



Componente Curricular: exclusivo de curso (X) Eixo Comum () Eixo Universal ()		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Nutrição em Saúde Coletiva	
Nome do Componente Curricular: Técnica Dietéticas e Gastronômicas	Código do Componente Curricular: ENEX51661	
Carga horária: 4 horas aula	() Sala de Aula (X) Laboratório () EaD	Etapa: 2ª
Ementa: Instrumentalização do aluno para o estudo dos grupos de alimentos, das suas propriedades e suas transformações a partir de técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e conservação. Utilização dos princípios da Técnica Dietética, da nutrição e da cultura alimentar, para o desenvolvimento de receitas para população saudável e doente.		
Objetivos		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
<ul style="list-style-type: none">• Reconhecer e relacionar os alimentos de acordo com seus grupos.• Identificar as diferentes técnicas dietéticas.• Conhecer os diversos métodos de preparo dos alimentos.	<ul style="list-style-type: none">• Utilizar e manejar as tabelas de composição dos alimentos para cálculos de preparações culinárias.• Utilizar os fatores e indicadores de correção e de cocção dos alimentos.• Preparar receitas a partir da temática da aula.• Testar diferentes técnicas culinárias.• Elaborar fichas de valor nutritivo e de rendimento da receita.	<ul style="list-style-type: none">• Valorizar o alimento e as preparações como instrumento de trabalho do nutricionista.• Estar sensibilizado para um comportamento de trabalho equipe e sustentabilidade na escolha e preparo dos alimentos.• Permitir o desenvolvimento de habilidades para a atuação profissional.
Conteúdo Programático: <ul style="list-style-type: none">• Objetivos da Técnica Dietética, Técnicas de Preparo, Métodos de Cocção• Indicadores de Pré-preparo – exercícios / Pesos e Medidas / ficha técnica• Exercícios sobre Valor nutritivo receitas / Aula prática de pesos e medidas/ exercícios• Aproveitamento integral dos alimentos• Verduras e Legumes Crus• Verdura e Legumes Cozidos• Plantas não convencionais (PANCS)• Frutas• Cereais e Leguminosas• Açúcares / Gorduras• Leite e ovos / Bolos• Aves e miúdos• Pescados• Carnes• Proteínas derivadas de soja• Dietas Hospitalares / Chá / Sucos		
Metodologia: <ul style="list-style-type: none">• Aulas práticas, realizadas em grupo, seguindo orientações da apostila correspondente. No início de cada aula prática, será feita uma exposição dialogada com relação ao tema abordado. As aulas práticas serão orientadas para a produção de uma preparação, aplicando os métodos de Técnica Dietética. Projeto semestral em grupo.		
Critério de Avaliação: A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res.		



CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

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

Sendo:

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

- Avaliação 1: Avaliação Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 4
- Avaliação 2: Relatórios – nota de 0 a 10 – Peso 4
- Avaliação 3: Envio da Receita e da Ficha Técnica – Aproveitamento integral dos alimentos – nota de 0 a 10 – Peso 2

$$NI1 = \frac{(Avaliação\ 1 \times Peso\ 4) + (Avaliação\ 2 \times Peso\ 4) + (Avaliação\ 3 \times Peso\ 2)}{10}$$

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

- Avaliação 1: Avaliação Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 4
- Avaliação 2: Relatórios – nota de 0 a 10 – Peso 4
- Avaliação 3: Apresentação do Projeto - Aproveitamento Integral dos Alimentos – nota de 0 a 10 – Peso 2*

$$NI2 = \frac{(Avaliação\ 1 \times Peso\ 4) + (Avaliação\ 2 \times Peso\ 4) + (Avaliação\ 3 \times Peso\ 2)}{10}$$

NP – Nota de participação

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

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

$$MF = MS$$

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

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

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

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

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
 2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
 3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
 4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.
- 5*. Esta é uma atividade que está vinculada à creditação de extensão. Por este motivo, a não realização da atividade resultará em nota zero. Para atribuição da nota, TODAS as etapas relacionadas à atividade de creditação de extensão devem ser cumpridas.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. **Seleção e Preparo dos Alimentos: gastronomia e nutrição**. São Paulo: Metha, 2014. 414p.

ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8.ed. ver. Ampl. São Paulo, Disponível em:

<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/171491/pdf/0?code=jkKhC5MibdLYGpBkmf8vL0YHzU4EjyOXb7LBo6W3DbB9+NpszVG8WsDFfAcS1mzAkxd9/GaMqIWq1o8RRbe7qA==> Acesso em 02 ago 2022

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 4 ed. rev. atual. São Paulo: Manole, 2019. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520454312/pageid/0> Acesso em 02 ago 2022

Bibliografia Complementar*:

BRASIL. Ministério da Saúde. NEPA. TACO Tabela de composição de alimentos. Disponível em: <<http://www.nepa.unicamp.br/taco/home.php?ativo=home>>. Acesso em: 31 jul 2018.

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P. **Técnica Dietética – Pré-Preparo de Alimentos** – 2ª ed. Editora Atheneu, 2012. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/180383>. Acesso em: 02 set 2022

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 1 recurso online. ISBN 9788527733571 Disponível em:

[https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733571/epubcfi/6/2/\[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover!\]/4/2/2%4051:1](https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733571/epubcfi/6/2/[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover!]/4/2/2%4051:1)
Acesso 02 set 2022



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

ISOSAKI, Mitsue *et al.* **Gastronomia hospitalar para pacientes em situações especiais: cardiologia e pneumologia.** São Paulo, SP: Atheneu, 2014. 230 p.

PINHEIRO, A.B.V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. Ed. São Paulo: Atheneu, 2009.



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Nutrição em Saúde Coletiva	
Nome do Componente Curricular: Educação alimentar e nutricional		Código do Componente Curricular: ENEX50276	
Carga horária: 2 horas aula	(X) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 2ª	
Ementa: Compreensão das estratégias para o desenvolvimento de ações, atividades, programas e planos de educação alimentar e nutricional na promoção de hábitos alimentares saudáveis para indivíduos ou grupos populacionais.			
Objetivos Conceituais - Conhecer o comportamento alimentar dos indivíduos, considerando seu contexto socio-econômico e cultural; - Compreender as estratégias de ensino-aprendizagem.	Objetivos Procedimentais e Habilidades - Planejar aulas e programas de educação alimentar e nutricional. - Elaborar atividades educativas para públicos específicos.	Objetivos Atitudinais e Valores - Perceber as diferenças no aconselhamento nutricional nos ciclos da vida; - Interessar-se pela atuação do nutricionista como agente de planejamento e desenvolvimento das práticas educativas.	
Conteúdo programático: <ul style="list-style-type: none">• Apresentação da disciplina.• Educação Nutricional e Alimentar – Conceitos e Princípios.• Comportamento Alimentar.• Planejamento Educativo para EAN (Diagnóstico, objetivos, conteúdo, estratégias, recursos, avaliação).• Modelo transteórico de mudança• Conceitos de Educação: abordagens do processo de ensino-aprendizagem. Fenômeno Educativo – Categorias de aprendizagem.• Guias Alimentar para a População Brasileira. Guias Alimentares Internacionais.• Aconselhamento nutricional nos diferentes ciclos da vida. Métodos aplicados ao indivíduo e à população infantil;• Aconselhamento nutricional nos diferentes ciclos da vida. Métodos aplicados ao indivíduo e à população adolescente;• Aconselhamento nutricional nos diferentes ciclos da vida. Métodos aplicados ao indivíduo e à população adulta;• Aconselhamento nutricional nos diferentes ciclos da vida. Métodos aplicados a indivíduos e à população idosa.• Planejamento de Aula. Elaborando a apresentação.• Métodos e Técnicas de comunicação para Educação Nutricional.• Estudo do Marco de Referência da EAN.• Estudo do material EAN – Articulação dos Saberes.			



- Busca de recursos educativos existentes no mercado / Materiais educativos disponíveis para o profissional de saúde.
- Programas efetivos em educação nutricional: nacionais e internacionais.

Metodologia

Aulas expositivas dialogadas.

Uso de dinâmicas em sala de aula.

TBL – Team Based Learning - metodologia ativa de ensino e aprendizagem.

Planejamento e execução de uma ação de educação alimentar e nutricional prática.

Critério de Avaliação:

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

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

Sendo:

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

- Avaliação A: Avaliação Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 7
- Avaliação B: TBL 1 – nota de 0 a 10 – Peso 2
- Avaliação C: Planejamento da Ação educacional – nota de 0 a 10 – Peso 1

$$NI1 = \frac{[(Avaliação A \times Peso7) + (Avaliação B \times Peso2) + (Avaliação C \times Peso1)]}{10}$$

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

- Avaliação D: Avaliação Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 6
- Avaliação E: TBL 2 – nota de 0 a 10 – Peso 1
- Avaliação F: Atividade educativa – nota de 0 a 10 – Peso 3

$$NI2 = \frac{[(Avaliação D \times Peso6) + (Avaliação E \times Peso1) + (Avaliação F \times Peso3)]}{10}$$

NP – Nota de participação

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

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

$$MF = MS$$

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

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

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e



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

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em:

<http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf >Acesso em: 05 ago. 2024.

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. **Educação Alimentar e Nutricional: da teoria à prática**. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2014. E-book. 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 29 ago. 2022.

DA ROCKETT; FERNANDA; CORRÊA; SILVEIRA, Rafaela. **Educação Nutricional**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. 9788595020177. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177/>. Acesso em: 29 ago. 2022.

Bibliografia Complementar

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes**. Fortaleza: Edições UFC, 2018. 120p.:il. Disponível em:

[file:///C:/Users/Ana/Downloads/Educao%20Alimentar%20Nutricional%20-%20articulao%20de%20saberes%20\(7\).pdf](file:///C:/Users/Ana/Downloads/Educao%20Alimentar%20Nutricional%20-%20articulao%20de%20saberes%20(7).pdf) Acesso em: 29 ago 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FAGIOLI, D.; NASSER, L.A. **Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas**. São Paulo: RCN, 2008. 241 p.

DOS GOMES, Clarissa Emília T.; SANTOS, Eliane Cristina. **Planejamento Alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida**. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2014. E-book. 9788536521213. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521213/>. Acesso em: 29 ago. 2022.

LINDEN, S. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Varela, 2005.153p.

MARCHIONI, Dirce Maria L.; CARVALHO, Aline Martins D. **Sistemas alimentares e alimentação sustentável**. São Paulo: Editora Manole, 2022. E-book. 9786555763430. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763430/>. Acesso em: 29 ago. 2022.



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

MOTTA, D.G.; BOOG, M.C.F. **Educação nutricional & diabetes tipo 2**: compartilhando saberes, sabores e sentimentos. Piracicaba: Jacintha Editores, 2009. 287 p.

TRECCO, Sonia. **Guia Prático de Educação Nutricional**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book.

9788520451618. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451618/>. Acesso em: 29 ago. 2022.

Coordenador do Curso:

Nome:

Assinatura

Diretor da Unidade:

Nome:

Assinatura



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Nutrição em Saúde Coletiva	
Nome do Componente Curricular: Pesquisa prática em nutrição: saúde coletiva		Código do Componente Curricular: ENEX50797	
Professor(es): Ana Carolina Almada Colucci Paternez		Drt: 113507-7	
Carga horária: 3 horas aula	() Sala de aula (X) Laboratório 2 (X) EaD 1	Etapa: 2ª.	
Ementa: Desenvolvimento de trabalho científico sob a temática "Nutrição em Saúde Coletiva", com foco em grupos populacionais saudáveis, utilizando a metodologia científica e trabalho em equipe. Exercício do uso na informática na elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos.			
Objetivos Conceituais - Conhecer a importância do método científico para o desenvolvimento de pesquisa. - Identificar os temas atuais na área de nutrição em saúde coletiva. - Analisar documentos e referências em nutrição em saúde coletiva. - Reconhecer a importância da pesquisa em nutrição	Objetivos Procedimentais e Habilidades - Elaborar projetos de pesquisa em nutrição em saúde coletiva. - Coletar dados para o projeto de pesquisa de forma ética. - Empregar os conceitos atuais em nutrição em saúde coletiva na prática profissional.	Objetivos Atitudinais e Valores - Ponderar o caráter científico dos conceitos atuais em nutrição para aplicação prática. - Preocupar-se com a atualização permanente no exercício profissional na área de nutrição em saúde coletiva. - Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho do nutricionista. - Interessar-se pela investigação em nutrição.	
Conteúdo Programático: Apresentação da disciplina. Discussão e definição de temas para o projeto. Determinação do projeto, formulação de hipóteses. Busca e seleção de material bibliográfico. Elaboração de introdução. Construção dos objetivos do projeto. Construção da metodologia. Coleta de dados. Análise dos dados. Elaboração de resultados e discussão. Elaboração de conclusão e resumo do trabalho final. Redação do trabalho científico. Apresentação oral.			

**Metodologia***Brainstorming*

Pesquisa bibliográfica

Pesquisa de campo

Aulas expositivas dialogadas

Debate

Leitura

Estudo supervisionado

Seminário

Critério de Avaliação:

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

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

Sendo:

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

- Apresentação das fontes bibliográficas – 0 a 10 – Peso 1
- Apresentação oral do projeto de pesquisa – 0 a 10 – Peso 2
- Parte escrita do projeto de pesquisa – 0 a 10 – Peso 7

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

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

- Apresentação oral do trabalho final – 0 a 10 – Peso 3
- Parte escrita do trabalho final – 0 a 10 – Peso 7

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

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

$$MF = MS$$

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

$$MF = (MS + AF)/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

- I – Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e
- II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:



1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.
5. Esta é uma atividade que está vinculada à creditação de extensão. Por este motivo, a não realização da atividade resultará em nota zero. Para atribuição da nota, TODAS as etapas relacionadas à atividade de creditação de extensão devem ser cumpridas.

Bibliografia Básica:

CERVO, A.L.; BERVIAN, P.A. **Metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006. 242 p.
ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e Saúde**. 6.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. 708p.
SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10. ed. Barueri: Manole, 2009. xxix, 2222 p.

Bibliografia Complementar:

BERQUÓ, E.S.; SOUZA, J.M.P.; GOTLIEB, S.L.D. **Bioestatística**. 2.ed. São Paulo: Pedagógica e universitária, 2006. 350p.
LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 315 p.
LINDEN, S. **Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino**. São Paulo: Varela, 2005.153p.
MACKENZIE. **Guia Mackenzie de Trabalhos Acadêmicos**. São Paulo: Editora Mackenzie, 2015. 83p.
Disponível em:
<http://www.mackenzie.br/fileadmin/Editora/Guia_trabalhos_academicos/Guia_Mackenzie_trabalhos_academicos_online_c_protecao.pdf>.
VELLOSO, F.C. **Informática: conceitos básicos**. 7. ed rev. atual. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

Sugestões para Leitura:

- **Revista de Nutrição**

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1415-5273&lng=en&nrm=iso

- **Revista de Saúde Pública**

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0034-8910&lng=en&nrm=iso

- **Revista de Ciência & Saúde Coletiva**

<http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/>

Coordenador do Curso:

Nome:

Assinatura

Diretor da Unidade:

Nome:

Assinatura



Componente Curricular: exclusivo de curso (x)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Nutrição em Saúde Coletiva	
Nome do Componente Curricular: Fisiologia da Nutrição		Código do Componente Curricular: ENEX50401	
Carga horária: 3 horas aula	(x) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 2ª Etapa	
Ementa: Compreensão do funcionamento do organismo humano, com enfoque principal no controle neuroendócrino do sistema digestório e órgãos anexos.			
Objetivos Conceituais - Compreender a fisiologia humana, seus sistemas e estruturas. - Aprofundar o estudo sobre o funcionamento do sistema digestório e órgãos anexos. - Conhecer o processo de digestão e absorção dos nutrientes. - Compreender como se dão os processos de utilização celular dos nutrientes e seu controle pelo sistema neuroendócrino. - Diferenciar a utilização de nutrientes nos diferentes estados metabólicos, a saber: jejum, absorptivo e pós-absortivo.	Objetivos Procedimentais e Habilidades - Construir um espírito investigativo na prática da nutrição. - Identificar a importância da Nutrição para o adequado funcionamento dos sistemas e órgãos.	Objetivos Atitudinais e Valores - Valorizar o trabalho em grupo como instrumento de trabalho do nutricionista. - Reconhecer o estudo contínuo como elemento essencial na construção e atualização do conhecimento.	
Conteúdo Programático <ul style="list-style-type: none">● Introdução à Fisiologia humana. História do estudo da fisiologia humana. Organização funcional do corpo humano. Fisiologia celular e transporte de substâncias. Potencial de membrana, Potencial de ação.● Sistema Nervoso● Sangue, coagulação sanguínea e hemostasia. Sistema Cardiocirculatório.● Sistema Respiratório● Sistema Digestório:<ul style="list-style-type: none">● Composição e estruturas● Secreções digestivas● Motilidade			



- Órgãos anexos: fígado, vesícula biliar, pâncreas
- Sistema Renal
- Digestão e absorção de carboidratos, proteínas, lipídios

Metodologia

- Exposição dialogada buscando o envolvimento do educando;
- Elaboração e apresentação de vídeo-aula;
- Pesquisa de artigos científicos

Critério de Avaliação

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

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

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1:

N1 : Questões Sistema Nervoso e Cardiorespiratório GRUPO- nota de 0,0 a 10,0 (peso 1)

N2 : Mapa mental de macronutrientes INDIVIDUAL o- nota de 0,0 a 10,0 (peso 1)

N3 : Atividade Avaliativa - nota de 0,0 a 10,0 (peso 8)

$$NI1 = [(Avaliação 1 \times \text{Peso1}) + (Avaliação 2 \times \text{Peso1}) + (Avaliação 3 \times \text{Peso8})] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2:

N4 : Seminário Microbiota –GRUPO nota de 0,0 a 10,0 (peso 1)

N5: Questões revisão TGI GRUPO o- nota de 0,0 a 10,0 (peso 1)

N6: Mapa Mental Sistema Renal INDIVIDUAL - nota de 0,0 a 10,0 (peso 1)

N7 : Atividade Avaliativa - nota de 0,0 a 10,0 (peso 7)

$$NI2 = [(Avaliação 4 \times \text{Peso1}) + (Avaliação 5 \times \text{Peso1}) + (Avaliação 6 \times \text{Peso1}) + (Avaliação 7 \times \text{Peso 7})] / 10$$

NP – Nota de participação

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

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

MF = MS



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

$$MF = (MS + AF)/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 75% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

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

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.

Bibliografia Básica

CURI, R.; PROCÓPIO, J. **Fisiologia básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2009. xxi, 857 p.

DOUGLAS, C. R. **Fisiologia aplicada à nutrição**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1074p.

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 20. xxxvi, 1115 p.

Bibliografia Complementar

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

CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis**. Barueri: Manole, 2009. 515p.

De ANGELIS, C.; TIRAPEGUI, J. **Fisiologia da Nutrição: aspectos básicos, aplicados e funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2007. n.p.

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

SOBOTKA, L. **Bases da nutrição clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 438p.

Sugestões para Leitura:

Arquivos de Gastroenterologia

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0004-2803&lng=en&nrm=iso

Arquivos Brasileiros de Cardiologia

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0066-782X&lng=en&nrm=iso

Revista Diabetes Clínica

<http://www.anad.org.br/publicacoes/revista-diabetes-clinica/>

Revista de Endocrinologia & Diabetes Clínica e Experimental

<http://www.revistaendocrino.com/>

BRASPEN Journal

<http://www.braspen.com.br/braspen-journal/>

Revista de Nutrição



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1415-5273&lng=en&nrm=iso

Coordenador do Curso:

Nome:

Assinatura

Diretor da Unidade:

Nome:

Assinatura



Componente Curricular: exclusivo de curso ()		Eixo Comum ()	Eixo Universal (x)
Curso: Fisioterapia		Núcleo Temático: N.E.C. – Núcleo de Ética e Cidadania	
Nome do Componente Curricular: Introdução à Cosmovisão Reformada		Código do Componente Curricular: ENUN51119	
Carga Horária Total (horas): 25,5 Aulas Semanais: 2	(2) Teóricas () Práticas	Etapa: 2ª.	
Ementa: <p>Estudo sobre cosmovisões em geral e introdutório da Cosmovisão Reformada como uma estrutura de pensamento consistente e coerente. A disciplina apresenta o conceito de percepção de mundo e cosmovisão, e estabelece uma comparação da Cosmovisão Reformada dialeticamente no contexto mais amplo do quadro geral de cosmovisões. Demonstra-se a Cosmovisão Reformada como um sistema de valores norteadores da sociedade em sua extensão abrangente e analisam-se criticamente as contribuições deste sistema de pensamento na história humana.</p>			
Objetivos:			
<i>Fatos e Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes, Normas e Valores</i>	
<ul style="list-style-type: none">Assimilar o conceito de Cosmovisão e avaliar cada um dos modelos apresentados.Reconhecer as diferenças existentes entre as diferentes Cosmovisões apresentadas.Identificar as características da Cosmovisão Cristã Reformada e perceber sua influência e importância na sociedade contemporânea.Apontar as características da Cosmovisão Reformada na Arte, Ciência, Educação, Economia e Política.	<ul style="list-style-type: none">Identificar a Cosmovisão da qual compartilha.Avaliar a influência e a importância da Cosmovisão Cristã Reformada na sociedade contemporânea.Reconhecer quando e onde são utilizados os princípios da cosmovisão calvinista nas situações concretas de vida e trabalho.Identificar a aplicação histórica da Cosmovisão reformada em diversos segmentos da sociedade	<ul style="list-style-type: none">Ser consciente de que o bem comum é condição necessária do bem particular.Valorizar a tomada de decisões éticas nas relações com indivíduos e instituições.Apreciar e valorizar o trabalho e o conhecimento humano na sua dimensão moral, emancipadora e como ação transformadora da realidade.Praticar o altruísmo e o amor ao próximo, como princípio de vida, de acordo com a Cosmovisão Cristã Reformada.	



Conteúdo Programático:

1. O pensamento de Cosmovisão: percepção e teorização da realidade.
2. O desenvolvimento do conceito de Cosmovisão.
3. Questionamentos básicos: parâmetros de análise.
4. Um catálogo de Cosmovisões: deísmo, naturalismo, niilismo, existencialismo, monismo panteísta oriental, nova era e pós-modernismo.
5. A Cosmovisão Reformada: Teísmo.
6. O Calvinismo como uma influência cultural e social.
7. O Calvinismo como um sistema de vida.
8. Contribuições concretas da Cosmovisão Reformada para o ser humano: teoria do conhecimento e ciência; a educação; ética e política; arte e lazer; saúde.

Metodologia:

O conteúdo programático será assim desenvolvido:

- **Aulas expositivas e dialogadas**, ministradas de forma a possibilitar a organização e síntese dos conhecimentos apresentados.
- **Leituras recomendadas**, indicadas com a finalidade de proporcionar ao aluno(a) oportunidades para consulta de uma bibliografia específica relacionada com a disciplina e o desenvolvimento das suas capacidades de análise, síntese e crítica.
- **Tarefas orientadas**, realizadas individualmente ou em pequenos grupos, que objetivam estimular a participação ativa dos graduandos no processo de aprendizagem, direcionando-os para uma apresentação em sala de aula, com discussão de assuntos relacionados à disciplina, que proporcionem sua capacidade crítica e argumentativa.
- **Reflexão e atividades sobre a prática da intervenção**, mediante dinâmica de grupo, que proporcione aos participantes formas e procedimentos de observação (direta ou indireta), destacando-se a importância da intervenção, com problematizações relativas ao cotidiano profissional.
- **Utilização de recursos audiovisuais**, para a apresentação de artigos acadêmicos, produções artísticas, filmes, palestras, dentre outros produtos, que facilitem o aprendizado e promovam condições para avaliações de diferentes cenários no âmbito da sociedade



Critérios de Avaliação:

Realização de atividades individuais e em grupo. Trabalho em grupo (a ser desenvolvido com orientação do professor dentro de sua área de estudo).

Avaliações intermediárias:

$$NI1 = \frac{A. Principal *7 + A. Complementar *3}{10}$$

$$NI2 = \frac{A. Principal *8 + A. Complementar *2}{10}$$

A Média Final de Promoção (MFP) será definida a partir das seguintes fórmulas:

$$MP = \frac{NI1*5 + NI2*5}{2}$$

Média Parcial (MP) maior que 6 e frequência 75% - aluno aprovado

$$Média Final (MF) = \frac{MP + PAF}{2}$$

MF 6,0 e frequência \geq 75% - aluno aprovado

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

***O aluno poderá obter até meio ponto (0,5) na média final ao participar da avaliação integrada.**

Bibliografia Básica

KUYPER, Abraham. *Calvinismo*. 2ª. ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2015.

NASH, Ronald. *Questões Últimas da Vida: uma introdução à filosofia*. São Paulo: Cultura Cristã, 2008.

SIRE, James W. *O Universo ao Lado: a vida examinada*. São Paulo: Editorial Press, 2001.

Bibliografia Complementar

BIÉLER, André. *O Pensamento Econômico e Social de Calvino*. 2ª.ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2012.

COSTA, Hermisten Maia Pereira da. *João Calvino 500 anos: introdução ao seu pensamento e obra*. São Paulo: Cultura Cristã, 2009.

DOOYEWEERD, Herman. *Raízes da Cultura Ocidental: as opções pagã, secular e cristã*. São Paulo: Cultura Cristã, 2015.

LEWIS, C.S. *A Abolição do Homem*. Edição especial. São Paulo: Thomas Nelson Brasil, 2020

REID, W. Stanford (org.). *Calvino e sua Influência no Mundo Ocidental*. 2ª. ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2014.

SIRE, James W. *Dando Nome ao Elefante: cosmovisão como um conceito*. Brasília: Monergismo, 2012.



Componente Curricular: exclusivo de curso (x)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Nutrição em Saúde Coletiva	
Nome do Componente Curricular: Epidemiologia e Políticas Públicas em Saúde e Nutrição		Código do Componente Curricular: ENEX50307	
Carga horária: 4 horas aula	(x) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 2 ^a	
Ementa: Compreensão de fatores determinantes e da distribuição de doenças e agravos à saúde coletiva, a fim de prevenir e controlá-los. Caracterização e análise crítica dos programas e políticas em saúde e nutrição.			
Objetivos Conceituais - Conhecer a metodologia utilizada no estudo de problemas de saúde coletiva, bem como relacionar sua aplicação à área de atuação do nutricionista. - Interpretar informações de saúde disponibilizadas por pesquisas. - Identificar níveis de prevenção em saúde, assim como propor medidas preventivas em saúde. - Conhecer políticas públicas em saúde e nutrição.	Objetivos Procedimentais e Habilidades - Executar comparações de resultados de estudos epidemiológicos. - Interpretar indicadores epidemiológicos de morbidade e mortalidade. - Elaborar ações e programas em saúde e nutrição a partir de indicadores de saúde e nutrição.	Objetivos Atitudinais e Valores - Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho do nutricionista. - Refletir sobre causalidade de doenças.	
Conteúdo Programático <ul style="list-style-type: none">• Caracterização do Brasil.• Introdução à Epidemiologia - conceito, objetivos, bases históricas.• Saúde e doença - conceito e determinantes.• História natural da doença.• Níveis de prevenção em saúde.• Transição demográfica, epidemiológica e nutricional.• Medida da saúde em coletividades – indicadores de saúde e qualidade de vida.• Tipos de estudos empregados em Epidemiologia.• Epidemiologia das doenças transmissíveis.• Epidemiologia das doenças carenciais• Epidemiologia das doenças crônicas não transmissíveis• Vigilância epidemiológica• DATASUS• História da Saúde Pública no Brasil.• Políticas públicas: conceituação.• Sistema Único de Saúde (SUS)• Estratégia Saúde da Família (ESF)/ Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF)• Bolsa Família			



- Políticas públicas de alimentação e nutrição voltadas à desnutrição: programas de suplementação alimentar, Programas de transferência de renda, Promoção do aleitamento materno
- Políticas públicas de alimentação e nutrição voltadas ao sobrepeso e obesidade: Plano de ação estratégica para enfrentamento das DCNTs.
- Políticas públicas de alimentação e nutrição voltadas às carências de micronutrientes: Suplementação profilática de ferro e vitamina A, Programa Nacional de Suplementação de Ferro, Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A, Fortificação mandatória de alimentos (sal com iodo, farinhas com ferro e ácido fólico e NutriSUS).
- Políticas públicas de alimentação e nutrição voltadas às necessidades alimentares especiais: terapia nutricional por via enteral e parenteral, alergias alimentares, doença celíaca, fenilcetonúria.
- Projeto terapêutico singular.

Metodologia

Aulas expositivas dialogadas.

Atividades em grupos.

Leitura e interpretação de artigos científicos.

Realização de exercícios.

Critério de Avaliação

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

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

Sendo:

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

- Avaliação Teórica 1 – 0 a 10 (Peso 8)

- Avaliação Prática 1 – Atividade sobre o DATASUS – 0 a 10 (Peso 2)

$$NI1 = \frac{[(Avaliação\ teórica\ 1 \times 8) + (Avaliação\ prática\ 1 \times 2)]}{10}$$

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

- Avaliação Teórica 2 – 0 a 10 (Peso 7)

- Avaliação Teórica 3 – Atividade sobre o SUS - 0 a 10 - (Peso 2)

- Avaliação Prática 2 – Atividade Unidade Básica de Saúde - 0 a 10 - (Peso 1)

$$NI2 = \frac{[(Avaliação\ teórica\ 2 \times 8) + (Avaliação\ prática\ 2 \times 2)]}{10}$$

NP – Nota de participação

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

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

$$MF = MS$$

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

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



Será considerado aprovado o discente que obtiver:

- I – Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e
- II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

- 1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
- 2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
- 3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
- 4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.

Bibliografia Básica

BERQUÓ E., SOUZA, J., GOTLIEB, S. **Bioestatística**. 12ª reimpr da 2.ed. São Paulo: EPU, 2009. 353.p.
PEREIRA, M.G. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 596p.
ROUQUAYROL, M Z.; GURGEL, M. Rouquayrol - **Epidemiologia e saúde**. Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2017. E-book. ISBN 9786557830000. Disponível em:
<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830000/>.

Bibliografia Complementar

BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R. **Epidemiologia Básica**. 2. ed. Atual, 1ª reimpr., São Paulo: Santos, 2007.175p.
FORATTINI, O.P. **Epidemiologia Geral**. 2. ed. São Paulo: Artes Médicas, 1996. 210p.
GORDIS, L. **Epidemiologia**. 4. ed. São Paulo, Revinter, 2010. 372p.
JEKEL, J.F.; ELMORE, J.G.; KATZ, D.L. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 432 p.
MEDRONHO, R.A et al. **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009. 685p.

Sugestões para Leitura:

LEÃO, MM.; CASTRO, IRR. Políticas públicas de alimentação e nutrição. In: KAC, G., SICHIERI, R., and GIGANTE, DP., orgs. **Epidemiologia nutricional** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ/Atheneu, 2007, pp. 519-541. ISBN 978-85-7541-320-3. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.
CASTRO, C.L.F. DE; GONTIJO, C.R.B.; AMABILE, A.E. DE N. **Dicionário de Políticas Públicas**. Barbacena: EDUEMG, 2012
DI GIOVANNI, G.; NOGUEIRA, M.A. (org) **Dicionário de Políticas Públicas**. 2. ed. São Paulo: Editora UNESP/FUNDAP. 2015
RECINE, E.; VASCONCELLOS, A.B. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 73-79, 2011.
TEIXEIRA, E.C. O papel das políticas públicas no desenvolvimento local e na transformação da realidade. **Revista AATR**, 2002. Disponível em:
http://www.dhnet.org.br/dados/cursos/aatr2/a_pdf/03_aatr_pp_papel.pdf

Coordenador do Curso:

Nome:

Assinatura

Diretor da Unidade:

Nome:

Assinatura



Componente Curricular: exclusivo de curso ()		Eixo Comum (x)	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Ciências Biológicas e da Saúde	
Nome do Componente Curricular: Bioquímica Metabólica		Código do Componente Curricular: ENEC50098	
Carga horária: 4 horas aula	(x) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 2ª	
Ementa: Estudo dos fundamentos básicos de estruturas, propriedades, classificações e importância biológica das principais biomoléculas. Compreensão dos processos de regulação e integração metabólica.			
Objetivos Conceituais Identificar e compreender os mecanismos moleculares que regem a função celular mediante a degradação e a biossíntese de metabólitos.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Observar as vias metabólicas para o planejamento e execução de ações frente à resolução de problemas.	Objetivos Atitudinais e Valores Ser consciente do papel do metabolismo para a manutenção da saúde. Interessar-se e valorizar ações metabólicas envolvidas em problemas pertinentes à área de nutrição.	
Conteúdo Programático BIOQUÍMICA GERAL E METABÓLICA: 1 - Água e sistema tampão Substâncias polares e apolares 2- Metabolismo: Conceitos básicos de metabolismo Caracterização de enzimas, cinética enzimática 2- Metabolismo dos carboidratos: Glicólise Glicogênese Gliconeogênese Glicogenólise Fermentação Ciclo de Krebs Cadeia respiratória e fosforilação oxidativa 3- Aminoácidos e seu metabolismo			



Caracterização de aminoácidos

Reações de aminoácidos

Transaminação

Desaminação

4- Proteínas e seu metabolismo

Caracterização de proteínas

Dosagem de proteínas

Síntese proteica

5- Metabolismo dos lipídeos

Metabolismo do colesterol, corpos cetônicos

Metabolismo de triacilgliceróis/lipoproteínas

6- Vitaminas

Caracterização de vitaminas

Coenzimas

Cofatores

7 - Integração Metabólica

Metodologia

- **Aulas expositivas e dialogadas:** serão ministradas de forma a possibilitar a organização e síntese dos conhecimentos das respectivas Unidades Temáticas.
- **Leituras recomendadas e elaboração de apresentação:** serão indicadas com a finalidade de proporcionar ao graduando oportunidades para (a) consulta de uma bibliografia específica relacionada com a disciplina e (b) desenvolvimento das suas capacidades de análise, síntese e crítica.
- **Aprendizagem baseada em equipes (TBL):** realizados pelos graduandos divididos em equipes, mediante o estudo e consulta prévia do material de referência, a resolução de situações cotidianas relacionadas à Bioquímica Metabólica.
- **Mapa mental:** construção de um diagrama que apresenta conceitos, usado para organizar visualmente as informações em uma hierarquia, mostrando as relações entre as partes do todo.

Critério de Avaliação:

Conforme ATO A-RE- 27/2020 e sua respectiva Revisão Aprovada pelo CONSU por meio da Resolução 001/2021 de 20/01/2021, o processo de avaliação do rendimento escolar será composto por:

Avaliações intermediárias resultantes de no mínimo 2 e no máximo até 5 eventos avaliativos em cada fase de avaliação (NI1 e NI2) e Avaliação Final, sendo:



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

- **Avaliação 1** – Atividade avaliativa INDIVIDUAL – nota de 0 a 10 - PESO 7
- **Avaliação 2** - Atividade EM GRUPO – TBL – nota 0,0-10,0 - PESO 2
- **Avaliação 3** – Atividade INDIVIDUAL – Mapa Mental nota 0 a 10 – PESO 1

$$NI1 = [(Avaliação 1 \times Peso7) + (Avaliação 2 \times Peso2) + (Avaliação 3 \times Peso1)] / 10$$

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

- **Avaliação 4** – Atividade avaliativa INDIVIDUAL – nota de 0 a 10 - PESO 7
- **Avaliação 5** - Atividade EM GRUPOS - TBL - nota de 0 a 10 - PESO 2
- **Avaliação 6** – Atividade INDIVIDUAL – Mapa Mental – nota 0 a 10 – PESO 1

$$NI2 [(Avaliação 4 \times Peso7) + (Avaliação 5 \times Peso2) + (Avaliação 6 \times Peso1)] / 10$$

$$MP \text{ (média parcial semestral)} = ((NI1 \times 5) + (NI2 \times 5)) / 10$$

MF (média final) = MP quando $\geq 6,0$

ou

MF = MP + Nota Avaliação Final / 2 (média aritmética)

O discente será considerado aprovando quando obtiver:

I – Frequência mínima de 75% da carga horária do componente curricular;

Sendo que: o discente pode solicitar a impugnação do registro (de falta) caso verifique eventual equívoco de anotação, mediante requerimento disponibilizado no Portal de atendimento do Discente (PAD), no prazo de até 7 dias letivos após a ocorrência.

II – Média Parcial ou Final $\geq 6,0$.

Prova Substitutiva:

Destinada ao discente que se ausentar em algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2.

No caso de falta em mais de um evento, será substituída apenas a avaliação de maior “peso” no cômputo total da média semestral. A Prova Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular ao final do semestre letivo, conforme calendário acadêmico estabelecido pela Reitoria. A avaliação substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular

Detalhamento das Avaliações Intermediárias:

Serão realizadas no mínimo 2 e no máximo 5 eventos avaliativos intermediários para cada componente (N1 e N2), podendo ser operacionalizados pelo uso de múltiplos instrumentos tais como: provas (com questões dissertativas e múltipla escolha), projetos, portfólios, relatórios, seminários, participação em atividade síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem.



<p>Bibliografia Básica</p> <p>BERG, Jeremy M.; TYMOCZKO, John L.; J., Jr. Gatto G.; STRYER, Lubert. Bioquímica. Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527738224. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738224/. Acesso em: 03 ago. 2024.</p> <p>NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. Grupo A, 2022. E-book. ISBN 9786558820703. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786558820703/. Acesso em: 03 ago. 2024.</p> <p>MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. Bioquímica Básica. Grupo GEN, 2015. E-book. ISBN 978-85-277-2782-2. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2782-2/. Acesso em: 03 ago. 2024.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>CAMPBELL, M. Bioquímica. 3. ed. São Paulo: Artmed. 2006. 752p.</p> <p>DEVLIN, T.M. Manual de bioquímica com correlações clínicas. 6.ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. 1296p.</p> <p>CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. Bioquímica ilustrada. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 533p.</p> <p>BAYNES, John W.; DOMINICZAK, Marek H. Bioquímica Médica. Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788595159198. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159198/. Acesso em: 03 ago. 2024.</p> <p>OOLMAN, J., ROHN, K. H. Bioquímica: texto e atlas. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 478p.</p>

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