marcia Samia Pinheiro Fidelix. – São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014. 66 p.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA. Diretrizes Brasileira de Obesidade. 4.ed. - São Paulo, SP.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Programa Nacional de DST/AIDS. Manual clínico de alimentação e nutrição na assistência a adultos infectados pelo HIV. – Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 88 p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância, Prevenção e Controle das Infecções Sexualmente Transmissíveis, do HIV/Aids e das Hepatites Virais. Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas para Manejo da Infecção pelo HIV em Adultos. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018. 412 p.
- CASTRO, M. G. et al. Diretriz Brasileira de Terapia Nutricional no Paciente Grave. BRASPEN Journal, v. 33, p.2-36, 2018. Suplemento 1.
- HORIE, L. M. et al. Diretriz BRASPEN de terapia nutricional no paciente com câncer. BRASPEN Journal, v. 34, p.2-32. Suplemento 1.
- INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA. Consenso nacional de nutrição oncológica. 2. ed. – Rio de Janeiro: INCA, 2015. 182p.; v.1.
- INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA. Consenso nacional de nutrição oncológica. 2. ed. – Rio de Janeiro: INCA, 2016. 112p.; v. 2.
- TOLEDO D.T., et al. Campanha “Diga não à desnutrição”: 11 passos importantes para combater a desnutrição hospitalar. BRASPEN Journal, v. 33, n. 1, p. 88-100, 2018.
- VEROZZI, C.C.G.; WAITZBERG, D.L. BRASPEN recomenda: indicadores de qualidade em terapia nutricional. BRASPEN Journal, v. 34, p. 33-38, 2019. Suplemento 1.

7. Avaliação:

CRITÉRIO DE NOTAS:

$$(P1*0.4) + (P2*0.4) + (T1*0.2)$$

ONDE:

P1 = Média das 5 atividades nas aulas síncronas – Método TBL (Team-based Learning)

P2 = Média das 4 atividades nas aulas síncronas – Método do Painel Integrado

T1 = Média dos 4 trabalhos nas aulas síncronas – Método da Rotação por Estações

- Cada atividade e cada trabalho terão nota de 0 (zero) a 10 (dez).
- Frequência mínima: 75% da carga horária da disciplina.
- Será reprovado o discente que não obtiver a média final 6,0.

Observação: Em todas as atividades referentes a P1 e a P2 haverá avaliação escrita e oral de forma síncrona, tanto individualmente quanto em grupo. Abaixo estão detalhados os métodos que serão utilizados para avaliação dos alunos:



ROTEIRO DAS AULAS PRÁTICAS

As aulas práticas serão realizadas em momentos síncronos e ocorrerão de acordo com técnicas adotadas em metodologias ativas de ensino, como o Team-based learning (TBL), o painel integrado e a rotação por estações, possibilitando a produção escrita e oral, assim como a interação e o trabalho em equipe.

Quanto ao TBL, consistirá em quatro etapas:

- 1 – Preparação (pré-classe);
- 2 – Avaliação da garantia de preparo individual (iRAT - individual readiness assurance test) por meio da aplicação de testes de múltipla escolha e debate sobre as questões aplicadas;
- 3 – Avaliação da garantia de preparo em grupo (gRAT - group readiness assurance test) por meio da aplicação de testes de múltipla escolha e debate sobre as questões aplicadas;
- 4 – Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas etapas anteriores por meio da resolução de casos clínicos em equipes.

Etapa 1: Com uma semana de antecedência será disponibilizado um roteiro de estudos aos estudantes para leitura prévia, contendo uma revisão teórica dos assuntos, os objetivos de aprendizagem e a indicação do material a ser trabalhado durante a aula prática.

Etapa 2: Teste de garantia do preparo individual (iRAT)

Etapa 3: Teste em equipe (gRAT), apelação e feedback do

professor. Etapa 4: Resolução de casos clínicos.

- No teste de garantia do preparo individual (iRAT), os estudantes responderão ao teste com questões de múltipla escolha (quatro alternativas) sobre os conceitos mais relevantes das leituras indicadas previamente e preencherão o gabarito individual. Esta etapa terá duração de 10 minutos.

- No teste em equipe (gRAT), os estudantes serão separados nos grupos previamente definidos para discutir as questões respondidas no teste individual. Cada aluno deve defender sua resposta para o grupo, argumentando as razões para sua escolha, até que o grupo decida qual é a melhor resposta. Logo após a atividade, o gabarito será revelado para todos os grupos. Esta etapa terá duração de até 20 minutos.

- Na apelação, será oferecida a oportunidade da apelação, ou seja, nos casos em que o grupo discordar da resposta indicada como correta pelo docente, os estudantes terão a possibilidade de questionar formalmente essa resposta. Apelação deverá ser manifestada e encaminhada ao professor com as referências e evidências científicas que dão suporte à argumentação da equipe. As equipes que tiverem seus apelos acatados, ganharão o dobro da pontuação da questão. A apelação deve ser manifestada de forma oral no momento da aula prática e deve ser entregue por escrito na aula seguinte. Esta etapa terá duração de até 5 minutos.

- No feedback do professor, o professor comentará o gabarito, tentando esclarecer as principais dúvidas, com o objetivo de oferecer uma devolutiva aos estudantes. Esta etapa terá duração de até 20 minutos.

Etapa 4: Os estudantes, ainda reunidos em equipes, receberão casos clínicos vivenciados na prática profissional e deverão responder a questões fechadas e/ou abertas. Esta etapa terá duração de até 40 minutos. O gabarito comentado da etapa 4 ocorrerá de forma assíncrona. Um fórum de discussões será disponibilizado no Moodle para esclarecer possíveis dúvidas.

Pontuação da atividade:

- Teste individual (iRAT) – 10 questões x 2 pontos = 20 pontos
- 1º Teste em grupo (gRAT) – 10 questões x 3 pontos = 30 pontos
- 2º Teste em grupo (casos clínicos) – Número variável de questões = 50

pontos Total da pontuação: 100 pontos (Equivalente a nota 10,0).



Quanto ao painel integrado, consistirá em três etapas:

1 – Divide-se os participantes em equipes (exemplo: 1, 2, 3 e 4) com número igual de participantes em cada equipe. Cada participante dentro de cada equipe recebe uma letra diferente (exemplo: A, B, C e D). Em seguida, distribui-se para cada equipe os conteúdos escritos ou vídeos (um diferente para cada equipe) e dá-se alguns minutos para todos terem a oportunidade de ler ou assistir o conteúdo (Até 20 minutos).

2 – Em seguida, os participantes que compartilham a mesma letra devem formar uma segunda equipe (exemplo: 4 participantes da letra A em uma equipe, 4 da letra B em outra equipe, e assim por diante). Nesta segunda equipe, cada participante apresentará uma síntese da leitura e reflexão realizadas na primeira equipe, de maneira que todos terão tomado conhecimento de todos os conteúdos abordados na aula. Estas discussões e reflexões deverão ser sintetizadas em um painel colaborativo (integrado) na plataforma “Google Jamboard”. (Até 40 minutos).

3 – Para finalizar, o professor apresenta os painéis criados para todos os grupos, buscando encadear as diversas sínteses e promover outras reflexões entre os alunos (Até 30 minutos).

Pontuação da atividade:

- Painel integrado na etapa 2: 0 a 5 pontos.

O painel deverá conter uma síntese dos conteúdos trabalhados na aula prática (serão 4 conteúdos em cada aula). Cada integrante da equipe deverá realizar uma síntese de todos os assuntos abordados na aula. Para cada conteúdo não sintetizado no painel, haverá um desconto de 1,25 ponto.

- Produção textual: 0 a 5 pontos.

As equipes compostas pelos membros que compartilharam a mesma letra deverão integrar o conteúdo trabalhado na aula prática e produzir um texto de até três páginas. Caso haja plágio de qualquer conteúdo (trabalhados ou não na aula prática) os participantes da equipe receberão nota 0 (zero). O texto a ser produzido deverá ter um cabeçalho com o nome dos participantes, espaçamento 1,5, fonte Times New Roman 12 e a página deverá ter bordas de 3 cm na parte superior e à esquerda e de 2 cm na parte inferior e à direita. Para cada conteúdo não abordado no texto, haverá um desconto de 1,25 ponto. Se a formatação do texto não estiver de acordo com o exposto, também haverá desconto de 1,25 ponto.

Total da pontuação: 10 pontos (equivale a nota 10,0).

Quanto à rotação por estações, consistirá em quatro etapas:

1 – Os alunos serão organizados em quatro grupos, cada um dos quais realizará uma série de tarefas, de acordo com os objetivos do professor para a aula em questão (resolução de questões, de casos clínicos, criação de um produto, entre outros).

2 – Cada estação deverá ser previamente organizada pelo professor, nas quais deve deixar, por escrito, quais os objetivos e tarefas que devem ser realizadas pelo grupo ao passar pela estação.

3 – Após um determinado tempo pré-estabelecido (15 minutos), os alunos deverão trocar as estações, passando por todas elas até o final da aula.

4 – Ao final da aula, será feito um fechamento das atividades propostas, permitindo que cada grupo exponha suas próprias conclusões sobre as estações (o que funcionou, o que não funcionou e qual foi a estação mais desafiadora). Esse fechamento servirá para internalizar todos os conhecimentos produzidos na aula e sintetizar os aspectos mais importantes.

A ideia é que cada grupo rotacione por entre as estações, permitindo que os alunos abordem determinado conteúdo de diferentes maneiras. As estações não serão sequenciais, ou seja, a atividade pretendida em uma estação não dependerá de outra, embora todas abordem o mesmo tema.



Pontuação do trabalho:

- Tarefa realizada em cada estação – 2,5 pontos por tarefa = 10 pontos

Total da pontuação: 10 pontos (Equivalente a nota 10,0).

8. Aprovação:

Professor(es): RICARDO

FERNANDESEm 27/02/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 299/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **299**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **a4ee666616**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

- Identificar a fisiopatologia da doença, bem como a etiopatogenia, estabelecendo relação com o quadro clínico apresentado, estado nutricional do paciente e a conduta dietoterápica;
- Elaborar estratégias de intervenção nutricional no tratamento e prevenção das doenças estudadas;
- Desenvolver o senso crítico na aplicação dos conteúdos teórico-práticos ministrados, visando a abordagem na prática clínica.

2. Ementa:

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III: Nutrição nos distúrbios metabólicos, doenças endócrinas, cardiovasculares, renais, pulmonares.

3. Conteúdo Programático:

Semana 1- 2020

Teórica - 4ª feira - Apresentação da disciplina e plano de ensino.

Prática - 4ª feira - Aula introdutória sobre doenças cardiovasculares: aspectos práticos.

Semana 2- 2020

Teórica - Doenças cardiovasculares: Hipertensão Arterial Sistêmica

Prática - Caso Clínico: fisiopatologia/ avaliação nutricional/ conduta e prescrição dietética/ diretrizes do tratamento e orientação nutricional

Semana 3- 2020 FERIADO (CARNAVAL)

Semana 4- 2020

Teórica - Doenças cardiovasculares: Dislipidemias e Aterosclerose

Prática - Caso Clínico: classificação e etiologia das dislipidemias; consequências e tratamento nutricional

Semana 5- 2020

Teórica - 4ª feira (7:20h) 11/mar Doenças cardiovasculares: Aterosclerose e Infarto Agudo do Miocárdio

(IAM) Prática - 4ª feira (10:00h) 11/mar Caso Clínico: análise laboratorial no pré-infarto, pós-infarto imediato (paciente crítico); conduta dietoterápica e prescrição dietética para nutrição enteral.

Semana 1- 2021

Teórica - Plano de ensino (RAEMF). Leitura: Diretrizes da Sociedade Brasileira de Cardiologia (2016-2019) Prática - Revisão do conteúdo teórico-prático ministrado em 2020 através da resolução de casos clínicos de pacientes cardiopatas.

Semana 2- 2021

Teórica - Insuficiência Cardíaca (IC). Leitura: Diretriz Brasileira de Terapia Nutricional Nutricional no Paciente Grave (BRASPEN, 2018)

Prática - Caso Clínico: aplicação de conceitos teórico-práticos abordados; e estudo dirigido. **Atividade 1**

Semana 3- 2021



Teórica - Doenças endócrino-metabólicas: Diabetes Mellitus (DM). Leitura: Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (2019-2020)
Prática -Fisiopatologia/ tratamento do DM (estudo dirigido).

Semana 4- 2021

Teórica - Doenças endócrino-metabólicas: Diabetes Mellitus (DM). Leitura: Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (2019-2020)
Prática -Elaboração da conduta dietoterápica e de orientações nutricionais.**Atividade 2**

Semana 5- 2021-

Prova- 1o. Bimestre (P1)

Semana 6- 2021

Teórica - Doenças endócrino-metabólicas: Síndrome Metabólica (SM); hiperuricemia e Gota.Prática -Fisiopatologia e tratamento.**Atividade 3**

Semana 7- 2021 FERIADO NACIONAL (21/ 04/ 2021)

Semana 8- 2021

Teórica - Doenças endócrino-metabólicas: Doenças da TireóidePrática - Caso clínico: tratamento nutricional.**Atividade 4**

Semana 9- 2021

Teórica - Doenças renais: urolitíase e introdução à Doença Renal Crônica (DRC). Leitura: Guidelines CKD (2020)Prática - Recomendações práticas na urolitíase. Estudo dirigido: DRC

Semana 10- 2021

Teórica - Doença Renal Crônica (DRC): tratamento e recomendações nutricionaisPrática -Estudo de caso/ DRC: tratamento clínico e nutricional.**Atividade 5**

Semana 11- 2021

Teórica - Doenças pulmonares: Doença Pulmonar Obstrutiva e Fibrose CísticaPrática - Necessidades nutricionais do pneumopata.**Atividade 6**

Semana 12- 2021

Prova- 2o. Bimestre (P2)

Semana 13- 2021

Prova Substitutiva

Semana 14- 2021

Exame final

4. Procedimentos de Ensino:

A metodologia adotada será exposição dos temas referentes às aulas teóricas por meio de apresentação empower point com áudio, e/ou leitura de material científico pelos alunos. Para as aulas práticas, serão realizadas apresentações em power point com áudio, na maioria dos temas, contendo a resolução casos clínicos e discussão de pontos relevantes, de acordo com a literatura científica, para a prática profissional, ou ainda estudo dirigido a partir da leitura de artigo científico/ consenso/ diretrizes ou "guidelines" indicado(s), que juntamente com a apresentação e discussão de casos clínicos visam aproximar o aluno à prática prevista e proposta na disciplina. Serão realizadas atividades (semanal ou quinzenal) compostas por questões teórico-práticas dentro da abordagem do tema da semana ou quinzena. As aulas serão realizadas via Moodle de modo assíncrono e as dúvidas dos alunos deverão ser sanadas por mensagem de e-mail à professora.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Os recursos mínimos e obrigatórios: são dispositivo computacional com acesso à internet, conta de e-mail, acesso



aos artigos científicos/ consensos e outros documentos disponíveis na internet; calculadora.

6. Bibliografia Básica:

Guia de nutrição: clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 578 p.
IKZLER, T.A. et al. KDOQI Clinical Practice Guideline for Nutrition in CKD: 2020 Update. American Journal of Kidney Diseases, v. 76, n. 3, p. S1-S107, 2020. Suplemento 1.
DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (2019-2020) / Organização Adriana Costa e Fortiet al. -- São Paulo: Editora Clannad, 2019.
FALUDI, A.A., IZAR, M.C.O., SARAIVA, J.F.K., CHACRA, A.P.M., BIANCO, H.T., AFIUNE NETO, A. et al. Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose – 2017. Arq Bras Cardiol 2017; 109 (2Supl.1):1-76.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA DIRETRIZES BRASILEIRAS DE OBESIDADE 2016/ ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. 4.ed. - São Paulo, SP.

CASTRO, M.G.; LIVIERA, A.M.B.; CARVALHO, A.M.B.; PEREIRA, A.; et al. Diretriz BRASPEN de terapia nutricional no paciente com câncer. BRASPEN J., São Paulo, v. 34, supl 1, p. 2-32, 2019. Disponível em: <http://arquivos.braspen.org/journal/jan-fev-mar-2019/artigos/jan-fev-mar-2019.pdf>

MALACHIAS, M.V.B.; SOUZA, W.K.S.B., PLAVNIK, F.L., RODRIGUES, C.I.S., BRANDÃO, A.A, NEVES, M.F.T., et al. 7ª Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial. Arq. Bras. Cardiol. 2016; 107 (3Supl.3):1-83.

MEHTA et al. Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Pediatric Critically Ill Patient: Society of Critical Care Medicine and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition. Volume 41 Number 5, 2017

PRÉCOMA, D.B. et al. Atualização da Diretriz de Prevenção Cardiovascular da Sociedade Brasileira de Cardiologia – 2019. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v. 113, n. 4, p. 787-891, 2019.

Sociedade Brasileira de
Cardiologia. Sociedade Brasileira de
Diabetes.
Sociedade Brasileira de
Hipertensão. Sociedade Brasileira de
Nefrologia. Periódicos CAPES.

7. Avaliação:

O controle da frequência será realizado por meio da entrega de atividades assíncronas semanais ou quinzenais disponibilizadas no Moodle, em um total de 6 atividades no semestre e com datas pré-agendadas (17/03/21; 31/03/21; 14/04/21; 28/04/21; 12/05/21; 19/05/21). Além da frequência, as atividades também tem por finalidade avaliar a participação do aluno na disciplina, as competências e habilidades desenvolvidas, bem como o potencial crítico-reflexivo dos alunos acerca dos conteúdos abordados. As atividades serão referentes ao conteúdo ministrado e entregues até 3 dias após serem disponibilizadas, sendo atividades escritas e em dupla, porém as notas serão individuais.

Os alunos também serão avaliados por provas obrigatórias, sendo 2 provas assíncronas: prova 1 (P1), referente ao conteúdo ministrado no 1º bimestre e prova 2 (P2), referente ao conteúdo do 2º bimestre. As provas (P1 e P2) serão disponibilizadas no Moodle, e serão escritas e individuais, sendo dado o prazo de 24 horas para sua resolução a partir da postagem, que ocorrerá na data marcada (P1 em 07/04/2021 e P2 em 26/05/2021) e no horário inicial da aula teórica (7h20). A prova substitutiva facultativa será em 02/06/2021 e o exame final em 09/06/2021, sendo cobrado em ambas o conteúdo total ministrado no semestre. A nota final na disciplina será calculada a partir da seguinte fórmula: $(P1 \cdot 0.4) + (P2 \cdot 0.4) + (AT \cdot 0.2)$; onde P1 (nota da prova do 1º bimestre), P2 (nota da prova do 2º bimestre), AT (média das 6 atividades realizadas durante o semestre). Tanto as provas quanto as atividades terão no nota de 0 a 10,0.



O estudante que tiver algum tipo de dificuldade técnica imprevista que o impossibilite de entregar a atividade avaliativa no prazo estabelecido, comprovando o problema e aceita a justificativa pelo docente, poderá ter um novo prazo de entrega da atividade avaliativa.

8. Aprovação:

Professor(es): FLAVIA ANDREIA

MARINEm 14/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 300/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **300**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **1e3172ba4a**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Familiarizar os alunos com o cenário das políticas públicas de alimentação e nutrição e de segurança alimentar e nutricional do Brasil;
Apresentar e analisar as políticas públicas e principais programas de alimentação e nutrição no Brasil; Analisar a operacionalização das políticas e programas frente ao quadro epidemiológico, social e político.

2. Ementa:

Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde. Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional. Segurança Alimentar e Nutricional: Soberania alimentar, direito humano a alimentação e adequada, SISAN, indicadores de segurança alimentar. Estratégia Alimentar e Nutricional Brasil. Programa Nacional de Alimentação Escolar.

3. Conteúdo Programático:

Módulo 1: Iniciação Política

- Pensando Democracia: democracia e o futuro da política; ética, participação e política;
- Entendendo Cidadania e Políticas Públicas: direitos essenciais e cidadania; políticas públicas e direitos;
- Olhando para o Estado brasileiro: estrutura do Estado brasileiro; sistema eleitoral brasileiro.
- Conceituação de políticas públicas: planejamento, elaboração, gestão e avaliação. Ciclo das políticas

públicas. Módulo 2: Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil

- Histórico das Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil
- Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN): diretrizes e atuação do nutricionista
- Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN): conceituando Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA), Soberania Alimentar e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)
- Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional /LOSAN e Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional /SISAN

Módulo 3: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil

Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Programa Saúde na Escola (PSE). Programa Crescer Saudável. Estratégia Alimentar e Nutricional Brasil (EAAB). Academia da Saúde. Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF). Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Programas de Transferência de Renda (Bolsa Família e Benefício de Prestação Continuada). Programa emergencial de distribuição de cestas de alimentos. Bancos de alimentos. Restaurantes Populares. Cozinhas Comunitárias. Hortas Comunitárias.

4. Procedimentos de Ensino:

Os procedimentos de ensino para a realização da disciplina ocorrerão de forma híbrida: assíncrona (por meio de



leitura de artigos científicos, estudos dirigidos/atividades/exercícios, vídeo-aulas) e síncrona (por meio de aulas expositivas, palestras com convidados e seminários via plataforma de conferência web), conforme cronograma de atividades a ser estabelecido e executado entre professor e acadêmicos. As apresentações dos seminários deverão ocorrer, obrigatoriamente de forma síncrona, via plataforma de conferência web.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Dispositivo computacional com acesso à internet; editor de texto; editor de apresentação; e leitor de pdf;

Momentos síncronos: endereço eletrônico (e-mail) e plataforma de conferência web para acesso às aulas expositivas, palestras com convidados e apresentações de seminários;

- Apresentação do seminário: dispositivo computacional com recurso de microfone e câmera; internet; e plataforma de conferência web para realização da apresentação.

Momentos assíncronos: e-mail acadêmico institucional para acesso à plataforma Moodle.

6. Bibliografia Básica:

Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 640p.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Doenças de origem alimentar : enfoque para educação em saúde. São Paulo, SP: Roca, 2006. 192p.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 1. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 84p. Disponível em: https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

BRASIL. Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm

BRASIL. Decreto Nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm

BRASIL. Banco Nacional do Desenvolvimento. Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF). <https://www.bndes.gov.br/wps/portal/site/home/financiamento/produto/pronaf>

BRASIL. Ministério da Cidadania. Secretaria Especial do Desenvolvimento Social. Programa Bolsa Família (PBF). Disponível em: <http://mds.gov.br/assuntos/bolsa-familia>

BRASIL. Ministério da Cidadania. Secretaria Especial do Desenvolvimento Social. Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Disponível em: <http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/programa-de-aquisicao-de-alimentos-paa>

BRASIL. Ministério da Cidadania. Programa Banco de Alimentos. Disponível em: <https://www.gov.br/cidadania/pt-br/aceso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-pro>

BRASIL. Ministério da Cidadania. Programa Cozinha Comunitária. Disponível em: <https://www.gov.br/cidadania/pt-br/aceso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-pro>

BRASIL. Ministério da Cidadania. Programa Restaurante Popular. Disponível em: <https://www.gov.br/cidadania/pt-br/aceso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-pro>



BRASIL. Ministério da Cidadania. Cestas de Alimentos. Disponível em:<http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/direito-a-alimentacao/cestas-de-alimentos>

BRASIL. Ministério da Economia. Secretaria de Trabalho. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Disponível em:<https://www.gov.br/trabalho/pt-br/assuntos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat>

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/programas/pnae>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Programa Saúde na Escola (PSE). Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/ape/pse>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Programa Academia da Saúde (PAS). Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/ape/academia>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes em pó - NutriSUS. Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/ape/pcan/nutrisus>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares no SUS (PICS). Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/ape/pics>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil (EAAB). Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/ape/promocao/asa/amamenta>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Prevenção e controle de agravos nutricionais. Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/ape/pcan>

HAACK, A.; FORTES, R.; ALI, B. A.; ALVARENGA, A. P. Políticas e programas de nutrição no Brasil da década de 30 até 2018: uma revisão da literatura. *Com. Ciências Saúde*. 2018; 29(2): 126-138. Disponível em:http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/periodicos/ccs_artigos/politicas_programas_nutricao.pdf

JAIME, P. C.; DELMUÉ, D. C. C.; CAMPELLO, T.; SILVA, D. O.; SANTOS, L. M. P. Um olhar sobre a agenda de alimentação e nutrição nos trinta anos do Sistema Único de Saúde. *Ciência e Saúde Coletiva*. 2018; 23(6):1829-1836. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/csc/v23n6/1413-8123-csc-23-06-1829.pdf>

JAIME, P. C. *Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição*. 1 Ed. São Paulo: Atheneu, 2019.

LE MOS, J. O. M.; MOREIRA, P. V. L. Políticas e programas de alimentação e nutrição: um passeio pela história. *Revista Brasileira de Ciências da Saúde*. 2013; 17(4): 377-386.

SILVA, SP. A trajetória histórica da segurança alimentar e nutricional na agenda política nacional: projetos, descontinuidades e consolidação. Disponível em: http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/3019/1/TD_1953.pdf

POLITIZE!. Iniciação Política: conhecendo os principais temas. Disponível em: <https://ead.politize.com.br/course/iniciacao-politica/>

7. Avaliação:

O aluno será avaliado por meio de três notas (E: exercícios, S: seminário e T: trabalho). A média final será dada pela fórmula $= (E+S+T)/3$. Cada nota terá o valor máximo de 10,0 pontos.

- Exercícios

Os exercícios que compõem a nota E serão referentes aos conteúdos das aulas sobre (a) Políticas Públicas; (b) Histórico das Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil; (c) Política Nacional de Alimentação e



Nutrição e (d) Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A nota E será composta pela soma das notas dos quatro exercícios (valor: 2,5 pontos cada).

- Seminário

Refere-se a apresentação em grupo sobre Programas de Alimentação e Nutrição no país, sendo a nota composta pelos seguintes critérios:

Formatação da Apresentação:

2,0 Adequação do Conteúdo:

3,0 Adequação do Tempo: 1,0

Apresentação oral e Domínio do assunto:

2,0 Criatividade: 2,0

Total: 10,0

- Trabalho

Trabalho a ser realizado de forma individual, refere-se a elaboração e entrega de um Quadro Resumo sobre Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil.

Todas as atividades avaliativas da disciplina analisarão as competências e habilidades, bem como o potencial crítico-reflexivo do aluno acerca dos conteúdos abordados. As atividades relativas aos exercícios e trabalho serão realizadas em sua maioria no Moodle, podendo também ser realizadas em aplicativos como Quizizz, Padlet, Wooclap (de acordo com orientação da professora); e deverão ser realizadas de forma individual. O seminário será realizado em grupo, com tema a ser sorteado pela professora. A apresentação será postada (formato ppt e demais materiais utilizados como vídeo, artigo, etc...) via Moodle até às 13:00 do dia da apresentação.

As atividades relativas aos exercícios e trabalho serão disponibilizadas a cada dia de aula e poderão ser realizadas nesse mesmo dia ou em um único dia destinado no cronograma da disciplina para isso, de acordo com as datas limites:

E = 06/04/21

S = 13/04/21 ou

20/04/21 T = 25/05/21

Prova substitutiva =

01/06/21 Exame final =

08/06/21

A prova substitutiva e o exame somente poderão ser realizados nas datas acima mencionadas e não haverá dias extras para realizá-las. Essas provas (com questões objetivas e/ou descritivas) serão elaboradas com o conteúdo de toda a disciplina e serão aplicadas, de forma individual no Moodle.

Para ser aprovado o aluno deve obter média maior ou igual a 6,0 e frequência mínima de 75%. A frequência será observada pelo Moodle que permite verificar o acesso do aluno às aulas do dia. (As aulas serão disponibilizadas das 13h20 de cada terça-feira até às 23h59 do domingo correspondente da semana; caso seja verificado que o aluno não acessou a aula nesse período, o mesmo receberá falta).

8. Aprovação:

Professor(es): ANGELICA MARGARETE MAGALHAES, CAROLINE CAMILA

MOREIRA Em 09/03/2021





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 301/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **301**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **1b1db40bad**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Ao final da disciplina os acadêmicos deverão estar aptos a:

- Conhecer e refletir criticamente sobre a realidade da situação indígena brasileira, especialmente dos povos da região, e suas diferenças culturais
- Compreender a história da saúde indígena, seus avanços e desafios;
- Conhecer a estrutura e a organização da saúde indígena no Brasil,
- Entender e analisar criticamente a Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígena;
- Conhecer as tradições e culturas alimentares desses povos.

2. Ementa:

Política nacional de saúde indígena. Cultura e diversidade alimentar indígena.

3. Conteúdo Programático:

1. Povos indígenas e cultura

- 1.1 O indígena no Brasil
- 1.2 Cultura e diferentes etnias, povos e línguas
- 1.3 A questão agrária, demarcação de terra e retomadas
- 1.4 Segurança Alimentar e Nutricional indígena

2. Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas

- 2.1 História da saúde indígena no Brasil
- 2.2 Estrutura e organização da Saúde Indígena (SESAI, DSEI, Polos Base, CASAI e rede SUS)**
- 2.3 Direitos dos povos indígenas
- 2.4 Avanços e desafios da Política
- 2.5 Vigilância Alimentar e Nutricional Indígena e estado nutricional dos povos

3. Alimentação Indígena

- 3.1 Alimentação Indígena em diferentes localidades
- 3.2 Transformações na alimentação indígena
- 3.3 Cestas básicas de alimentos
- 3.4 Aleitamento materno entre os indígenas
- 3.5 PNAE em escolas indígenas

4. Procedimentos de Ensino:



No RAEMF a disciplina será ofertada de forma síncrona e assíncrona, podendo ser realizadas as atividades de forma assíncrona aos acadêmicos que não puderam comparecer no horário previsto na aula. Serão realizadas aproximadamente quatro aulas síncronas, incluindo a primeira. As datas serão avisadas previamente aos discentes e disponibilizadas até terça-feira da semana seguinte a aula, para acesso ao material via Moodle.

Todas as sextas-feiras pela manhã, no horário da aula, eu estarei presente para tirar dúvidas e disponibilizar aulas, slides, vídeos e artigos via Moodle.

Além do Moodle como plataforma de aprendizagem, utilizaremos ainda outras TICs (Tecnologias da informação e comunicação na educação), como por exemplo o Padlet, Playposit e outras.

Trabalharemos com vídeos, artigos, capítulos de livros e aulas expositivas em power point que serão gravadas, seguidas de atividades de fixação que deverão ser entregues em até terça-feira da semana seguinte a aula.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Serão utilizados os seguintes recursos para essa disciplina no módulo RAEMF:

- Internet
- Computador
- Plataforma Moodle
- Vídeos e filmes
- Artigos científicos
- Livros
- TICs

6. Bibliografia Básica:

- Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 640p.
- MOTA, Juliana Grasiéli Bueno; CAVALCANTE, Thiago Leandro Vieira (Orgs.) Reserva Indígena de Dourados: Histórias e Desafios Contemporâneos. Ebook, São Leopoldo: Karywa, 2019. 285p. Disponível em: . Acesso em: 02 de março 2021.
- Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. 411p.
- CHAUÍ, Marilena de Souza; GRUPIONI, Luis Donisete Benzi. Índios no Brasil. 4.ed. São Paulo: Global, 2005. 279p.

Bibliografia Complementar:

- BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas. - 2ª edição - Brasília: Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde, 2002. 40 p.
- Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil). Tekoha: direitos dos Povos Guarani e Kaiowá: visita do Consea ao Mato Grosso do Sul. – Brasília : Presidência da República, 2017. 126 p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde indígena: análise da situação de saúde no SasiSUS / Ministério da Saúde, – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. 83 p.: il.
- CONSELHO INDIGENISTA MISSIONÁRIO (CIMI). Relatório Violência Contra os Povos Indígenas no Brasil – Dados de 2019. 216 p. Disponível em: <https://cimi.org.br/wp-content/uploads/2020/10/relatorio-violencia-contra-os-povos-indigenas-brasil-2019-cimi.pdf>. Acesso em: 10 mar 2021.
- CHAMORRO, Graciela; COMBÈS, Isabelle (Orgs.). Povos indígenas em Mato Grosso do Sul: história, cultura e transformações sociais. Dourados, MS: Ed. UFGD, 2018. 930 p.
- OLIVEIRA, Benicia Couto de. Histórias que (re)contam história: análise do povoamento, colonização e reforma



agraria do sul de Mato Grosso do Sul. Dourados, MS: Ed. UFGD, 2013. 142p

GRUPIONI, LUIS DONISETE BENZI. Juntos na aldeia. 2. Sao Paulo: Berlendis & Vertecchia, 2006. 47p.

BRASIL. Ministério da Educação. Agricultura familiar: identidade, cultura, gênero e etnia. Brasília, DF: Ministerio daEducação e Cultura, 2008. 142p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Especial de Saúde Indígena (SESAI). Disponível em www.saude.gov.br

ALVES, Raimundo Nonato Brabo. Características da Agricultura Indígena e sua Influência na Produção Familiar da Amazônia. EMBRAPA: 2001

BRASIL/IBGE Brasil 500 anos: Território brasileiro e povoamento. Disponível em: <http://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/historia-indigena>

7. Avaliação:

Serão considerados aprovados os acadêmicos que obtiverem frequência mínima de 75% e, no mínimo, média 6,0 entre três notas, sendo estas: Prova 1, Prova 2 e Atividade 1, ou nota igual ou superior a 6,0 no exame final.

As três avaliações serão:

- **Prova 1 (P1):** Junção de atividades semanais (de 12/03 a 09/04) com valor final de 10,0 pontos (nota individual) - 5 atividades com valor 2,0 cada, que somam 10,0 pontos.
- **Prova 2 (P2):** Junção de atividades semanais (de 23/04 a 14/05) com valor final de 10,0 pontos (nota individual) - 5 atividades com valor 2,0 cada, que somam 10,0 pontos.
- **Atividade 1 (A1):** Participação semanal nas atividades síncronas e assíncronas com valor final de 10,0 pontos (nota individual).

Cada avaliação tem o valor máximo de 10,0 pontos e todas possuem o mesmo peso (peso

1). Data da prova substitutiva: 28/05/21

Data do exame final: 11/06/2021.

Obs: todas as datas das avaliações estão sujeitas a alterações. Qualquer atividade que contiver plágio receberá a nota zero.

As frequências serão contabilizadas da seguinte forma:

- Síncrona: pela presença na sala no momento da aula.
- Assíncrona: pelo acesso aos materiais da aula fornecidos via plataforma Moodle até a terça-feira seguinte a data da aula.

8. Aprovação:

Professor(es): VERONICA GRONAU

LUZEm 10/03/2021





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 302/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **302**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **d9116dbad9**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Capacitar o aluno à:

- Desenvolver habilidades e competências pertinentes ao campo de atuação do nutricionista correlacionado com astécnicas dietéticas
- Manipular corretamente equipamentos e utensílios em áreas de preparo de alimentos, racionalizando o trabalho;
- Aplicar métodos adequados à seleção, conservação e preparo dos alimentos; - identificar as transformações químicas nos alimentos decorrentes do processo de armazenamento, pré-preparo e preparo.
- Relacionar custo, valor nutritivo e peso dos diferentes alimentos e porcionamento;
- Pesquisar na área.

2. Ementa:

TÉCNICA DIETÉTICA II: Estudo das características físico-químicas de carnes, aves e pescados, leguminosas, infusos e bebidas, massas, açúcares e doces, caldos, sopas, molhos e condimentos, abordando as implicações dos procedimentos de seleção, pré-preparo e preparo sobre os aspectos sensoriais e nutricionais. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), fator de correção, índice de conversão, índice de reidratação e custos.

3. Conteúdo Programático:

- Apresentação do plano de ensino da disciplina e regras de laboratório
- Pré-preparo e preparo das leguminosas
- Pré-preparo e preparo de carnes bovina, suína, aves e pescados
- Pré-preparo e preparo de caldos, molhos e sopas
- Pré-preparo e condimentos (ervas aromáticas e especiarias)
- Pré-preparo e preparo de doces, açúcares, infusos e bebidas
- Pré-preparo e preparo de cereais e massas
- Técnicas para o aproveitamento integral dos alimentos
- Fatores antinutricionais
- Edulcorantes naturais e artificiais
- Diet e light

4. Procedimentos de Ensino:

- Aula expositiva dialogada por Webconferência (Google Meet - síncrona);
- Socialização do material da aula via sala de aula virtual (Moodle);
- Chat ou e-mail para orientações e esclarecimentos de dúvidas;
- Estudos dirigidos (atividades assíncronas - MOODLE);
- Vídeos disponíveis na plataforma YOUTUBE (atividades assíncronas);



- Apresentação e discussão de seminários via Webconferência (Google Meet - síncrona).
- Leituras e discussões de textos atuais (jornal, revistas, artigos científicos, etc.)
- Aulas práticas: Laboratório de Técnica Dietética, equipado com equipamentos e utensílios (somente para gravação de aulas).
- Exercícios teórico-práticos (síncrona e assíncrona)

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

- Computador ou celular com acesso básico a internet;
- Conta de e-mail;
- Programas: Word, leitor de pdf, Power Point, excel;
- Livros;
- Artigos científicos;
- Cadastro para acesso ao Google Meet Webconferências;
- Câmera;
- Acesso a sala de aula virtual (Moodle);
- Reprodutor de vídeo MP4;
- Fone de ouvido e microfone;
- Aplicativo de whatsapp / telegram.
- Laboratório de Técnica Dietética

6. Bibliografia Básica:

DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. 2. ed. Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571/cfi/6/2/4/2@0.00:0> (Minha biblioteca). CÂNDIDO, C. C.; CARELLE, A. C. Técnicas dietéticas. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minh.abiblioteca.com.br/#/books/9788536521428/cfi/0/4/2@100:0.00> (Minha biblioteca). PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. Manole, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/cfi/0/4/2@100:0.00> (Minha biblioteca).

Bibliografia Complementar:

OLIVEIRA, R. G.; MAGALHÃES, E. F. F.; COSTA, L. A. S.; PINTO, H. R. Cozinha francesa. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500013/cfi/0/4/2@100:0.00> (MinhaBiblioteca).

PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. Disponível em: <https://nutrisaude14.files.wordpress.com/2014/08/tabela-de-medidas-caseiras.pdf>.

PINTO-E-SILVA, M. E. M.; YONAMINE, G. H.; VON ATZINGEN, M. C. B. C. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. Barueri, SP: Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417/cfi/0/4/2@100:0.00> (Minhabiblioteca).

SILVA, A. B.; VENTURI, I. Técnica dietética II. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027787/cfi/0/4/4@0.00:0.00> (Minhabiblioteca).

UNIVERSIDADE DE CAMPINAS – UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos – TACO. Campinas, 2011. Disponível em: http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=taco_4_versao_ampliada_e

7. Avaliação:

Provas escritas bimestrais: P1 e P2 (individuais e síncronas). Peso 6,0. Apresentação de um seminário em grupo de 4 a 6 pessoas (síncrona). Peso 2,0. Relatórios em grupo de 4 a 6 pessoas (assíncrona - Moodle). Peso 2,0. Serão entregues até 8 relatórios durante o



semestre.

Critério de aprovação: nota mínima de 6,0 e frequência mínima de 75% da carga horaria total da disciplina. Cálculo da média final: $(P1+P2)/2*0.6+(S*0.2)+(R*0.2)$, onde:

- P1 = Prova 1 (valor de 0,0 a 10,0);
- P2 = Prova 2 (valor de 0,0 a 10,0);
- S = Seminário (valor de 0,0 a 10,0);
- R = Relatórios (valor de 0,0 a 10,0).

Prova substitutiva: 1 prova escrita individual e síncrona (conteúdo do semestre todo). Exame: 1 prova escrita individual e síncrona (conteúdo do semestre todo).

Datas das provas:

P1: 01/04/2021, às

8:10 P2: 27/05/2021, às 7:

20

Substitutiva: 03/06/2021, às

7:20 Exame: 10/06/2021, às 7:20

*As datas das atividades avaliativas, número de relatórios e estudos dirigidos estão sujeitas à alterações.

*Quando constatado plágio em qualquer atividade avaliativa, o aluno ficará com nota 0 (zero) na avaliação em que o plágio for constatado.

8. Aprovação:

Professor(es): CLAUDIA GONCALVES DE

LIMAE em 11/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 303/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **303**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **09d9993830**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Objetivo Geral A disciplina de tecnologia de alimentos tem o objetivo fornecer informações sobre as transformações tecnológicas para a conservação e produção de alimentos, possibilitando uma visão crítica, sob o ponto de vista nutricional, segundo os diversos tratamentos empregados, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida.

Objetivos Específicos Ao término da disciplina o estudante deverá ser capaz de: a) Identificar os processos utilizados na conservação de alimentos. b) Estudar a Tecnologia de Alimentos, sua evolução e importância no aumento da vida útil do alimento. c) Estudar o alimento como matéria-prima alimentar, suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos, provocadas ou acidentais. d) Conhecer os Métodos de Conservação de Alimentos (físicos, químicos e biológicos). e)

Avaliar os efeitos das transformações tecnológicas de alimentos sobre o valor nutricional.

2. Ementa:

Princípios e efeitos dos diferentes processos de tecnologia e conservação de alimentos de origem vegetal e animal. Estudo dos pontos críticos dos processamentos.

3. Conteúdo Programático:

1 – Apresentação da disciplina aos acadêmicos; 1.1– Definição de tecnologia de alimentos; 1.2– Objetivos da tecnologia de alimentos; 2 – Tecnologia de alimentos frescos; agentes de alterações em alimentos frescos; estratégias de conservação dos alimentos; estratégias de transformação dos alimentos; 3– Conservação de alimentos pelo calor 3.1– Definição de conservação pelo calor; destruição de microrganismos pelo calor; aplicação prática do calor nos alimentos; 3.2– Tipos de tratamentos térmicos: esterilização, pasteurização 4 – Conservação de alimentos pelo frio; 4.1- Aplicação prática do frio nos alimentos: refrigeração e congelamento; 4.2- Fatores a serem controlados durante o armazenamento sob refrigeração; 4.3- Congelamento rápido x congelamento lento; modificações do alimento durante o armazenamento sob congelamento; 5. Princípios de tecnologia de leite e derivados; definição de leite; fatores responsáveis pela composição do leite; constituintes do leite; 5.1 – Cuidados com o leite na ordenha; 5.2 – Industrialização do leite; leite pasteurizado; processo de pasteurização; pasteurização lenta x rápida; padronização; homogeneização; Tipos de leite: A, B, C; instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002; 5.3 – Leite UHT; derivados de leite – tecnologias aplicadas; 6 – Princípios de tecnologia de Carnes e derivados; definições de carne; composição química da carne; transformação do músculo em carne; rigor mortis e maturação da carne; 6.1- Produtos e derivados cárneos; produtos cárneos frescos; produtos cárneos temperados; produtos cárneos tratados pelo calor; embutidos crus curados; produtos cárneos salgados; produtos análogos à carne; aditivos empregados na tecnologia de carnes; 7. Ovos e produtos derivados; ovo pasteurizado, ovo concentrado, ovo desidratado ou em pó; 8. Tecnologia de frutas e hortaliças; 8.1 – Cadeia produtiva; 8.2 – Problema da produção/comercialização; 8.3 – Objetivos de estudo da tecnologia de frutas e hortaliças; 8.4 – Qualidade de frutas e hortaliças: qualidades intrínsecas e extrínsecas; 8.5 – Introdução a Tecnologia pós-colheita; fisiologia pós colheita; armazenamento; atmosfera modificada e controlada; 8.6 – Etileno; modificações pós-colheita: frutas climatéricas e não climatéricas; 8.7 – Conservação de frutas e hortaliças; apertização; 8.8 – Processamento de geleias e doce em pasta; 8.9 – Frutas saturadas com açúcares; secagem de frutas e hortaliças; 9 – Conservação de vegetais por fermentação; tecnologia de sucos e néctar de frutas; 10 – Tecnologia de bebidas; 10.1 - Princípios de tratamento de água; Fermentação alcoólica Fermentação alcoólica: cervejas; Bebidas carbonatadas; 11- Tecnologia de grãos e cereais; 11.1- Beneficiamento do arroz; 11.2– Moagem do trigo; 12 – Tecnologia da panificação; 13- Aditivos nos alimentos e emprego na tecnologia de alimentos



4. Procedimentos de Ensino:

Aulas teóricas: Instruir alunos sobre o conhecimento da disciplina de Tecnologia de alimentos - no contexto da ética profissional; utilizando-se de técnicas/materiais didáticos e de recursos audiovisuais e tecnológicos.

As aulas serão de forma síncrona no horário fixado no sistema UFGD.

Será enviado aos alunos slides sobre o conteúdo das aulas teóricas, roteiros de aulas práticas, assim como vídeos e artigos referente aos tópicos da disciplina.

Aulas práticas: Auxiliar o aluno na compreensão dos processos analíticos e no processamento/desenvolvimento de alimentos.

Serão enviados roteiros, vídeos e artigos técnico científico, assim como poderá ser recomendado sites referente às aulas.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

As aulas teóricas serão ministradas através do google meet de forma síncrona respeitando o horário estabelecido no sistema da UFGD, serão recomendados livros, artigos em PDF, assim como vídeos.

Vídeos sobre os tópicos do programa, processo de produção na indústria de alimentos.

Para as aulas práticas serão enviados roteiros vídeos, artigos enviados via PDF aos e-mails da turma. Poderá ser utilizado o Google meet, google forms e via whatsapp para atendimento dos alunos.

6. Bibliografia Básica:

- FENNEMA, OWEN R.. Química de los alimentos. 2. Zaragoza: Acribia, [2000?]. 1258p. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre, RS: Artmed, 2007. v. 2. 279p.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2008. 602p.
- EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.
- GAVA, ALTANIR JAIME; . Princípios de tecnologia de alimentos. 3. São Paulo: Nobel, 1981. 284p. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. v. 1. OETTERER, Marília; SPOTO, Marta Helena Fillet; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara.
- Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006. 612p.

Bibliografia Complementar:

AZEVEDO et al. Qualidade da carne. São Paulo: Varela, 2006. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. São Paulo, Editora Varela, 1992. CALIL, R. M.; AGUIAR, J. A. Aditivos nos alimentos. São Paulo: Varela, 1999. CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. Tecnologia da panificação, 2a. Ed. Ed. Manole, Barueri, São Paulo, 417p. 2009 EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2 ed., s. 1, Atheneu, 1989. 652 p. VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas alcólicas: Ciência e Tecnologia. Ed. Blucher, 2010, vol I e II; FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2ª ed. Artmed: São Paulo, 2006. PEREDA, J. A. O.; RODRÍGUEZ, M. I. C.; ÁLVAREZ, L. F.; SANZ, M. L. G.; MINGUILLÓN, G. D. G. F.; PERALES, L. H.; CORTECERO, M. D. S. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Artmed, v.1, 2005. PEREDA, J. A. O.; RODRÍGUEZ, M. I. C.; ÁLVAREZ, L. F.; SANZ, M. L. G.; MINGUILLÓN, G. D. G. F.; PERALES, L. H.; CORTECERO, M. D. S. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Artmed, v.2, 2005. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. RIISPOA - Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, 1980; Periódicos e Revistas referentes ao tema Ciência e tecnologia de Alimentos;

Poderá ser recomendado sites, livros, artigos científicos, vídeos, etc.

7. Avaliação:

O desempenho dos estudantes será avaliado por meio da realização de duas provas online no horário estabelecido no sistema da UFGD, assim como avaliação da assistência às aulas práticas e teóricas e suas intervenções durante o desenvolvimento das aulas. Será considerado aprovado o estudante que obtiver média final igual ou superior a seis (6), e que tenha frequência, no mínimo, de 75% das atividades na disciplina. Os estudantes que faltarem à qualquer das provas (P1 ou P2) ou até 25% das aulas poderão realizar uma prova escrita substitutiva de acordo com a legislação vigente na UFGD. O conteúdo da prova será de temas ministrados na aula teórica e prática.

A média final será calculada da seguinte maneira:

P1 = I Prova escrita parcial - avaliação individual sem consulta

(09/04/2021) P2 = II Prova escrita parcial -

avaliação individual sem consulta (21/05/2021)



PS= avaliação substitutiva – prova individual sem consulta (substitui a menor nota dentre P1 e P2)
(28/05/2021) Prova MA = $(P1 + P2)/2$

As dadas das avaliações podem sofrer alterações desde que informadas em sala de aula com antecedência de até uma semana corrida.

EF = Exame final (10/06/2021)

Para ser aprovado na disciplina, sem a necessidade de realizar o Exame Final (EF), o aluno deverá obter frequência igual ou superior a 75% e

Média de Aproveitamento (MA) igual ou superior a 6,0. A média de aproveitamento será determinada pela seguinte fórmula: $MA = (P1 + P2)/2$

Deve prestar o Exame Final (EF) o aluno que obtiver frequência igual ou superior a 75% e Média de Aproveitamento (MA) igual ou superior a 4,0 e inferior a 6,0.

Será considerado reprovado o aluno que obtiver frequência inferior a 75% e/ou Média de Aproveitamento (MA) inferior a 6,0 após a realização do Exame Final.

As provas poderão acontecer através do google forms ou do moodle de acordo às datas marcadas acima, respeitando o horário de aula de acordo ao sistema da UFGD.

8. Aprovação:

Professor(es): ROSALINDA AREVALO

PINEDO Em 19/02/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE ENSINO N° 304/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(N° do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **304**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **1b33b3e14a**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Ao final da disciplina o/a acadêmico/a do Curso de Graduação em Nutrição deverá apresentar competências e habilidades para:

- Aprofundar técnica e cientificamente o conteúdo do seu Trabalho de Conclusão de Curso;
- Desenvolver, descrever e apresentar seu Trabalho de Conclusão de Curso na forma de artigo científico; e
- Apresentar e defender o seu Trabalho de Conclusão em sessão pública para uma banca examinadora.

2. Ementa:

Elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso

3. Conteúdo Programático:

Etapa 1: Reunião com explicação sobre o TCC

- Apresentação do Plano de ensino;
- Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso;
- Cronograma de atividades do TCC;
- Normas para redação de artigos científicos
- Data da reunião: 18/03/2021 - 18h síncrona (google meeting)
- Entrega de documentos: 9/04/2021 - até as 23h59 por email
- Escolha e envio dos nomes dos membros da Banca de defesa: 30/04/2021

Etapa 2: Organização e banca de defesa

- Criação do Link do Google Meeting encaminhado para membros da banca e orientador de tcc;
- Banca de defesa do TCC por conferência web
- Entrega para verificação de plágio: 29 a 3/05/2021
- Entrega para a banca: 3/05/2021 a 7/05/2021 (conforme data de defesa/ 5 dias úteis antes da defesa) Período de realização: 10/05/2021 a 14/05/2021

Avaliação: conforme as normas do TCC, o acadêmico será avaliado pelos membros da banca e pelo orientador, conforme critérios estabelecidos e registrados em Ata de defesa.

Etapa 3: Revisão e elaboração da versão final

- Revisão da escrita do TCC conforme parecer e recomendação dos membros da banca
- Correção da versão final ;
- Preenchimento dos documentos: termo de autorização de publicação do TCC; formulário de metadados; ficha de frequência/orientação de TCC; e entrega da versão final em pdf, via digital para a biblioteca e para a coordenação do curso

Período para a entrega de TCC corrigido: 2/06/2021

Avaliação: conclusão do processo de avaliação, previsto na ata de defesa.

4. Procedimentos de Ensino:

Os procedimentos de ensino para a realização do componente curricular ocorrerão de forma assíncrona (por correspondência eletrônica) e síncrona (via plataforma de conferência web), conforme cronograma e atividade a ser



executada e estabelecido entre orientador e orientados. A banca de defesa do TCC deverá ocorrer, obrigatoriamente de forma síncrona, via plataforma de conferência web.

Caberá ao coordenador de estágio, realizar:

- Orientação para o preenchimento de formulários padronizados para o TCC;
- Orientação das normas para a escrita do TCC ;
- Orientação para o convite dos membros da banca de defesa do TCC;
- Organização da sala virtual para a banca de defesa do TCC em plataforma de conferência web;
- Elaboração dos documentos obrigatórios para a banca de defesa do TCC (ata de defesa e declaração de participação aos membros da banca);
- Verificação de plágio do TCC;
- Envio dos documentos de cada orientado para a coordenação do curso, por e-mail: versão final do TCC em formato digital – salvar com o nome completo do orientado, seguido de TCC e com a extensão em pdf (Fulano Ciclano Beltrano-TCC.pdf) e sem restrição de acesso; termo de orientação; formulário de orientação; cópia da ata de defesa.
- Envio dos documentos de cada orientado para o repositório institucional da biblioteca UFGD, conforme Instrução normativa conjunta PROGRAD-PROPP-GABINETE DA REITORIA Nº 01 de 20 de setembro de 2019.
- Para poder realizar as atividades acadêmicas - pedagógicas de TCC presencialmente conforme previsto no inciso III do regulamento do RAEMF, o estudante deverá preencher, assinar e enviar por email ao coordenador de curso, com cópia ao docente orientador, termo de responsabilidade e ciência comprometendo-se a seguir todas as normas de biossegurança, conforme estabelecido no Art.8, inciso 1

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

Serão necessários como recursos essenciais: computador/dispositivo computacional com acesso à internet, editor de texto e leitor de pdf;

Endereço eletrônico; e

Recursos essenciais para a banca de defesa: dispositivo computacional com acesso à internet, com microfone e câmera

6. Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

TOMASI, Carolina; MEDEIROS, João Bosco; T. Redação de Artigos Científicos. Grupo GEN, 2016.

[MinhaBiblioteca]. Disponível em

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597001532/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!4/2/>

AQUINO, Ítalo de Souza. Como escrever artigos científicos - 8ª Edição. Editora Saraiva, 2008. [Minha Biblioteca]. Disponível em <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502161009/pageid/0>

AQUINO, Ítalo de Souza. Como ler artigos científicos - 3ª Edição. Editora Saraiva, 2012. [Minha Biblioteca]. Disponível em <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502160972/pageid/56>

Regulamento do Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição da

FCS/UFGD. http://www.ufgd.edu.br/prograd/cograd/cgp/regulamentos-de-tcc/Res.%20196_regulamento%20TCC%20Nutricao.pdf

7. Avaliação:

O aluno será avaliado por meio de ficha individualizada incluindo os indicadores abaixo apresentados, conforme previsto no regulamento do curso na defesa do TCC.

A avaliação será realizada pelo orientador (Nota 1 - total 0 - 5,0) e pelo(s) membro(s) da banca avaliadora do TCC (Nota 2 - Total 0 - 5,0)

A composição da banca será constituída pelo Professor Orientador (presidente) e mais dois membros, sendo obrigatoriamente um docente da FCS ou da área específica (docente do curso), quando não houver docente com essa qualificação na faculdade; e o outro membro poderá ser um profissional de nível superior, da área específica do trabalho realizado

Nota 1 - Orientador: Indicadores:

Interesse na Orientação 0 – 1,5

Redação e Adequação ao Conteúdo 0 –

2,0 Cumprimento dos Prazos 0 – 1,5

Total 0 – 5,0

Nota 2 - Média dos 2 membros titulares, convidados para compor a banca.



Indicadores:

Formatação da apresentação 0 – 0,5

Apresentação oral 0 – 0,5

Adequação do tempo 0 – 0,5

Domínio do assunto 0 – 0,5

Artigo 0 – 3,0

Total 0 – 5,0

Por ser componente curricular, não será atribuído nota, apenas o conceito aprovado, caso o acadêmico apresentenota igual ou superior a seis (6). O acadêmico que apresentar nota inferior a seis será reprovado.

8. Aprovação:

Professor(es): EMILIA ALONSO

BALTHAZAREm 04/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE TRABALHO Nº 49/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(Nº do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **49**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE TRABALHO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **9c2cde090e**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Propiciar aos alunos a compreensão da importância dos princípios básicos da qualidade e segurança de alimentos, os fatores que interferem no controle higiênico e sanitário de alimentos/refeições, além das ferramentas de controle de qualidade.

2. Ementa:

Fundamentos de toxicologia. Agentes toxicológicos. Boas práticas de fabricação. Análise dos perigos e pontos críticos de controle de alimentos. Certificações de qualidade.

3. Conteúdo Programático:

1. Aceitabilidade e fatores de qualidade em alimentos.
 2. Toxicologia de Alimentos
 3. Higiene pessoal, comportamento no trabalho e controle de saúde do manipulador de alimentos.
 4. Princípios gerais de higienização
 5. Controle de qualidade e monitoramento do ambiente, matéria-prima e água em locais de produção de alimentos/refeições.
 6. Controle de pragas nos serviços de alimentação.
 7. Ferramentas do controle de qualidade de alimentos.
 - 7.1 Boas Práticas de Fabricação
 - 7.2 Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
 8. Certificações de qualidade.
-

4. Procedimentos de Ensino:

Aulas expositivas e dialogadas.

Leitura de legislações da área de alimentos. Trabalhos de pesquisa.

Exercícios de aprendizagem.

As atividades ocorrerão de forma síncrona e/ou assíncrona, por email e/ou moodle e/ou Google Meet.

A Apresentação dos Seminários, o Desenvolvimento de um Procedimento Operacional Padronizado, a Elaboração do Relatório referente a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação e a Leitura e realização de um questionário das Notas Técnicas N° 47, 48 e 49/2020/ANVISA, serão utilizadas para aferição de frequência, sendo que cada uma corresponderá a 25% da CH total da disciplina.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

-Mínimos e obrigatórios: dispositivo computacional com acesso à internet, com câmera e microfone;

- Conta de email e/ou Google Meet;

-Livros disponíveis na biblioteca virtual da UFGD; artigos científicos e outros documentos, a exemplo de legislações da área, teses e dissertações, disponíveis na internet;

-Calculadora.

6. Bibliografia Básica:



CLÁUDIA, C.A.; CAVALINI, C.C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2014. 9788536521060. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/>
J., F. S. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2013. 9788536327068. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068/>
D., K.C.; B., W.I.J. Fundamentos em Toxicologia de Casarett e Doull (Lange). [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2012. 9788580551327. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551327/>
Pedro Manuel Leal Germano, Maria Izabel Simões Germano. Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6aed.. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2019. 9788520454176. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/>

Bibliografia Complementar:

- DE, M.F.R.; Controle e qualidade dos alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2017. 9788595022409. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/>

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf

Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf

- NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, de 3 de junho de 2020. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6994json-file-1>

- NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, de 5 de junho de 2020. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6993json-file-1>

- NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, de 2 de junho de 2020. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6992json-file-1>

7. Avaliação:

A média final será composta pela nota da Prova individual referente ao conteúdo do 1º bimestre (P1), nota da Prova individual referente ao conteúdo do 2º bimestre (P2), nota da apresentação dos Seminários em grupo (S), nota do trabalho escrito sobre procedimentos operacionais padronizados (TPOP) em dupla, nota do Relatório sobre a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação (RBPF) e a nota do questionário sobre as Notas técnicas nº 47, 48 e 49/2020/ANVISA (QNT). Todas as atividades terão um valor máximo de 10 pontos e os pesos para cálculo da média final serão os que seguem na fórmula.

$$(P1+P2)*0.6/2+(S)*0.15+(TPOP)*0.05+(RBPF)*0.15+(QNT)*0.05$$

P1: 29/03/2021 (horário de realização: 7:20 as 10:05)
P2: 17/05/2021 (horário de realização: 7:20 as 10:05)
S: 15 e 22/03/2021 (horário de realização: 7:20 as 10:05)
TPOP: Entregar até dia 03/05 as 10:55.
RBPF: Entregar até dia 26/04 as 10:55.



QNT: Entregar até 10/05 as 10:55.

Prova substitutiva (31/05/2021, horário de realização: 7:20 as 10:05): prova escrita individual, de todo o conteúdo da disciplina, inclusive o ministrado em 2020 de forma presencial.

Exame(07/06/2021, horário de realização: 7:20 as 10:05): prova escrita individual, de todo o conteúdo da disciplina, inclusive o ministrado em 2020 de forma presencial.

Critérios de aprovação: frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina e média igual ou maior que

6.A apresentação dos Seminários e as provas P1, P2, substitutiva e exame serão realizadas de forma

síncrona.Relatórios e/ou outras atividades com casos de plágio receberão nota zero.

8. Aprovação:

Professor(es): THAISE MARIA

TOBAEm 01/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE TRABALHO Nº 50/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(Nº do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **50**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE TRABALHO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **a76b5de25e**



Plano de Trabalho Específico

1. Objetivos:

Capacitar o aluno para análise, desenvolvimento e controle de qualidade de alimentos e bebidas.

2. Ementa:

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS: Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos de ciência de alimentos em indústrias de alimentos, serviço de atendimento ao consumidor, cozinhas experimentais e pontos de comercialização de alimentos

3. Conteúdo Programático:

Serão realizadas atividades observacionais e práticas no campo de estágio referente a Desenvolvimento de produtos alimentícios; Controle de qualidade de alimentos; Elaboração de informes técnicos científicos; Rotulagem de alimentos; Ferramentas do controle de qualidade de alimentos; Fiscalização e controle de alimentos.

4. Procedimentos de Ensino:

O conteúdo programático será desenvolvido no campo de estágio (Banco de Leite Humano, Unidades Produtoras de Alimentos e Laboratórios de Análise de Alimentos). Os acadêmicos desenvolverão atividades de acordo com um roteiro elaborado pelo coordenador de área de estágio em conjunto com os orientadores de estágio.

Haverá orientação periódica dos docentes para acompanhamento das ações desenvolvidas pelos estagiários, planejamento e avaliação das atividades. A orientação ocorrerá de forma síncrona e/ou assíncrona, por email e/ou moodle e/ou Google Meet.

Para aferição da frequência do estudante referente a CH teórica (24 horas) serão realizadas atividades como apresentação de atividade desenvolvida no estágio, leitura de artigos científicos, elaboração de material técnico científico e/ou rotulagem nutricional. Cada atividade corresponderá a 25% da CH teórica total.

5. Recursos (Humanos, técnicos e materiais):

- Mínimos e obrigatórios: dispositivo computacional com acesso à internet, com câmera e microfone;
- Conta de email e/ou Google Meet;
- Livros disponíveis na biblioteca virtual da UFGD; artigos científicos e outros documentos, a exemplo de legislações da área, teses e dissertações, disponíveis na internet;
- Calculadora;
- EPIs.

6. Bibliografia Básica:

Leal, Germano, Pedro Manuel, e GERMANO, Maria Izabel Simões (orgs.) Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Editora Manole, 2015. Disponível

em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450017/pageid/0>

Eskin, Michael. Bioquímica de Alimentos. Grupo GEN, 2015. Disponível em:



[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520810/pageid/0](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595155909/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover.htGonçalves, Macedo, Paula Daiany, e MATOS, Simone Pires de Bioquímica dos Alimentos - Composição, Reações e Práticas de Conservação. Editora Saraiva, 2015. Disponível em: <a href=)

P.J., Fellows., Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. Grupo A. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260/pageid/0>

CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/pageid/0>

Leal, Germano, Pedro Manuel, e GERMANO, Maria Izabel Simões (orgs.) Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos. Editora Manole, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448946/pageid/0>

Ribeiro, Eliana P. Química de alimentos. Editora Blucher, 2007. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215301/pageid/0>

Bibliografia Complementar:

- De, Mello, Fernanda Robert, e Controle e qualidade dos alimentos. Grupo A, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/pageid/0>

- Maria, Teixeira, Eliana, et al. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora Saraiva, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521701/pageid/0>

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf

Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf

Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a Rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>

Instrução normativa - IN nº 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração de rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>

7. Avaliação:

O aluno será avaliado durante todo o período de estágio pelo docente orientador e pelo supervisor do local. A média final será composta pela nota da Apresentação das atividades desenvolvidas no estágio (AAD), nota do Relatório Final (R), nota da Avaliação geral do Orientador de Estágio (AO), e a nota da Avaliação geral do Supervisor de Estágio (AS). Todas as atividades terão um valor máximo de 10 pontos e os pesos para cálculo da média final serão os que seguem na fórmula.

Média final = (AAD*0.20+R*0.4+AO*0.2+AS*0.2)

Critérios de aprovação: frequência de 100% da carga horária do estágio e média final igual ou maior que

6. Os critérios, a forma de avaliação de cada componente e as datas serão de acordo com o Roteiro do Estágio



Supervisionado de Ciências de Alimentos do 1º e 2º ciclo, sendo a Apresentação das atividades desenvolvidas realizada de forma síncrona. Os outros componentes avaliativos deverão ser enviados por email para o professor orientador.

Relatórios e/ou outras atividades com casos de plágio receberão nota zero.

8. Aprovação:

Professor(es): FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS, THAISE MARIA

TOBA Em 10/03/2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/04/2021

PLANO DE TRABALHO Nº 51/2021 - DIRFCS (11.01.03.21.02) - DIRFCS (11.01.03.21.02)
(Nº do Processo: 23005.011883/2021-71)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:27)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **51**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE TRABALHO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **33c796e7a1**



Orientações prévias importantes:

a) Este Relatório Técnico deverá ser elaborado pelo Coordenador de Curso para os seguintes componentes curriculares: estágio supervisionado obrigatório, internato, disciplinas com carga horária prática (independentemente de as práticas necessitarem infraestrutura física e locais especializados);

b) O Relatório Técnico deverá ser submetido à aprovação do Conselho Diretor da Faculdade e, após, deverá ser enviado à COGRAD pelo SIPAC, acompanhado da Resolução de aprovação.

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 06120002484 - NUTRIÇÃO HUMANA			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 3º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 72 horas	CHT: 54 horas	CHP: 18 horas	CH total: 72 horas
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: KAROLINE OMIZOLO DE SOUZA			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Levando em consideração a situação da pandemia do Corona vírus no Brasil e no mundo, a suspensão das aulas presenciais e a possibilidade de oferta de disciplinas em meio remoto, se faz necessária a adaptação da mesma para ser ministrada de maneira remota, visando a redução de danos e prejuízos aos acadêmicos e a instituição.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Capacitar o aluno sobre o funcionamento dos nutrientes e energia no organismo humano, além de apresentar as peculiaridades e características de cada nutriente.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	- Aulas expositivas de modo remoto (síncronas e assíncronas), resolução e discussão de exercícios e apresentação de seminário de maneira remota.
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	- Computador, smartphone, vídeos, biblioteca online.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	- Google meet, Google classroom, plataforma Moodle e e-mail.
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 06120002441 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA MATERNA E DA MULHER			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 5º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 54 horas	CHT: 36 horas	CHP: 18 horas	CH total: 54 horas
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: EMILIA ALONSO BALTHAZAR			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Levando em consideração a situação da pandemia do Corona vírus no Brasil e no mundo, a suspensão das aulas presenciais e a possibilidade de oferta de disciplinas em meio remoto, e também a alta demanda de dependentes e procura para esta disciplina, se faz necessária a adaptação da mesma para ser ministrada de maneira remota, visando a redução de danos e prejuízos aos acadêmicos e a instituição.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Capacitar o aluno para o atendimento nutricional de mulheres adultas, gestantes e nutrizes de acordo com as especificidades. Importância e manejo do aleitamento materno.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	- Aulas expositivas de modo remoto (síncronas e assíncronas), resolução de exercícios, desenvolvimento de material áudio visual e discussão de casos.
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	- Computador, smartphone, vídeos, biblioteca online.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	- Google meet, Google classroom, plataforma Moodle e e-mail.
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Histologia 06120001763			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 1º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 36	CHT: 18	CHP: 18	CH total: 36
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 1º período			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Roosevelt Isaias Carvalho Souza			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Orientar o aluno para o conhecimento histológico dos tecidos do corpo humano com ênfase especial à sua relação clínica-funcional entre os diversos sistemas.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Desenvolver no acadêmico a capacidade de identificar em microscopia de luz, caracterizar, diferenciar e descrever morfológicamente os tecidos que formam o corpo humano. Correlacionar a organização histológica dos diferentes tecidos e órgãos com suas respectivas funções. aplicar a histologia em casos clínicos associando-os com noções básicas de patologia.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	A disciplina será ministrada com aulas síncronas ou assíncronas (se necessário) na sala virtual com exposição do conteúdo teórico e de fotomicrografias de cortes histológicos humanos e/ou animal e desenhos esquemáticos.
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Computadores ou Smartphones com acesso à internet.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Moodle da EaD UFGD, Google Meet e Conferência Web-RNP
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Patologia da Nutrição e Dietoterapia I - 06120002506			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 5º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 90 horas	CHT: 54 horas	CHP: 36 horas	CH total: 90 horas
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020/1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Ricardo Fernandes			

JUSTIFICATIVA

<p>1. JUSTIFICATIVA: As aulas práticas desta disciplina ocorrem tradicionalmente no Hospital Universitário da UFGD. Considerando a pandemia atual da Covid-19 e a bandeira vermelha para o município de Dourados (de acordo com a Bandeira Prosseguir), faz-se necessário evitar deslocamentos e aglomerações em transporte coletivo e no HU, assim como a exposição dos alunos a pacientes que podem ter Covid-19. Adicionalmente, as práticas podem ser substituídas por atividades remotas, desde que adotadas metodologias ativas de ensino descritas abaixo.</p>
<p>2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver o raciocínio e senso crítico para aplicar os conceitos assimilados às situações práticas comuns, visando à prescrição dietética na prática profissional; - Realizar avaliação nutricional do paciente hospitalizado; - Elaborar o diagnóstico nutricional do paciente; - Identificar a relação entre a doença, o estado nutricional do paciente e os diferentes componentes da dieta; - Planejar e elaborar a prescrição dietética para o tratamento e prevenção das doenças estudadas.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

<p>1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS</p>	<p>As aulas teóricas ocorrerão de forma assíncrona (disponibilizadas no Moodle, no modelo tradicional expositivo) e aulas práticas ocorrerão na forma síncrona, por meio do aplicativo de videochamada "Google Meet".</p> <p>As aulas práticas serão desenvolvidas de acordo com técnicas adotadas em metodologias ativas de ensino, como o <i>Team-based learning</i> (TBL), o painel integrado e a rotação por estações, possibilitando a produção escrita e oral, assim como a interação e o trabalho em equipe, buscando vivenciar, refletir e resolver problemas de situações clínicas reais (ainda que de forma remota).</p> <p>Quanto ao TBL, consistirá em quatro etapas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 – Preparação (pré-classe); 2 – Avaliação da garantia de preparo individual (iRAT - individual readiness assurance test) por meio da aplicação de testes de múltipla escolha e debate sobre as questões aplicadas; 3 – Avaliação da garantia de preparo em grupo (gRAT - group readiness assurance test) por meio da aplicação de testes de múltipla escolha e debate sobre as questões aplicadas; 4 – Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas etapas anteriores por meio da resolução de casos clínicos em equipes. <p>Etapa 1: Com uma semana de antecedência será disponibilizado um roteiro de estudos aos estudantes para leitura prévia, contendo uma revisão teórica dos assuntos, os objetivos de aprendizagem e a indicação do material a ser trabalhado durante a aula prática.</p>
----------------------------------	--

Etapa 2: Teste de garantia do preparo individual (iRAT)

Etapa 3: Teste em equipe (gRAT), apelação e feedback do professor.

Etapa 4: Resolução de casos clínicos.

- No teste de garantia do preparo individual (iRAT), os estudantes responderão ao teste com questões de múltipla escolha (quatro alternativas) sobre os conceitos mais relevantes das leituras indicadas previamente e preenchendo um gabarito individual. Esta etapa terá duração de 10 minutos.

- No teste em equipe (gRAT), os estudantes serão separados nos grupos previamente definidos para discutir as questões respondidas no teste individual. Cada aluno deve defender sua resposta para o grupo, argumentando as razões para sua escolha, até que o grupo decida qual é a melhor resposta. Logo após a atividade, o gabarito será revelado para todos os grupos. Esta etapa terá duração de até 20 minutos.

- Na apelação, será oferecida a oportunidade da apelação, ou seja, nos casos em que o grupo discordar da resposta indicada como correta pelo docente, os estudantes terão a possibilidade de questionar formalmente essa resposta. A apelação deverá ser manifestada e encaminhada ao professor com as referências e evidências científicas que dão suporte à argumentação da equipe. As equipes que tiverem seus apelos acatados, ganharão o dobro da pontuação da questão. A apelação deve ser manifestada de forma oral no momento da aula prática e deve ser entregue por escrito na aula seguinte. Esta etapa terá duração de até 5 minutos.

- No feedback do professor, o professor comentará o gabarito, tentando esclarecer as principais dúvidas, com o objetivo de oferecer uma devolutiva aos estudantes. Esta etapa terá duração de até 20 minutos.

Etapa 4: Os estudantes, ainda reunidos em equipes, receberão casos clínicos vivenciados na prática profissional e deverão responder a questões fechadas e/ou abertas. Esta etapa terá duração de até 40 minutos. O gabarito comentado da etapa 4 ocorrerá de forma assíncrona. Um fórum de discussões será disponibilizado no Moodle para esclarecer possíveis dúvidas.

Quanto ao painel integrado, consistirá em três etapas:

1 – Divide-se os participantes em equipes (exemplo: 1, 2, 3 e 4) com número igual de participantes em cada equipe. Cada participante dentro de cada equipe recebe uma letra diferente (exemplo: A, B, C e D). Em seguida, distribui-se para cada equipe os conteúdos escritos ou vídeos (um diferente para cada equipe) e dá-se alguns minutos para todos terem a oportunidade de ler ou assistir o conteúdo (Até 20 minutos).

2 – Em seguida, os participantes que compartilham a mesma letra devem formar uma segunda equipe (exemplo: 4 participantes da letra A em uma equipe, 4 da letra B em outra equipe, e assim por diante). Nesta segunda equipe, cada participante apresentará uma síntese da leitura e reflexão realizadas na primeira

	<p>equipe, de maneira que todos terão tomado conhecimento de todos os conteúdos abordados na aula. Estas discussões e reflexões deverão ser sintetizadas em um painel colaborativo (integrado) na plataforma “Google Jamboard”. (Até 40 minutos).</p> <p>3 – Para finalizar, o professor apresenta os painéis criados para todos os grupos, buscando encadear as diversas sínteses e promover outras reflexões entre os alunos (Até 30 minutos).</p> <p>Quanto à rotação por estações, consistirá em quatro etapas:</p> <p>1 – Os alunos serão organizados em quatro grupos, cada um dos quais realizará uma série de tarefas, de acordo com os objetivos do professor para a aula em questão (resolução de questões, de casos clínicos, criação de um produto, entre outros).</p> <p>2 – Cada estação deverá ser previamente organizada pelo professor, nas quais deve deixar, por escrito quais os objetivos e tarefas que devem ser realizadas pelo grupo ao passar pela estação.</p> <p>3 – Após um determinado tempo pré-estabelecido (15 minutos), os alunos deverão trocar as estações, passando por todas elas até o final da aula.</p> <p>4 – Ao final da aula, será feito um fechamento das atividades propostas, permitindo que cada grupo exponha suas próprias conclusões sobre as estações (o que funcionou, o que não funcionou e qual foi a estação mais desafiadora). Esse fechamento servirá para internalizar todos os conhecimentos produzidos na aula e sintetizar os aspectos mais importantes.</p> <p>A ideia é que cada grupo rotacione por entre as estações, permitindo que os alunos abordem determinado conteúdo de diferentes maneiras. As estações não serão sequenciais, ou seja, a atividade pretendida em uma estação não dependerá de outra, embora todas abordem o mesmo tema.</p>
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Moodle e os aplicativos Google Meet, Google Jamboard, Wordwall, Mentimeter e outros que, por ventura, sejam necessários para facilitar o engajamento dos alunos às atividades propostas.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Moodle
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	-

APRESENTAÇÃO

1. CURSO:Nutrição			
2. GRAU:Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Imunologia 06120002395			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): quinto período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a):	CHT: 36	CHP:18	CH total:54
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: quinto período			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Marcia Midori Shinzato			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: A carga horária prática é pequena e apesar de facilitar a aprendizagem da imunologia, estamos compensando a falta das aulas práticas presenciais com atividades assíncronas com a inserção de recursos como vídeos, aulas com esquemas e fotos das técnicas ensinadas nas aulas presenciais e atividades relacionadas à essas aulas com feedback.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Entender como funciona o sistema imunológico e as aplicações práticas da imunologia na prevenção, diagnóstico e tratamento de doenças.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Aulas teóricas na forma de palestras e seminários síncronos, aulas práticas adaptadas com vídeos, esquemas com fotos, leitura de textos
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Computadores e celulares com acesso à internet
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Plataforma Moodle e conferência WEB RNP
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	Como há necessidade de atenção individualizada nas atividades assíncronas, o curso comporta no máximo 30 alunos.

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharel em Nutrição			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Saúde e Alimentação Indígena			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 7 período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 54h	CHT: 36h	CHP: 18h	CH total: 54h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Verônica Gronau Luz			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: As atividades práticas proporcionam ao discente contato com a realidade indígena local, sendo na atenção primária à saúde, na Casa de Saúde do Índio ou no HU-UFGD. Considerando o atual cenário de pandemia, sobretudo a realidade indígena e a impossibilidade de irem a campo, os encontros foram adaptados para a forma remota. Além disso, exercícios de fixação do conteúdo serão realizados ao longo da disciplina.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Todas as atividades práticas da disciplina propiciaram ao discente o desenvolvimento de competências e habilidades, bem como o potencial crítico-reflexivo acerca dos conteúdos abordados. Os alunos terão contato com a realidade indígena e com o trabalho do nutricionista da saúde indígena de maneira remota.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Encontros remotos com convidados, exercícios de fixação, vídeos e discussão de capítulos de livro sobre a realidade local.
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Todas as aulas, vídeos e leituras serão disponibilizados por meio da plataforma Moodle, juntamente aos exercícios de fixação. Também serão utilizadas algumas tecnologias, como o Padlet, Playposit, entre outras.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Moodle
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	A maioria das aulas acontecerá de forma assíncrona, sendo a primeira aula síncrona, ao vivo.

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Gastronomia			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 7º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a):	CHT: 18h	CHP: 36h	CH total: 54h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2021/1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Claudia Gonçalves de Lima e Livia Gussoni Basile			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Levando em consideração a situação da pandemia do Corona vírus no Brasil e no mundo, a suspensão das aulas presenciais e a possibilidade de oferta de disciplinas em meio remoto, e também a alta demanda de dependentes e procura para esta disciplina, se faz necessária a adaptação da mesma para ser ministrada de maneira remota, visando a redução de danos e prejuízos aos acadêmicos e a instituição.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: - Compreender a história da gastronomia considerando a evolução socioeconômica e cultural da humanidade. - Conhecer as tendências da gastronomia na atualidade no contexto brasileiro e internacional. - Estudar as principais características da culinária regional brasileira e internacional. - Adquirir conhecimentos básicos sobre as técnicas de corte, apresentação de pratos, organização de mesas, regras de etiqueta e decoração com alimentos.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	- Aula expositiva dialogada por Webconferência (Google Meet - síncrona); - Socialização do material da aula via sala de aula virtual (Moodle); - Chat ou e-mail para orientações e esclarecimentos de dúvidas; - Estudos dirigidos (atividades assíncronas); - Vídeos disponíveis na plataforma YOUTUBE (atividades assíncronas); - Apresentação e discussão de seminários via Webconferência (Google Meet - síncrona). - Leituras e discussões de textos atuais (jornal, revistas, artigos científicos, etc.)
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Computador, smartphone, vídeos, biblioteca online.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Moodle, Google Meet, Computador, smartphone, vídeos, biblioteca online, YOUTUBE
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Técnica Dietética 2			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 7º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a):	CHT: 36h	CHP: 36h	CH total: 72h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2021/1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Claudia Gonçalves de Lima			

JUSTIFICATIVA

<p>1. JUSTIFICATIVA: Levando em consideração a situação da pandemia do Corona vírus no Brasil e no mundo, a suspensão das aulas presenciais e a possibilidade de oferta de disciplinas em meio remoto, e também a alta demanda de dependentes e procura para esta disciplina, se faz necessária a adaptação da mesma para ser ministrada de maneira remota, visando a redução de danos e prejuízos aos acadêmicos e a instituição.</p>
<p>2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Capacitar o aluno à:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver habilidades e competências pertinentes ao campo de atuação do nutricionista correlacionado com as técnicas dietéticas - Manipular corretamente equipamentos e utensílios em áreas de preparo de alimentos, racionalizando o trabalho; - Aplicar métodos adequados à seleção, conservação e preparo dos alimentos; - identificar as transformações químicas nos alimentos decorrentes do processo de armazenamento, pré-preparo e preparo. - Relacionar custo, valor nutritivo e peso dos diferentes alimentos e porcionamento; - Pesquisar na área.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	- Aula expositiva dialogada por Webconferência (Google Meet - síncrona); - Socialização do material da aula via sala de aula virtual (Moodle); - Chat ou e-mail para orientações e esclarecimentos de dúvidas; - Estudos dirigidos (atividades assíncronas); - Vídeos disponíveis na plataforma YOUTUBE (atividades assíncronas); - Apresentação e discussão de seminários via Webconferência (Google Meet - síncrona). - Leituras e discussões de textos atuais (jornal, revistas, artigos científicos, etc.)
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Computador, smartphone, vídeos, biblioteca online.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Moodle, Google Meet, Computador, smartphone, vídeos, biblioteca online, YOUTUBE
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 06120002298 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 9º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 126h	CHT: 24h	CHP: 102h	CH total: 126h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Thaise Mariá Tobal			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Considerando a situação da pandemia de COVID-19 em Dourados-MS, a suspensão das aulas presenciais e a possibilidade de oferta de disciplinas em meio remoto, além da procura por este componente curricular obrigatório do curso de Nutrição, se faz necessária a adaptação deste para ser ministrado de forma presencial (80%) e com 20% de forma remota, visando a redução de prejuízos aos acadêmicos e a instituição.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Capacitar o aluno para análise, desenvolvimento e controle de qualidade de alimentos e bebidas.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	O conteúdo programático será desenvolvido no campo de estágio (Banco de Leite Humano, Unidades Produtoras de Alimentos e Laboratórios de Análise de Alimentos). Os acadêmicos desenvolverão atividades de acordo com um roteiro elaborado pelo coordenador de área de estágio em conjunto com os orientadores. Haverá orientação periódica dos docentes para acompanhamento das ações desenvolvidas pelos estagiários, planejamento e avaliação das atividades. A orientação ocorrerá de forma síncrona e/ou assíncrona, por email e/ou moodle e/ou Google Meet. Para aferição da frequência do estudante referente a CH teórica serão realizadas atividades como apresentação de atividade desenvolvida no estágio, leitura de artigos científicos, elaboração de material técnico científico e/ou rotulagem nutricional. Cada atividade corresponderá a 25% da CH teórica total.
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	- Dispositivo computacional com acesso à internet, com câmera e microfone; Conta de email e/ou Google Meet; Vídeos e biblioteca online; artigos científicos e outros documentos, a exemplo de legislações da área, teses e dissertações disponíveis na internet; Calculadora.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	- Google meet, plataforma Moodle e e-mail.
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 08009310 - HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 5º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 54h	CHT: 36h	CHP: 18h	CH total:54h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Thaise Mariá Tobal			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Considerando a situação da pandemia de COVID-19 em Dourados-MS, a suspensão das aulas presenciais e a possibilidade de oferta de disciplinas em meio remoto, além da procura por esta disciplina obrigatória do curso de Nutrição, se faz necessária a adaptação desta para ser ministrada de maneira remota, visando a redução de prejuízos aos acadêmicos e a instituição.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Propiciar aos alunos a compreensão da importância dos princípios básicos da qualidade e segurança de alimentos, os fatores que interferem no controle higiênico e sanitário de alimentos/refeições, além das ferramentas de controle de qualidade.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	- Aulas expositivas de modo remoto (síncronas e assíncronas), resolução de exercícios, desenvolvimento de material áudio visual e discussão de atividades.
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	- Dispositivo computacional com acesso à internet, com câmera e microfone; Conta de email e/ou Google Meet; Vídeos e biblioteca online.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	- Google meet, plataforma Moodle e e-mail.
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 08007602- Anatomia Humana Aplicada a Nutrição			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 1º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 72h	CHT: 54h	CHP:18h	CH total: 72h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020-1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Silvia Cristina Figueira Olinto			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: O estudo da ciência Anatomia é fundamental para possibilitar o reconhecimento dos órgãos que constituem o corpo humano, assim como a morfologia, localização, função e organização em sistemas. Esse conhecimento é indispensável para uma adequada atuação profissional.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Proporcionar a construção do conhecimento da Anatomia através dos constituintes do corpo humano, considerando os aspectos relativos à estrutura, forma, e função dos diferentes órgãos. Objetivo Específico: No término da disciplina, o acadêmico deverá saber: Identificar as estruturas anatômicas de uma mesma região do corpo humano; conhecer os termos científicos das estruturas anatômicas, a padronização e normatização das divisões regionais do corpo humano. Mostrar atitudes de respeito aos recursos humanos utilizados no aprendizado ("o cadáver") e ao ambiente acadêmico.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	<p>Para as aulas práticas na modalidade remota (conforme RAEMF) serão utilizados roteiros de aulas práticas previamente disponibilizados, além de links e ou livros atlas listados nas bibliografias básica e/ou complementar. As aulas práticas remotas das turmas P1, P2 e P3 poderão ocorrer simultaneamente em mesmo período de aula pré-determinado e em consenso com a turma. No decorrer do semestre, e em concordância entre o docente, os alunos e os monitores da disciplina, poderão ser ofertadas aulas práticas presenciais conforme RAEMF, “Art. 11. Durante a Fase Vermelha UFGD, o Conselho Diretor da Unidade Acadêmica poderá autorizar, excepcionalmente, a realização presencial de determinada atividade acadêmico-pedagógica específica, cuja natureza implique, de forma necessária, a execução prática. § 2º A realização excepcional de atividade prática específica mencionada no caput deverá observar o disposto no Art. 8º, § 1º. § 3º Para participar da atividade prática específica mencionada no caput o estudante deverá preencher, assinar e enviar previamente por e-mail ao Coordenador de curso, com cópia ao docente responsável pela atividade, Termo de Responsabilidade e Ciência, comprometendo-se a seguir todas as normas de biossegurança e conforme modelo que estará disponível na página da disponível na página da COGRAD: https://portal.ufgd.edu.br/divisao/legislacao-normas-cograd/index § 4º Na atividade prática específica mencionada no caput, quando se tratar de componente curricular do tipo disciplina, não poderá ser atribuída nota ao seu desenvolvimento, para que não seja caracterizada como atividade avaliativa presencial.”</p> <p>Caso as aulas práticas presenciais não sejam realizadas durante o RAEMF, um módulo prático poderá ser ofertado, após aprovação e concordância dos professores, alunos e monitores da disciplina, no semestre em que a fase epidemiológica permitir, oportunizando assim, o estudo prático com as peças e cadáveres disponíveis no Laboratório De Anatomia Humana da Faculdade de Ciências da Saúde (FCS).</p>
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Serão utilizados sites de Universidades Nacionais e Internacionais que disponibilizam o conteúdo prático da disciplina, além de atlas anatômicos.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Serão utilizados recursos educacionais digitais como as plataformas: <i>Moodle, Google Meet e/ou Google Forms.</i>
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 9º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 252h	CHT: 50h	CHP:202h	CH total: 252h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Bruna Menegassi			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Por se tratar de estágio supervisionado, as atividades devem ocorrer de forma prática nos campos de estágios, tais como em clínicas, escolas, restaurantes, padarias, hospitais, etc. A carga horária teórica será utilizada pelos alunos para escrita do relatório, desenvolvimento de atividades demandadas pelo estágio (como elaboração de planilhas, fichas, documentos, manuais, check list, plano de ação, etc), reuniões, orientações e apresentações das atividades, essas três últimas a serem realizadas com o orientador de estágio.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Capacitar o aluno para aplicação de métodos e técnicas de gerenciamento para atendimento alimentar e nutricional de grupos populacionais.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Por se tratar de estágio, o conteúdo programático será desenvolvido no campo de estágio (nas unidades de alimentação e nutrição). Os acadêmicos desenvolverão atividades de acordo com um roteiro elaborado pelo coordenador de área de estágio em conjunto com os orientadores de estágio. Haverá orientação periódica do docente para acompanhamento das ações de desenvolvidas pelos estagiários, planejamento e avaliação das atividades. A orientação ocorrerá de forma síncrona e/ou assíncrona, por email, WhatsApp e/ou Google Meet.
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Email, Whats App e Google Meet
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Não será utilizado nenhum ambiente virtual de aprendizagem. Somente as tecnologias de informação e comunicação mencionadas no item 2 serão utilizados para orientação do estágio e/ou para apresentação de atividades desenvolvidas no estágio, conforme previsto no plano de ensino da disciplina.
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	Não há

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Metodologia para o Trabalho de Conclusão de Curso			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 7º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 54 h/a	CHT: 18 h/a	CHP:36 h/a	CH total:54 h/a
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 1º semestre letivo			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Rita de Cassia Bertolo Martins – P1 e Naiara Ferraz Moreira – P2			

JUSTIFICATIVA

<p>1. JUSTIFICATIVA: O componente curricular é oferecido para que os acadêmicos elaborem seu Projeto de TCC. Inclui como componente prático os exercícios de aprendizagem para que possam desenvolver o conhecimento e habilidades para a elaboração de seu projeto de pesquisa, já definindo o seu orientador. Levando em consideração a situação epidemiológica e a necessidade de oferecimento remoto, utilizando ambiente virtual de aprendizagem, o componente curricular foi estruturado para atender as necessidades dos acadêmicos matriculados de forma a minimizar os prejuízos de ensino e aprendizagem.</p>
<p>2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Ao final da disciplina o acadêmico deverá apresentar competências e habilidades para elaborar a escrita de um projeto de pesquisa para o Trabalho de Conclusão de Curso e de apresentá-lo para uma banca, com arguição.</p>

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	<ul style="list-style-type: none"> - Aulas síncronas expositivas e dialogadas em ambiente virtual (plataforma de conferência web Google meet); - Aulas assíncronas com plantão de dúvidas via Fórum (sala moodle) ou e-mail institucional. - Aulas práticas: Exercícios orientados e pesquisa em bases científicas; - Elaboração e Discussão dos projetos de TCC de forma síncrona em ambiente virtual (plataforma de conferência web Google meet) e assíncrona (por correspondência eletrônica e Fóruns na sala moodle); - Apresentação oral com arguição e participação de bancas: obrigatoriamente de forma síncrona (via plataforma de conferência web Google meet), conforme calendário de apresentação. <p>Obs. Para os alunos com indisponibilidade para as apresentações no horário de aulas (matutino), será disponibilizado horário noturno;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entrega do projeto de TCC e da apresentação em power point (via sala moodle).
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	<p>Serão necessárias as ferramentas de tecnologia da informação e comunicação (TIC):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dispositivo computacional com editor de texto, power point e adobe acrobat, além de acesso à internet, com câmera e microfone; -Conta de e-mail; cadastro sala moodle e acesso ao Google Meet;
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	<ul style="list-style-type: none"> - Sala da disciplina no Moodle (EAD-UFGD) - Google meet (para aulas síncronas e reuniões)

4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	
--	--

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Estágio Supervisionado de Nutrição e Saúde Pública			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 8º e 9º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 252 h/a	CHT(se necessário): 50h/a	CHP: 202 h/a	CH total: 252 h/a
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 1º e 2º semestre letivo			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Caroline Camila Moreira, Rita de Cassia Bertolo Martins, Naiara Ferraz Moreira e Verônica Gronau Luz			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA:

O componente curricular é conteúdo obrigatório para a formação profissional. Acontece obrigatoriamente de forma predominante (ao menos 80%) em cenário real de prática profissional, de acordo com as áreas: Atenção Primária à Saúde e Alimentação Escolar sob supervisão do nutricionista preceptor de estágio e/ou professor orientador. Levando em consideração a situação epidemiológica e a necessidade de oferecimento do Estágio para os alunos concluintes, o componente curricular foi estruturado para atender as necessidades dos acadêmicos matriculados, estando condicionados ao uso correto dos equipamentos individuais de proteção e as medidas de biossegurança.

Até 20% da carga horária total do estágio poderá ser oferecido de forma teórica, se necessário, incluindo cursos, palestras, seminários realizados de forma remota. Haverá orientação periódica do docente (de forma síncrona e/ou assíncrona) para acompanhamento das ações de desenvolvidas pelos estagiários, planejamento e avaliação das atividades.

2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM:

Objetivo geral: Capacitar o/a estagiário/a para gestão de Programas de Alimentação e Nutrição e para aplicação de métodos e técnicas de diagnóstico e de intervenção nutricional de grupos populacionais, nas áreas de Atenção Primária à Saúde e Alimentação Escolar

Objetivos específicos área Atenção Primária à Saúde:

- Identificar o contexto da nutrição em saúde pública no município;
- Identificar as atribuições do nutricionista nesta área e as atividades desenvolvidas junto a equipe multidisciplinar e programas de alimentação e nutrição;
- Realizar diagnóstico situacional do território de abrangência da APS;
- Identificar e caracterizar as prioridades de saúde na área de nutrição;
- Mapear a vigilância alimentar e nutricional na área de abrangência;
- Elaborar material informativo, contendo orientações alimentares voltadas às prioridades da equipe local, por meio de cartilhas, vídeos, podcast, áudios, folders, cartazes, murais etc.;
- Incentivar a promoção da alimentação saudável e adequada;
- Realizar visita domiciliar com a equipe das Unidades de Saúde, quando solicitado;
- Conhecer os programas de Alimentação e Nutrição da SEMS e SESAI de Dourados.

Objetivos específicos área Alimentação Escolar: - Compreender o processo de municipalização do Programa de Alimentação Escolar (histórico e legislação);

- Identificar as atribuições do nutricionista nas atividades voltadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Conhecer a dinâmica de cadastro do nutricionista do PNAE no Sistema Integrado de Monitoramento Execução e Controle – SIMEC, no Módulo Plano de Ações Articuladas – PAR;
- Identificar os instrumentos de avaliação das Boas Práticas de preparo da alimentação escolar;
- Desenvolver ações do Programa Saúde na Escola em parceria com a Atenção Básica, conforme demanda;
- Avaliar qualitativa e quantitativamente a alimentação oferecida aos escolares, durante a pandemia, de acordo com as recomendações do PNAE;
- Conhecer os instrumentos de avaliação da aceitabilidade e de adesão da alimentação escolar;
- Elaborar e promover educação alimentar e nutricional, para os diferentes públicos da comunidade escolar;
- Identificar e analisar a operacionalização de programas de Alimentação e Nutrição de caráter intersetorial envolvendo a comunidade escolar.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	<ul style="list-style-type: none">- Estágio em campo real de prática profissional nas áreas de Atenção Primária em Saúde e Alimentação Escolar, sob supervisão do nutricionista preceptor de estágio, designado pela Instituição concedente;- Reuniões de orientação síncronas expositivas e dialogadas em ambiente virtual (plataforma de conferência web Google meet);- Orientações assíncronas com plantão de dúvidas via Fórum (sala moodle) ou e-mail institucional.- Apresentação oral das atividades realizadas durante o estágio, incluindo Plano de ação, obrigatoriamente de forma síncrona (via plataforma de conferência web Google meet), conforme cronograma de estágio.- Entrega de Relatório individual e exercícios semanais, conforme programado em Roteiro de estágio (via sala moodle).
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	<p>Serão utilizadas as ferramentas de tecnologia da informação e comunicação (TIC):</p> <ul style="list-style-type: none">- Dispositivo computacional com editor de texto, power point, excel, e adobe acrobat e com acesso à internet, com câmera e microfone;-Conta de email; WhatsApp, cadastro sala moodle e acesso ao Google Meet;-Livros disponíveis na biblioteca virtual da UFGD; artigos científicos e outros documentos, a exemplo de legislações da área, teses e dissertações, disponíveis na internet.- Equipamentos de proteção individual (EPI), de acordo com as normas de biossegurança.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	<ul style="list-style-type: none">- Sala de Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Pública no Moodle (EAD-UFGD)- Google meet (para aulas síncronas e reuniões)
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Terapia Nutricional			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): eletiva			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 36h	CHT: 18h	CHP:18h	CH total:36h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1/2021			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Liane Murari Rocha			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: promover capacitação técnica e humanizada para a prática da Terapia Nutricional por meio de aprofundamentos técnico-científicos e a aquisição de conhecimento sobre tratamento nutricional de pacientes em âmbito hospitalar e ambulatorial com raciocínio clínico, discussão de casos e artigos científicos que viabilizem a vivência na área da Terapia Nutricional.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: <ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer o papel dos diferentes membros participantes da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN); - Estudar a Terapia Nutricional oral, enteral e parenteral segundo as suas indicações, vias de acesso, formas de administração e aplicações práticas; - Conhecer as complicações relacionadas às terapias enteral e parenteral; - Conhecer as bases para prescrição nutricional enteral (cálculos); - Explorar a terapia nutricional oral, enteral e parenteral em Pacientes Oncológicos hospitalizados e em nível ambulatorial, em condições clínica, cirúrgica e cuidados paliativos (temáticas do paciente Adulto).

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Utilização de vídeos, resolução e discussão de casos clínicos
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Os conteúdos serão disponibilizados no <i>moodle</i> e as discussões ocorrerão via <i>Google meet</i> de acordo com a disponibilidade dos alunos no dia e horário das aulas
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	A metodologia assíncrona adotada contará com exposição dos temas por meio de apresentação em <i>power point</i> com áudio das professoras e/ou leitura de texto pelos alunos, seguida de resolução de atividade (questionário/estudo de caso). As dúvidas dos alunos deverão ser sanadas por mensagem de e-mail a professora. A metodologia síncrona ocorrerá de acordo com a disponibilidade dos alunos via <i>Google Meet</i> para discussão de casos.
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Avaliação Nutricional I			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 3 período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 72h	CHT:36h	CHP:36h	CH total:72h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1/2021			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Liane Murari Rocha/ Karyne Garcia Tafarelo Moreno			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Capacitar o aluno a realizar a avaliação do estado antropométrica de indivíduos e coletividades.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: <ul style="list-style-type: none"> • Relacionar os parâmetros de avaliação antropométrica no que tange os aspectos ligados à nutrição; • Identificar o método de avaliação antropométrica adequada de acordo com a faixa etária; • Emitir o diagnóstico antropométrico de acordo os dados coletados na avaliação antropométrica; • Conhecer e manusear as diversas tabelas de referências; • Identificar as dobras cutâneas e circunferências utilizadas na avaliação antropométrica.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Utilização de vídeos, resolução de casos clínicos
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Os conteúdos serão disponibilizados no <i>moodle</i> . Vídeos disponíveis no YouTube.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	A metodologia adotada contará com exposição dos temas por meio de apresentação em <i>power point</i> com áudio das professoras, vídeos e/ou leitura de texto pelos alunos, seguida de resolução de atividade (questionário/estudo de caso). As dúvidas dos alunos deverão ser sanadas por mensagem de e-mail as professoras.
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Parasitologia			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 3 período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a):	CHT: 36	CHP: 18	CH total: 54
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2021.1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Adriana Araújo de Almeida Apolonio			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: O estudo da relação parasito-hospedeiro e suas implicações na saúde permitirá que o aluno do curso de nutrição adquira o conhecimento necessário sobre as alterações provocadas no processo nutricional do hospedeiro, medidas utilizadas para evitar a contaminação de alimentos por parasitos e a importância dos alimentos no tratamento das parasitoses.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Fornecer aos alunos conhecimentos básicos que permitam: conhecer a morfologia, nutrição, ciclos biológicos, mecanismos de transmissão, patogenia e epidemiologia de protozoários e helmintos de importância médica; diferenciar doenças parasitárias quanto à sintomatologia e diagnóstico; conhecer os métodos de profilaxia das doenças parasitárias; compreender a relação entre a nutrição e as doenças parasitárias.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Serão disponibilizados vídeos com a demonstração da aula prática e atividades que poderão ser realizadas à distância para auxiliar no aprendizado do aluno. As aulas práticas também serão trabalhadas por meio de material disponível na Internet como atlas, imagens e textos relacionados ao tema.
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Livros, E-books, apostilas, jornais e periódicos científicos, vídeos do Youtube, celular e computador.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Plataforma Moodle UFGD.
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 06120002603 - CÉLULAS			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 1 período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a):	CHT: 54	CHP: 18	CH total: 72
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Virginia Demarchi Kappel Trichez e Ariany Carvalho dos Santos			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Estudar a estrutura e função das células e seus componentes. Principais processos e alterações celulares durante a diferenciação celular, durante o seu ciclo de vida e frente às agressões.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Objetivo geral: Transmitir informações sobre a organização da célula e suas organelas e estruturas analisando a composição química, ultraestrutura e funções dos componentes celulares e discutir as alterações fisiopatológicas e morfológicas das células nos processos patológicos gerais; Habilidades a serem desenvolvidas: <ul style="list-style-type: none">reconhecer a célula como uma unidade autônoma e dentro de um sistema biológico complexo que responde a estímulos externos fisiológicos e patológicos;reconhecer diferentes tipos celularesrelacionar a Biologia Celular às outras áreas de Ciências Biológicas e à Área de Saúde.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	<p>Para as aulas práticas na modalidade remota (conforme RAEMF) serão utilizados estudos de imagens digitais e o Roteiro de Aulas Práticas previamente disponibilizados aos estudantes que serão enviados via Moodle, caracterizando atividade avaliativa e controle de frequência</p> <ul style="list-style-type: none">As aulas serão síncronas em plataforma Google Meet ou Conferência Web-RNP. Em casos excepcionais, por necessidade do docente, as aulas poderão ser assíncronas, sendo previamente comunicadas aos discentes e o material será disponibilizado no Moodle.As aulas práticas remotas das turmas P1, P2 e P3 poderão ocorrer simultaneamente num mesmo período de aula pré-determinado e em consenso com a turma.No decorrer do semestre, se houver necessidade e em concordância entre o docente, os alunos e os monitores da disciplina, poderão ser ofertadas aulas práticas presenciais conforme RAEMF, "Art. 11. Durante a Fase Vermelha UFGD, o Conselho Diretor da Unidade Acadêmica poderá autorizar, excepcionalmente, a realização presencial de determinada atividade acadêmico-pedagógica específica, cuja natureza implique, de forma necessária, a execução prática. § 2º A realização excepcional de atividade prática específica mencionada no caput deverá observar o disposto no Art. 8º, § 1º. § 3º Para participar da atividade prática específica mencionada no caput o estudante deverá preencher, assinar e enviar previamente por e-mail ao Coordenador de curso, com cópia ao docente responsável pela atividade, Termo de
---------------------------	--

	<p><i>Responsabilidade e Ciência, comprometendo-se a seguir todas as normas de biossegurança e conforme modelo que estará disponível na página da disponível na página da COGRAD: https://portal.ufgd.edu.br/divisao/legislacao-normas-cograd/index</i></p> <p><i>§ 4º Na atividade prática específica mencionada no caput, quando se tratar de componente curricular do tipo disciplina, não poderá ser atribuída nota ao seu desenvolvimento, para que não seja caracterizada como atividade avaliativa presencial.”</i></p>
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	<p><u>Dispositivos</u>: computador, smartphones ou tablets com acesso de internet.</p> <p><u>Softwares</u>: leitor e criador de arquivos PDF, editor de textos, além do aplicativo WhatsApp (caso necessário).</p> <p><u>Webconferências</u> (Google Meet ou Conferência Web-RNP), sendo o link enviado para o e-mail dos alunos.</p> <p><u>Moodle</u>: material de apoio e avaliações da disciplina</p> <p><u>E-mail</u> : as dúvidas serão enviadas e recebidas via virginiakappel@ufgd.edu.br e arianysantos@ufgd.edu.br</p>
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	<p>Google Meet ou Conferência Web-RNP), sendo o link enviado para o e-mail dos alunos.</p> <p><u>Moodle</u> (material de apoio e avaliações da disciplina)</p>
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharel em Nutrição			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 5 período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 54h	CHT: 36h	CHP: 18h	CH total: 54h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Caroline Camila Moreira			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: As atividades práticas proporcionam ao aluno o contato com nutricionistas da gestão pública de programas de alimentação no município. Considerando o atual cenário de pandemia, os encontros presenciais com gestores foram adaptados para encontros remotos. Além disso, exercícios de fixação do conteúdo e seminários serão realizados ao longo da disciplina.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Todas as atividades práticas da disciplina propiciaram ao aluno o desenvolvimento de competências e habilidades, bem como o potencial crítico-reflexivo acerca dos conteúdos abordados. Os alunos terão contato com gestores públicos representantes da Secretaria da Saúde, Secretaria da Educação, Secretaria da Assistência Social e Secretaria da Agricultura Familiar, os quais apresentarão os principais programas de alimentação e nutrição implantados no município.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Encontros remotos com convidados, exercícios e seminário.
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	As atividades relativas aos exercícios serão realizadas em sua maioria na plataforma Moodle, podendo também ser realizadas em aplicativos como Quizizz, Padlet , Wooclap. O seminário será apresentado via Google Meet.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Moodle
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: NUTRIÇÃO			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Alimentação Escolar			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): Sétimo período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 36	CHT: 0	CHP: 36	CH total:36
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020-1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Angelica Margarete Magalhães			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Se justifica pela necessidade de formar de profissionais de Nutrição aptos a atuar no âmbito da Alimentação Escolar, o que requer conteúdos específicos dá área
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Identificar aspectos gerais relacionados à alimentação escolar no Brasil Reconhecer as diversas varáveis que caracterizam o Programa Nacional de Alimentação Escolar, visando qualificar sua implementação.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Aulas síncronas, aulas assíncronas, Atividades de fixação de conteúdo na forma de leitura e argumentação de textos, palestras virtuais de vivência de profissionais que atuam na área. Simulações de compras públicas. Todo o material didático será disponibilizado virtualmente em plataforma digital Grupo de Whats App criado especificamente para ia disciplina. Acontecerão atendimentos individuais ou em grupo, fora dos horários de aula, com prévio agendamento
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	E-mail, chat, grupos online, salas virtuais
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Google Meet
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: NUTRIÇÃO			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): Sétimo período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 54	CHT: 36	CHP: 18	CH total:54
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020-1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Angelica Margarete Magalhães			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Se justifica pela necessidade de formar de profissionais de Nutrição aptos a atuar no sistema de Refeições fora do domicílio
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Compreender fluxos de produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)/Unidades de Produção de Refeições (UPR) Aplicar técnicas de Gerenciamento de processos de produção de refeições alinhados ao binômio Qualidade/Custo.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Aulas síncronas, aulas assíncronas, Atividades de fixação de conteúdo na forma de leitura e argumentação de textos, palestras virtuais de vivência de profissionais que atuam na área. Simulações de compras públicas. Todo o material didático será disponibilizado virtualmente em plataforma digital Grupo de Whats App criado especificamente para ia disciplina. Acontecerão atendimentos individuais ou em grupo, fora dos horários de aula, com prévio agendamento
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	E-mail, chat, grupos online, salas virtuais
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Google Meet
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Patologia da Nutrição e Dietoterapia III - 06120002522			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 7º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 90 horas	CHT: 54 horas	CHP: 36 horas	CH total: 90 horas
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020/1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Flávia Andréia Marin			

JUSTIFICATIVA

<p>1. JUSTIFICATIVA: As aulas práticas desta disciplina ocorreriam em sala de aula em 2020.1 devido ao elevado número de alunos inscritos e não ter sido possível dobrar as aulas práticas, sendo planejada a simulação de casos clínicos e resolução dos mesmos (pacientes hospitalizados e ambulatoriais), realização de exercícios e discussão de literatura científica relacionada às atividades propostas. Sendo assim, as aulas práticas serão substituídas por atividades orientadas (estudos de caso, estudo dirigido) e aulas expositivas com a resolução e abordagem de pontos principais, de acordo com a literatura científica, sobre a atuação na prática profissional.</p>
<p>2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver o raciocínio e senso crítico para aplicar os conceitos assimilados às situações práticas comuns, visando à prescrição dietética na prática profissional; - Realizar avaliação e diagnóstico nutricional do paciente hospitalizado e ambulatorial; - Estabelecer a conduta dietoterápica de acordo com o estado clínico e nutricional; - Planejar e elaborar a prescrição dietética para o tratamento e prevenção das doenças.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	As aulas teóricas e práticas ocorrerão de forma assíncrona (disponibilizadas no Moodle, no modelo tradicional expositivo). Será feita a exposição dos temas referentes às aulas teóricas por meio de apresentação em <i>power point</i> com áudio, e/ou indicada a leitura de material científico pelos alunos. Para as aulas práticas, serão realizadas apresentações em <i>power point</i> com áudio, na maioria dos temas, contendo a resolução de casos clínicos e discussão de pontos relevantes, de acordo com a literatura científica, para a prática profissional, ou ainda estudo dirigido a partir da leitura de artigo científico/ consenso/ diretrizes ou “ <i>guidelines</i> ” indicado(s), que juntamente com a apresentação e discussão de casos clínicos visam aproximar o aluno à prática prevista na disciplina. Serão realizadas atividades (semanal ou quinzenal) compostas por questões teórico-práticas dentro da abordagem do tema da semana ou quinzena. As dúvidas dos alunos deverão ser sanadas por mensagem de e-mail à professora, e aulas, atividades/ avaliações e materiais serão disponibilizados no Moodle.
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Os recursos mínimos e obrigatórios: são dispositivo computacional com acesso à internet, conta de e-mail, acesso aos artigos científicos/ consensos e outros documentos disponíveis na internet; calculadora;
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Moodle, <i>e-mail</i> .
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	-

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharel			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Atendimento em Nutrição clínica I (08007607)			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 7º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 90 horas	CHT:- horas	CHP:72horas	CH total:72 horas
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020/1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Emilia Alonso Balthazar/ Fernanda Fortunato Rosan Seixas			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Esta disciplina ocorre tradicionalmente no ambulatório 2 Hospital Universitário da UFGD. Considerando a pandemia atual da Covid-19 e a bandeira vermelha para o município de Dourados (de acordo com a Bandeira Prosseguir) e o HU ser considerado referência a COVID, faz-se necessário evitar a exposição dos alunos a pacientes que podem ter Covid-19. Adicionalmente, as práticas podem ser substituídas por atividades remotas, desde que adotadas metodologias ativas de ensino descritas abaixo.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: - Capacitar o aluno a produzir materiais didáticos que auxiliem no atendimento nutricional ambulatorial a pacientes pediátricos, através de pesquisas em base de dados científicas. estudadas.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Serão realizadas atividades de forma síncrona, via google meeting, e assíncrona, via Ava moodle. Elaboração e Discussões sobre capítulo de livro e artigos , sob supervisão docente. Apresentação de power point. Desenvolvimento de material didático científico
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Computador com acesso a internet, conta de e-mail, acesso ao google meeting e Ava moodle
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Ava Moodle egogle meeting
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	-

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 08009216 - BIOQUÍMICA II			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 1 período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a):	CHT: 36	CHP: 18	CH total: 54
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Virginia Demarchi Kappel Trichez			

JUSTIFICATIVA

<p>1. JUSTIFICATIVA: Estudar metabolismo intermediário (anabolismo e catabolismo). Regulação do metabolismo energético e integração metabólica. Equilíbrio ácido-básico. Bioquímica endócrina. Distúrbios no metabolismo dos carboidratos. Distúrbios no metabolismo dos lipídios. Distúrbios no metabolismo dos aminoácidos.</p>
<p>2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM:</p> <p>Objetivo geral:</p> <p>Transmitir informações sobre as bases metabólicas das principais vias de síntese e de degradação das biomoléculas;</p> <p>Habilidades a serem desenvolvidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● reconhecer a célula como uma unidade autônoma e dentro de um sistema biológico complexo que responde a estímulos externos fisiológicos e patológicos; ● reconhecer diferentes tipos celulares ● relacionar a Biologia Celular às outras áreas de Ciências Biológicas e à Área de Saúde.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	<p>Exposição do conteúdo programático na modalidade não presencial (conforme RAEMF) utilizando recursos educacionais digitais, como as plataformas Moodle, Webconferências (Google Meet). Estudos dirigidos. Leituras de textos pelo aluno. A disciplina será ministrada com aulas expositivas síncronas em plataforma Google Meet ou Conferência Web-RNP. Em casos excepcionais, por necessidade do docente, as aulas poderão ser assíncronas, sendo previamente comunicadas aos discentes e o material será disponibilizado no Moodle.</p> <p>Para o controle de frequência nas aulas síncronas, o docente realizará a chamada oral em até 10 minutos após o início da aula remota, podendo solicitar a gravação da mesma para fins de comprovação</p>
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	<p><u>Dispositivos</u>: computador, smartphones ou tablets com acesso de internet.</p> <p><u>Softwares</u>: leitor e criador de arquivos PDF, editor de textos, além do aplicativo WhatsApp (caso necessário).</p> <p><u>Webconferências</u> (Google Meet ou Conferência Web-RNP), sendo o link enviado para o e-mail dos alunos.</p> <p><u>Moodle</u>: material de apoio e avaliações da disciplina</p> <p><u>E-mail</u> : as dúvidas serão enviadas e recebidas via virginiakappel@ufgd.edu.br e arianysantos@ufgd.edu.br</p>

3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Google Meet ou Conferência Web-RNP), sendo o link enviado para o e-mail dos alunos. <u>Moodle</u> (material de apoio e avaliações da disciplina)
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 08007609 - ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA III			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 7º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a):	CHT:	CHP: 72h	CH total: 72h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2021/1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Livia Gussoni Basile			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Levando em consideração a situação da pandemia do Corona vírus no Brasil e no mundo, a suspensão das aulas presenciais e a possibilidade de oferta de disciplinas em meio remoto, e também a alta demanda de dependentes e procura para esta disciplina, se faz necessária a adaptação da mesma para ser ministrada de maneira remota, visando a redução de danos e prejuízos aos acadêmicos e a instituição.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Capacitar o aluno a fornecer atendimento nutricional, através de acompanhamento ambulatorial, a pacientes idosos (a partir de 60 anos de idade)

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	<ul style="list-style-type: none"> - Contato telefônico e orientações nutricionais para os pacientes previamente atendidos no ambulatório (acompanhamento pelas professoras por Webconferência (Google Meet - síncrona); - Discussões dos casos por Webconferência (Google Meet - síncrona); - Elaboração das orientações nutricionais para as pacientes (atividade assíncrona); - Simulação de atendimentos por Webconferência (Google Meet - síncrona); - Elaboração de plano alimentar (atividade assíncrona - moodle); - Apresentação e discussão de artigos científicos via Webconferência (Google Meet - síncrona); - Elaboração de relatório (atividade assíncrona - moodle); - Apresentação do relatório via Webconferência (Google Meet - síncrona); - Socialização do material da aula via sala de aula virtual (Moodle); - Chat (moodle) ou e-mail ou telegram para orientações e esclarecimentos de dúvidas
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Computador ou celular com acesso básico a internet; - Conta de e-mail; - Programas: Word, leitor de pdf, Power Point, Excel, Avanutri; - Aplicativo de whatsapp / telegram
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Moodle, Google Meet, Computador, smartphone, vídeos, biblioteca online, YOUTUBE
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 08007609 - ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA III			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 7º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a):	CHT:	CHP: 72h	CH total: 72h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2021/1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Claudia Gonçalves de Lima			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Levando em consideração a situação da pandemia do Corona vírus no Brasil e no mundo, a suspensão das aulas presenciais e a possibilidade de oferta de disciplinas em meio remoto, e também a alta demanda de dependentes e procura para esta disciplina, se faz necessária a adaptação da mesma para ser ministrada de maneira remota, visando a redução de danos e prejuízos aos acadêmicos e a instituição.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Capacitar o aluno a fornecer atendimento nutricional, através de acompanhamento ambulatorial, a pacientes idosos (a partir de 60 anos de idade)

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	<ul style="list-style-type: none"> - Contato telefônico e orientações nutricionais para os pacientes previamente atendidos no ambulatório (acompanhamento pelas professoras por Webconferência (Google Meet - síncrona); - Discussões dos casos por Webconferência (Google Meet - síncrona); - Elaboração das orientações nutricionais para as pacientes (atividade assíncrona); - Simulação de atendimentos por Webconferência (Google Meet - síncrona); - Elaboração de plano alimentar (atividade assíncrona - moodle); - Apresentação e discussão de artigos científicos via Webconferência (Google Meet - síncrona); - Elaboração de relatório (atividade assíncrona - moodle); - Apresentação do relatório via Webconferência (Google Meet - síncrona); - Socialização do material da aula via sala de aula virtual (Moodle); - Chat (moodle) ou e-mail ou telegram para orientações e esclarecimentos de dúvidas
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Computador ou celular com acesso básico a internet; - Conta de e-mail; - Programas: Word, leitor de pdf, Power Point, Excel, Avanutri; - Aplicativo de whatsapp / telegram
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Moodle, Google Meet, Computador, smartphome, vídeos, biblioteca online, YOUTUBE
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Formação do ser Humano Biológico			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 1 período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 72h	CHT:54h	CHP:18h	CH total:72h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1/2021			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Herintha Coeto Neitzke Abreu			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Capacitar o aluno a entender o desenvolvimento embrionário e fetal, e a genética médica.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: -Transmitir conceitos básicos de Embriologia e Genética. -Fornecer subsídios para o estudo do desenvolvimento humano, desde a formação dos gametas até o desenvolvimento embrionário e fetal, e dar condições de entendimento aos processos de Reprodução e Malformações -Fornecer aos estudantes um arcabouço para que compreendam o campo da Genética Médica e proporcionar uma introdução aos conceitos da Genética Humana.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Aulas no Google Meet
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Os conteúdos serão disponibilizados no <i>moodle</i> .
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	A metodologia adotada contará com exposição dos temas por meio de apresentação em <i>power point</i> pelo Google Meet e disponibilizadas no Moodle
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 06120002433 – NUTRIÇÃO E DIETÉTICA EM GERIATRIA			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 5º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a):	CHT: 18h	CHP: 18h	CH total: 36h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020/1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Livia Gussoni Basile			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: Levando em consideração a situação da pandemia do Covid-19 no Brasil e no mundo, a suspensão das aulas presenciais e a possibilidade de oferta de disciplinas em meio remoto, e a procura para esta disciplina, se faz necessária a adaptação da mesma para ser ministrada de maneira remota, visando a redução de danos e prejuízos aos acadêmicos e a instituição.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: - Tornar o aluno apto a conhecer e entender o processo de envelhecimento, bem como as mudanças sistêmicas envolvidas; - Avaliar o estado nutricional do idoso; - Conhecer e entender todos os aspectos da alimentação do idoso: as mudanças e suas repercussões na saúde do indivíduo; - Realizar o planejamento dietético para idosos.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	<ul style="list-style-type: none"> - Aula expositiva dialogada por Webconferência (Google Meet - síncrona); - Socialização do material da aula via sala de aula virtual (Moodle); - Chat (Moodle) ou e-mail para orientações e esclarecimentos de dúvidas; - Estudos dirigidos (Moodle - assíncrono); - Estudos de casos (Moodle - assíncrono); - Apresentação e discussão de seminários via Webconferência (Google Meet - síncrona).
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Computador ou celular com acesso básico a internet; - Conta de e-mail; - Programas: Word, leitor de pdf, Power Point, Excel, Avanutri; - Aplicativo de whatsapp / telegrama.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Moodle, Google Meet, Computador, smartphone, vídeos, biblioteca online, Youtube.
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU:bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Nutrição e Esportes			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 5 período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 72h	CHT:36h	CHP:36h	CH total:72h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1/2021			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA:Fernanda Rosan Fortunato Seixas			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA:Proporcionar ao aluno conhecimentos básicos de nutrição esportiva, avaliação e adequação nutricional de praticantes de atividade física (lazer, atletas profissionais e amadores), objetivando melhores resultados na performance e saúde
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Definir conceitos utilizados na prática esportiva; Identificar e compreender as alterações fisiológicas e bioquímicas básicas do exercício; Avaliar o estado nutricional de praticantes de atividade física; Planejar a intervenção nutricional para diferentes modalidades esportivas, em diferentes momentos da competição; Compreender a importância da atuação do profissional nutricionista junto à equipe interdisciplinar de saúde para melhor desempenho do esportista; Calcular, avaliar e acompanhar a prescrição dietética de indivíduos que realizam atividade física.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Utilização de vídeos, leitura de artigos científicos, resolução de casos clínicos
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Os conteúdos serão disponibilizados no AVA moodle. Vídeo-aulas, artigos em pdf e questionário.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	A metodologia adotada contará com exposição dos temas por meio de apresentação em <i>power point</i> com áudio e imagem da professora, Leitura de texto pelos alunos, seguida de resolução de atividade (questionário/estudo de caso). As dúvidas dos alunos serão sanadas por mensagem de e-mail ou pelo chat do moodle.
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: NUTRIÇÃO			
2. GRAU: bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Tecnologia dos alimentos			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 5 período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a):	CHT: 54	CHP:18	CH total: 72
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: I -2020			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Rosalinda Arévalo Pinedo			

JUSTIFICATIVA

<p>1. JUSTIFICATIVA: A disciplina de Tecnologia de Alimentos é muito importante para o futuro profissional, por que a Tecnologia de Alimentos constitui o principal elo entre todas as etapas da produção, consumo, e está estritamente ligada ao processamento; enquanto princípios e práticas de higiene são intrínsecos a nutrição, a partir das características dos itens alimentícios, sejam elas benéficas ou maléficas ao corpo humano, é possível estabelecer uma dieta adequada para cada tipo de pessoa de acordo com sua estrutura em que se encontra.</p>
<p>2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Através das práticas de forma remota, espera-se que os acadêmicos adquiram o conhecimento nível tecnológico, que se define pela aplicação de métodos e técnicas para a seleção de matéria prima, preparo armazenamento, controle, conservação, embalagem, distribuição, utilização do alimento e desenvolvimento de produtos.</p>

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	As aulas será adaptada para o modo virtual na fase restritiva da pandemia de forma explicativa, onde os roteiros das aulas serão explicadas e acentuadas com vídeos e artigos referentes ao tema.
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Será realizado através do meet, watss, google forms, moodle outros meios de comunicação
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Encontros de forma síncrona nos horários designados pelo Curso no sistema acadêmico UFGD.
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: QUÍMICA GERAL - 06110003585			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 1º período			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 72h	CHT:36h	CHP:36h	CH total:72h
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Cristiane Storck Schwalm			

JUSTIFICATIVA

<p>1. JUSTIFICATIVA: A disciplina Química Geral está entre as disciplinas originalmente ofertadas na fase presencial de 2020-1 e apresenta alunos matriculados, o que justifica a necessidade de oferta da mesma, segundo Resolução RTR n.4 de 02/02/2021. A parte prática da disciplina pode ser adaptada ao formato de ensino remoto sem prejuízo considerável do aprendizado, e desta forma será oferecida através do uso de diferentes tecnologias de informação e comunicação.</p>
<p>2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM:</p> <p>OBJETIVOS GERAIS:</p> <ul style="list-style-type: none">- Introduzir ao aluno os conceitos da química geral, que servirão de base para a aprendizagem de outras disciplinas do curso.- Mostrar aos alunos a importância, a presença e a relação dos compostos químicos com a vida animal e vegetal;- Mostrar aos alunos a importância da química dentro das ciências da saúde, principalmente, relacionada ao curso de Nutrição; <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</p> <p>Ao final da disciplina o acadêmico deverá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none">- Reconhecer os principais componentes químicos;- Entender como ocorrem as principais ligações e reações químicas;- Saber desenvolver cálculos estequiométricos;- Saber preparar uma solução com concentração conhecida;- Entender os princípios da cinética e do equilíbrio químico.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	<p>Os conteúdos serão ministrados de maneira síncrona em video-aulas utilizando a ferramenta de reuniões virtuais Google Meet, no horário previsto para a disciplina. Além disto, serão disponibilizados, no Google Classroom, materiais em powerpoint, pdf e a gravação das aulas síncronas ministradas (armazenadas no Google Drive daturma). Também será disponibilizado, para cada unidade, um roteiro de estudos contemplando leitura de capítulos de livros disponíveis na base de dados "Minha Biblioteca", disponível no site da biblioteca da UFGD.</p> <p>A parte prática da disciplina será adaptada ao formato de ensino remoto, sendo abordada através da discussão dos conceitos teóricos envolvidos, resolução de problemas simulando situações práticas e exibição de vídeos ilustrando os procedimentos que usualmente seriam realizados no laboratório de química (pesagem, determinação de volume e densidade, preparo de soluções, titulação, experimentos simples relacionados à cinética química, etc).</p>
---------------------------	---

2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Base "Minha Biblioteca" da UFGD, vídeos do Youtube, encontros virtuais no Google Meet, grupo no whatsapp, materiais em pdf disponibilizados via Google Classroom
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Google Classroom
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharelado			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 06120002360 - FISIOLOGIA HUMANA II			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado):			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 72	CHT: 54	CHP: 18	CH total: 72
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020/1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Silvia Aparecida Oesterreich; Márcio Eduardo de Barros; Raquel dos Santos Donatini			

JUSTIFICATIVA

<p>1. JUSTIFICATIVA:</p> <p>CONSIDERANDO a Portaria MEC nº 1.038/2020 que altera a Portaria MEC nº 544/2020, que dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meio digitais, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus - COVID-19, e a Portaria MEC nº 1.030/2020, que dispõe sobre o retorno às aulas presenciais e sobre caráter excepcional de utilização de recursos educacionais digitais para integralização da carga horária das atividades pedagógicas, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus COVID-19;</p> <p>CONSIDERANDO o Parecer CNE/CP nº 5/2020, sobre a reorganização do calendário escolar e da possibilidade de cômputo de atividades não presenciais para fins de cumprimento da carga horária mínima anual, e o Parecer CNE/CP nº 11/2020 com orientações educacionais para a realização de aulas e atividades pedagógicas presenciais e não presenciais no contexto da pandemia;</p> <p>A disciplina Fisiologia Humana será ministrada por meio de aulas síncronas e atividades síncronas e assíncronas em substituição à carga horária prática.</p>
<p>2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM:</p> <p>Geral:</p> <ul style="list-style-type: none">● Proporcionar ao aluno conhecimento necessário sobre o funcionamento orgânico e de suas partes, enfatizando o papel que a fisiologia desempenha na melhoria da qualidade de vida e na preservação da saúde. <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">● Identificar e discutir sobre os componentes anatômicos e funcionais do sistema endócrino.● Identificar e discutir sobre os componentes anatômicos e funcionais do sistema reprodutor masculino e feminino.● Identificar os componentes anatômicos e funcionais do sistema excretor.● Discutir o papel dos rins na regulação osmótica, ácido-básica e da pressão arterial.● Explicar o mecanismo de formação e eliminação de urina.● Discutir os mecanismos neuroendócrinos na função renal● Descrever o ciclo cardíaco e a atividade elétrica associada registrada por meio de um ECG.● Discutir o padrão de distribuição sanguínea.● Descrever a anatomia e função do sistema respiratório.● Listar os principais músculos envolvidos na inspiração e na respiração em repouso e durante o exercício.● Discutir a importância entre a coordenação entre o fluxo sanguíneo e a ventilação alveolar nos pulmões.● Explicar como os gases são transportados pela interface pulmão-gás nos pulmões.● Discutir os modos de transporte de O₂ e CO₂ no sangue.● Discutir a teoria neuroumoral do controle respiratório e o papel dos quimiorreceptores centrais e periféricos.● Discutir a importância da regulação ácido-básica e dos tampões intra e extracelulares.

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Aulas síncronas por meio de plataformas virtuais de aprendizagem (plataforma Moodle, google classroom, plataforma zoom, RNP) durante as quais será verificada a presença do aluno. Além disso, haverá controle de presença, de forma assíncrona, quando o aluno acessar a plataforma virtual de aprendizagem Moodle-UFGD, para realizar atividades propostas durante as aulas, tais como, leituras de textos, realização de atividades virtuais em substituição às atividades práticas. Fórum de discussões. Atividades avaliativas assíncronas ou síncronas.
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	O aluno deverá ter acesso a computador, tablet ou smartphone com acesso a internet, câmera e microfone. Plataforma virtual de aprendizagem LT.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	As aulas práticas serão realizadas por meio da plataforma virtual LT, por meio de atividades propostas e recursos tecnológicos da plataforma.
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: 3			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 10000005 – Introdução a Bromatologia			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado):			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a):	CHT: 54	CHP:18	CH total:72
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020.1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Silvia Maria Martelli			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA:
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Compreender a importância da bromatologia no contexto nutricional, composição centesimal, técnicas e métodos de análises de alimentos visando a manutenção da integridade dos alimentos, legislação e adulteração em alimentos.

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Aulas síncronas e assíncronas
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Aulas gravadas, aula invertida, quiz.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	Google meeting
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	As aulas teóricas e práticas serão síncronas/assíncronas e disponibilizadas no drive da disciplina. Serão disponibilizados no drive da disciplina: vídeos sobre os tópicos da ementa e o conteúdo das aulas teóricas, bem como os roteiros das aulas práticas em PDF.

1. CURSO: 0615I - NUTRIÇÃO – BACHARELADO			
2. GRAU: BACHARELADO			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: 10000006 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): ELETIVA			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a):	CHT: 36	CHP: 18	CH total: 54
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020/1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Profa Dra. KELLY CRISTINA DA SILVA BRABES			

JUSTIFICATIVA

<p>1. JUSTIFICATIVA:</p> <p>A disciplina de Microbiologia de Alimentos é colocada no PPC/Nutrição/UFGD como profissionalizante, assim apresenta conteúdo prático presencial. A forma de apresentação desse conteúdo em ambiente virtual descaracteriza a aprendizagem e a aplicação de seu conteúdo profissionalmente.</p> <p>Microbiologia de Alimentos está entre as disciplinas ofertadas no início de 2020-1 e apresenta alunos matriculados, justifica-se então a necessidade de oferta, segundo Resolução n.4 de 02/02/2021.</p> <p>As aulas teóricas e práticas serão realizadas de forma síncrona via <i>Google meet</i> e todo o material bibliográfico da disciplina estará disponível no plano de ensino via sala digital (em Plataforma do Google Classroom) e pelo e-mail cadastrado pelo acadêmico no Sigecad.</p> <p>Para as aulas práticas e de conteúdo analítico segue protocolos oficiais e de referência dentre os órgãos reguladores da área (ANVISA/MS) e para isso utiliza laboratórios especializados com critérios de biossegurança adotados. Em substituição das aulas práticas presenciais serão disponibilizados vídeos demonstrando as instalações, equipamentos e desenvolvimento das análises em alimentos, mesmo estes não sendo indicados por nenhum laboratório ou órgão de referência na área. Os vídeos possibilitam que o aluno assista quantas vezes for necessário para assimilar o conteúdo. Cabe ressaltar que em período pandêmico de classificação vermelha e ainda com alunos residentes em outras cidades, estados, conforme apresentam os matriculados, as aulas práticas se tornam amplamente inadequadas e de risco de contágio do novo coronavírus.</p> <p>Ainda como justificativa, informo que pertenço ao grupo de risco por apresentar doença auto imune e utilizo medicação de imunossupressão controlada e fornecida pelo sistema SUS, reforçando que não poderei correr o risco em ministrar disciplina integral ou parcialmente presencial.</p> <p>Dentre as metodologias propostas, entendem-se que os alunos terão apresentado todo o conteúdo da disciplina, e que infelizmente terão sim prejuízo de não realização dos procedimentos analíticos presenciais em análises de controle de qualidade microbiológica em alimentos nessa forma de oferta, disposto pelo RAEMF.</p> <p>A situação foi apresentada aos discentes no primeiro dia de aula, deixando-os cientes dos prejuízos educacionais e profissionais ao optarem pela matrícula na disciplina, mas que dentro das limitações faremos todo o possível de maneira conjunta com eles para minimizar essa defasagem na aprendizagem de forma não presencial.</p>
<p>2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: Reconhecer a importância dos microrganismos presentes nos alimentos e os diferentes meios ambientes que os cercam, quanto a produção segura de alimentos, deteriorações indesejáveis e patogenia.</p>

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	<p>AS OCORRERÃO EM AMBIENTE VIRTUAL NA PLATAFORMA GOOGLE MEET AGENDADAS PREVIAMENTE EM SALA VIRTUAL GOOGLE CLASSROOM APRESENTADAS AOS ALUNOS NO PRIMEIRO DIA DE AULA.</p> <p>Aulas teóricas: Instruir alunos sobre o conhecimento da disciplina</p>
---------------------------	---

	<p>microbiologia de alimentos (no contexto da tecnologia, pautados na ética profissional) utilizando-se de técnicas/materiais didáticos e de recursos audiovisuais e tecnológicos e dentro das possibilidades, serão utilizados conteúdos de referências legislativas.</p> <p>Aulas práticas: Auxiliar o aluno na compreensão dos processos analíticos. As aulas acontecerão através de protocolos analíticos que seriam realizados no laboratório de microbiologia da FCS/UFGD; elaboração e interpretação de laudos técnicos e epidemiológicos envolvendo contaminação de alimentos.</p> <p>Durante o período que perdurar a fase vermelha da Pandemia as aulas ocorrerão em ambiente virtual, ou seja será apresentado tudo que faríamos em aula prática presencial, porém sem realização de nenhuma análise. Avaliação de estudo de caso, com discussões na forma de debates sobre situações hipotéticas e reais envolvendo conceitos trabalhados em aulas teórico/práticas.</p>
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Computador, tablet, smartfone ou similar. Leitor de PDF. Pacote de internet.
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	<p><i>Google meet</i> para os encontros síncronos. Plataforma Google Classroom para a disponibilizar material básico e complementar e recebimento de atividades. Também será utilizada para a realização das Avaliação assíncronas E TERÃO O TEMPO DE 48hs PARA ENTREGA.</p>
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	<p>- ESCLAREÇO ATRAVÉS DESSE PLANO DE ENSINO, MINHA CONTRARIEDADE DE MINISTRAR AULAS PRÁTICAS ANALÍTICAS EM AMBIENTE VIRTUAL, O QUE FOI AMPLAMENTE ESCLARECIDO AO ACADÊMICO COMO PREJUÍZO EDUCACIONAL NA SUA FORMAÇÃO PRINCIPALMENTE POR ESTA DISCIPLINA SER DE CONTEÚDO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE ACORDO COM O PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO/CS/UFGD;</p> <p>- ESCLAREÇO TAMBÉM QUE SOU GRUPO DE RISCO AO CONTÁGIO DO NOVO CORONAVÍRUS E QUE FAÇO USO DE MEDICAÇÃO DE ALTO CUSTO FORNECIDA E ACOMPANHADA PELO SUS.</p>

APRESENTAÇÃO

1. CURSO: Nutrição			
2. GRAU: Bacharel			
3. NOME E CÓDIGO DO COMPONENTE: Trabalho de Conclusão de Curso (08000071)			
4. ETAPA (semestre ideal em que o componente é ofertado): 9º semestre			
5. CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (h/a): 90 horas	CHT:- horas	CHP:36horas	CH total:36 horas
6. PERÍODO LETIVO DA OFERTA: 2020/1			
7. DOCENTE RESPONSÁVEL PELA OFERTA: Emilia Alonso Balthazar			

JUSTIFICATIVA

1. JUSTIFICATIVA: A Defesa de trabalho de conclusão de curso ocorre tradicional de forma presencial mas considerando a pandemia atual da Covid-19 e a bandeira vermelha para o município de Dourados (de acordo com a Bandeira Prosseguir), faz-se necessário evitar a exposição dos alunos a transmissão de Covid-19. Adicionalmente, a defesa pode ser substituída por atividade remotas.
2. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM: - Ao final da disciplina o/a acadêmico/a do Curso de Graduação em Nutrição deverá apresentar competências e habilidades para: - Aprofundar técnica e cientificamente o conteúdo do seu Trabalho de Conclusão de Curso; - Desenvolver, descrever e apresentar seu Trabalho de Conclusão de Curso na forma de artigo científico; e - Apresentar e defender o seu Trabalho de Conclusão em sessão pública para uma banca examinadora

PROCEDIMENTOS/METODOLOGIAS APLICADAS ÀS ATIVIDADES PRÁTICAS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS	Será realizados encontros com o coordenador de TCC via google meeting, para explicar a realização do TCC e as normas As defesas serão realizadas via google meeting
2. MEIOS E TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Computador com acesso a internet, microfone, câmera de computador
3. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	google meeting
4. OUTRAS INFORMAÇÕES (SE NECESSÁRIO)	-

Dourados, 22 de março de 2021.



Bruna Merlegassi

Coordenadora do Curso de Nutrição
Faculdade de Ciências da Saúde

UFGD



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 26/03/2021

RELATÓRIO TÉCNICO N° 1/2021 - CCGNUT (11.01.03.21.08) - CCGNUT (11.01.03.21.08)
(N° do Processo: 23005.011872/2021-91)

(Assinado digitalmente em 20/04/2021 09:28)

SILVIA APARECIDA OESTERREICH

DIRETOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

FCS (11.01.03.21)

Matrícula: 1770355

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **1**, ano: **2021**, tipo: **RELATÓRIO TÉCNICO**, data de emissão: **19/04/2021** e o código de verificação: **330983caa8**