

Aluno: 201803150742 - JOAO VITOR REDIN BRINGMANN

Disciplina: SDE3752 - ANATOMIA SISTÊMICA

Matéria:

Carga Horária Total		Carga Horária Semanal
Teórica:	44	2
Prática:	44	2
Campo:	0	0
Atividade:	0	0
Estágio:	0	0
EAD:	22	1

Tipo Curso: 11 - GRADUAÇÃO

Curso(s): 52 - NUTRIÇÃO

Versão Plano de Disciplina: 2

Vigência: 27/09/2021 Até o momento

1.Contextualização:

Anatomia é uma disciplina introdutória e direcionada aos cursos das ciências da saúde que aborda, integralmente, o estudo da anatomia humana. Este conteúdo abordará uma introdução ao estudo dos sistemas esquelético, articular, muscular, cardiovascular, linfático, respiratório, digestório, urinário, genital masculino, genital feminino e nervoso.

Esta disciplina é caracterizada como uma disciplina híbrida. Possui carga horária presencial e on-line. O aluno (a) terá compreensão do corpo humano, do ponto de vista morfológico, através de aulas presenciais articuladas com o tempo dedicado ao auto estudo por meio de conteúdo on-line ou não.

2.Ementa:

Introdução ao estudo da anatomia humana, a partir de noções básicas, sobre os sistemas esquelético, articular, muscular, cardiovascular, linfático, respiratório, digestório, urinário, genital masculino, genital feminino e nervoso.

3.Objetivos Gerais:

Apresentar a anatomia humana, integrando conhecimentos teóricos e práticos em um ambiente adequado, onde o mesmo, possa estimular seu aprendizado e a assimilação do conteúdo.

4.Objetivos Específicos:

O aluno, após as aulas, deverá ser capaz de:

- reconhecer as características das estruturas anatômicas normais, suas relações e suas peculiaridades;
- conseguir relacionar o conhecimento teórico e prático, da anatomia humana, com exemplos e casos clínicos;



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

- participar das atividades de pesquisa e extensão relacionadas à anatomia humana que acontecem na sua Unidade de Ensino;
- ser capaz de, ao longo do semestre, reconhecer o corpo humano sob uma visão humanista, percebendo suas potencialidades e fragilidades.

5. Conteúdos:

Unidade 1. Generalidades e Sistema Esquelético

- 1.1. Conceito, normalidade, variação anatômica, anomalia e monstruosidade
- 1.2. Terminologia anatômica, partes do corpo, posição anatômica, planos e eixos do corpo humano
- 1.3. Conceito e função do sistema esquelético
- 1.4. Esqueleto axial e apendicular, classificação dos ossos e estrutura de um osso longo típico
- 1.5. Substância óssea compacta e esponjosa, características da superfície do osso, perióstio e nutrição do osso

Unidade 2. Sistema Articular

- 2.1. Conceito e função
- 2.2. Articulação fibrosa
- 2.3. Articulação cartilaginosa
- 2.4. Articulação sinovial
- 2.5. Características das articulações sinoviais
- 2.6. Movimentos das articulações sinoviais

Unidade 3. Sistema Muscular

- 3.1. Conceito e função
- 3.2. Tipos de músculos
- 3.3. Componentes anatômicos dos músculos estriados esqueléticos
- 3.4. Classificações musculares
- 3.5. Anexos musculares

Unidade 4. Sistema Cardiovascular

- 4.1. Conceito, função e anatomia do coração
- 4.2. Localização, camadas, morfologia externa e morfologia interna
- 4.3. Irrigação, drenagem do coração, complexo estimulante do coração e vasos da base
- 4.4. Circulação sistêmica e pulmonar
- 4.5. Principais artérias do corpo humano e principais veias do corpo humano

Unidade 5. Sistema Linfático

- 5.1. Generalidades
- 5.2. Capilares, vasos e ductos linfáticos
- 5.3. Órgãos linfáticos primários
- 5.4. Órgãos linfáticos secundários

Unidade 6. Sistema Respiratório

- 6.1. Conceito e divisão
- 6.2. Vias aéreas superiores
- 6.3. Vias aéreas inferiores
- 6.4. Pleura e cavidade pleural

Unidade 7. Sistema Digestório

- 7.1. Conceito e divisão
- 7.2. Canal alimentar
- 7.3. Órgãos anexos
- 7.4. Peritônio e suas expansões na cavidade abdominal



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Unidade 8. Sistema Urinário

- 8.1. Conceito e divisão
- 8.2. Rim
- 8.3. Ureter
- 8.4. Bexiga urinária
- 8.5. Uretra

Unidade 9. Sistema Genital Masculino e Sistema Genital Feminino

- 9.1. Órgãos genitais masculinos internos
- 9.2. Órgãos genitais masculinos externos
- 9.3. Órgãos genitais femininos internos
- 9.4. Órgãos genitais femininos externos
- 9.5. Peritônio e suas expansões na cavidade pélvica
- 9.6. Mamas

Unidade 10. Sistema Nervoso

- 10.1. Noções básicas sobre o desenvolvimento do sistema nervoso
- 10.2. Divisão anatômica do sistema nervoso e Divisão funcional do sistema nervoso
- 10.3. Tecido nervoso, parte central do sistema nervoso, medula espinal e encéfalo
- 10.4. Ventrículos encefálicos e suas comunicações, meninges e líquido cefalorraquidiano
- 10.5. Parte periférica do sistema nervoso, nervos cranianos e nervos espinais
- 10.6. Gânglios, terminações nervosa e divisão autônoma do sistema nervoso

6. Procedimentos de ensino:

Utilizaremos leitura de textos científicos, recursos audiovisuais e aulas práticas no laboratório de anatomia.

Algumas aulas serão ministradas através do modelo "sala de aula invertida", com o objetivo de estimular a auto aprendizagem.

O aluno será estimulado a realizar trabalhos em grupo e seminários, articulando a aprendizagem que ocorrerá na sala de aula presencial e fora de sala de aula (vídeos, textos e estudos dirigidos) oferecidos no ambiente virtual da disciplina. Para que isto seja possível, o professor responsável pela disciplina, disponibilizará ao aluno um roteiro de estudos na sala de aula de forma presencial.

7. Procedimentos de avaliação:

As avaliações serão a partir dos conteúdos e roteiros de estudos, ministrados pelo professor responsável pela disciplina durante a aula presencial e dos trabalhos de forma on-line.

Serão presenciais e em três etapas: Avaliação 1 (AV1), Avaliação 2 (AV2) e Avaliação 3 (AV3). Serão realizadas por meio de provas teóricas, provas práticas, e realização de trabalhos (somente na AV1).

A soma das atividades não poderá ultrapassar o grau máximo de 10, sendo permitido atribuir valor decimal às avaliações. Caso a disciplina, além de provas teóricas e/ou práticas contemple outras atividades acadêmicas de ensino, estas não poderão ultrapassar 20% da composição do grau final.

A AV1 abordará o conteúdo da disciplina até a sua realização.

As AV2 e AV3 abordarão todo o conteúdo da disciplina, incluindo o das atividades estruturadas.

Para ser aprovado na disciplina, o aluno deverá atingir resultado igual ou superior a 6,0, calculado a partir da média aritmética entre os graus das avaliações, sendo consideradas apenas as duas maiores notas obtidas dentre as três etapas de avaliação (AV1, AV2 e AV3). A média aritmética obtida será o grau final do aluno na disciplina. Obter grau igual ou superior a 4,0 em, pelo menos, duas das três avaliações.

Frequentar, no mínimo, 75% das aulas ministradas.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

8. Bibliografia Básica:

DANGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. Anatomia Sistêmica e Segmentar. 3.ed.. São Paulo: Atheneu, 2007.

GILROY, Anne M.; MacPHERSON, Brian R.; ROSS, Lawrence M. Atlas de Anatomia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

MARIEB, Elaine N.; WILHELM, Patricia Brady e MALLAT, Jon. Anatomia humana (livro eletrônico). Disponível em <https://estacio.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788570615367/pages/5>. 7ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.

9. Bibliografia Complementar:

COLICIGNO, Paulo Roberto Campos [et al.]. Atlas fotográfico de anatomia [livro eletrônico]. 2009. Disponível em <https://estacio.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788570615367/pages/5>. São Paulo: Pearson Prentice Hall,, 2009.

GIRON, Paulo Augusto. Princípios de anatomia humana: atlas e texto [livro eletrônico]. Disponível em <https://estacio.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788570615367/pages/5>. 2 ed. Caxias do Sul - RS: EDUCS, 2009..

GRAAFF, Van de. Anatomia Humana. 6 ed.. Barueri: Manole, 2003.

MOORE, Keith L.; DALLEY, Arthur F. Anatomia Orientada para a Clínica. 5 ed.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

NETTER, Frank Henry. Atlas de Anatomia Humana. 4 ed.. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

SPENCE, Alexander. Anatomia humana básica (livro virtual). Disponível em <http://estacio.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/8520400035>. 2ª Edição. Barueri - São Paulo: Manole, 1991.

ZIERI, Rodrigo (org). Anatomia Humana (livro virtual). Disponível em <http://estacio.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543005379/pages/107>. 1. São Paulo: Pearson Education, 2014. 1.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Aluno: 201803150742 - JOAO VITOR REDIN BRINGMANN

Disciplina: SDE3787 - COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Matéria:

Carga Horária Total		Carga Horária Semanal
Teórica:	44	2
Prática:	0	0
Campo:	0	0
Atividade:	0	0
Estágio:	0	0
EAD:	22	1

Tipo Curso: 11 - GRADUAÇÃO

Curso(s): 52 - NUTRIÇÃO

Versão Plano de Disciplina: 2

Vigência: 27/09/2021 Até o momento

1.Contextualização:

Disciplina que integra o ciclo básico do curso de graduação em Nutrição e que faz conexão com os conteúdos da disciplina de técnica dietética, bromatologia, nutrição humana e nutrição e dietética, articulando-se com as competências e habilidades necessárias para a formação do profissional nutricionista, sendo necessário conhecimento prévio de química básica como os conceitos de classificação dos compostos orgânicos, ligações químicas, funções orgânicas e inorgânicas e solubilidade. A disciplina de composição dos alimentos traz conceitos importantes para a prática profissional, como as fontes de alimentos e conhecimento sobre biodisponibilidade dos nutrientes para elaboração de cardápios e prescrições, por exemplo. Além disso, o conhecimento sobre a rotulagem de alimentos e a composição dos mesmos permite uma maior abrangência para o profissional nutricionista em diversos campos de trabalho, seja na clínica, na nutrição social, esportiva e na área tecnológica. A disciplina de composição dos alimentos tem caráter híbrido, tendo, portanto sua carga horária distribuída entre aulas presenciais articuladas com conteúdos disponibilizados no ambiente virtual e o autoestudo, para maior integração entre professor e aluno e desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem.

2.Ementa:

Leis da alimentação. Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Composição química dos alimentos e as transformações naturais que ocorrem nos mesmos em sua formação, deterioração e nos processos de produção dos mesmos. Macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídios. Micronutrientes: vitaminas e minerais. Compostos bioativos em alimentos. Biodisponibilidade de nutrientes. Rotulagem dos alimentos: legislação e cálculo de valor nutricional de ingredientes e preparações.

3.Objetivos Gerais:

Compreender a composição, características e propriedades dos macronutrientes, micronutrientes e



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

compostos bioativos que compõem os alimentos, bem como possibilitar a avaliação do valor nutritivo aproximado e valor calórico dos alimentos no contexto da alimentação.

4. Objetivos Específicos:

Conhecer a composição química dos alimentos, por grupos, expressa em composição centesimal, e propriedade de seus constituintes;
Utilizar tabelas de composição dos alimentos, para cálculo do valor calórico e nutricional de ingredientes, preparações e dietas;

Conhecer sobre a biodisponibilidade de nutrientes e seus fatores determinantes em alimentos e preparações;
Elaborar a rotulagem nutricional de produtos alimentícios.

5. Conteúdos:

UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

- 1.1 As leis da alimentação
- 1.2 Classificação dos alimentos
- 1.3 Guias Alimentares
- 1.4 Funções químicas orgânicas e inorgânicas
- 1.5 Concentração e solubilidade de componentes químicos

UNIDADE 2 - MACRONUTRIENTES: CARACTERÍSTICAS E MODIFICAÇÕES QUÍMICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DOS ALIMENTOS

- 2.1. Química das proteínas
 - 2.1.1 Importância biológica, recomendações e fontes alimentares
 - 2.1.2 Aspectos tecnológicos das proteínas
 - 2.1.3 Enzimas em alimentos
- 2.2 Química dos carboidratos
 - 2.2.1 Importância biológica, recomendações e fontes alimentares
 - 2.2.2 Fibras: Características, fontes alimentares e efeitos sobre a saúde
 - 2.2.3 Aspectos tecnológicos dos carboidratos
 - 2.2.4 Substitutos dos carboidratos
- 2.3 Química dos lipídios
 - 2.3.1 Importância biológica, recomendações e fontes alimentares
 - 2.3.2 Aspectos tecnológicos dos lipídios

UNIDADE 3 - MICRONUTRIENTES: CARACTERÍSTICAS E ASPECTOS RELEVANTES NA ALIMENTAÇÃO

- 3.1 Definição e classificação das vitaminas
 - 3.1.1 Funções no organismo
 - 3.1.2 Hipovitaminose e toxicidade
 - 3.1.3 Recomendações e fontes alimentares
 - 3.1.4 Impacto dos processamentos em alimentos nos teores de vitaminas



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

3.2 Definição e classificação dos minerais

3.2.1 Funções no organismo

3.2.2 Doenças carenciais e toxicidade

3.2.3 Recomendações e fontes alimentares

3.2.4 Impacto dos processamentos em alimentos nos teores de minerais

UNIDADE 4 - RECOMENDAÇÕES E BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES

4.1 Definições e conceitos sobre biodisponibilidade de nutrientes

4.2 Recomendações nutricionais: as DRIs e sua aplicabilidade

UNIDADE 5 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS GRUPOS DE ALIMENTOS

5.1 Açúcares e frutas

5.2 Cereais e leguminosas

5.3 Hortaliças

5.4 Carnes e Ovos

5.5 Laticínios

5.6 Óleos e gorduras

UNIDADE 6 - ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

6.1 Aspectos gerais e legais da rotulagem dos alimentos

6.2 Rotulagem nutricional

6.Procedimentos de ensino:

A disciplina será composta de aulas expositivas-dialogadas, sendo que os conteúdos serão desenvolvidos por meio de interpretação e discussão de textos e artigos científicos, além de atividades colaborativas ou trabalhos em grupo. São indicadas atividades de seminários, discussão em grupos, estudos de caso e desenvolvimento de artigos científicos sobre a composição dos alimentos, com o objetivo de despertar uma postura crítico-reflexiva sobre os temas abordados. Por ser uma disciplina híbrida, a articulação de aprendizagem se dá por meio de roteiro de estudo disponibilizado ao aluno no SAVA (Sala Virtual de Aprendizagem) que poderão ser explorados pelo professor na sala de aula presencial. Deve-se buscar uma relação orgânica entre as atividades desenvolvidas em sala de aula e os recursos disponíveis no SAVA.

7.Procedimentos de avaliação:

Os procedimentos de avaliação nas disciplinas híbridas contemplam tanto os conteúdos, competências e habilidades desenvolvidos durante a sala de aula presencial quanto aqueles trabalhados de forma virtual a partir dos roteiros de estudos. As avaliações serão presenciais e compreenderão três etapas: Avaliação 1 (AV1), Avaliação 2 (AV2) e Avaliação 3 (AV3).

As avaliações poderão ser realizadas por meio de provas teóricas, provas práticas, e realização de projetos ou outros trabalhos, representando atividades acadêmicas de ensino. Para a AV1, além da prova escrita, que abrangerá o conteúdo até a aula antes da data da avaliação, recomenda-se a elaboração de uma feira científico para exposição do papel da química dos alimentos no nosso cotidiano, articulando essa atividade com outras disciplinas como Educação Alimentar e Nutricional; a elaboração do cálculo do valor nutricional de uma preparação com a elaboração do rótulo nutricional da



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

receita escolhida e a elaboração de um material informativo científico de comparação de rótulos de grupos de alimentos de diferentes marcas disponíveis no mercado. As AV2 e AV3 abrangerão todo o conteúdo da disciplina.

Para aprovação na disciplina o aluno deverá:

1. Atingir resultado igual ou superior a 6,0, calculado a partir da média aritmética entre os graus das avaliações, sendo consideradas apenas as duas maiores notas obtidas dentre as três etapas de avaliação (AV1, AV2 e AV3). A média aritmética obtida será o grau final do aluno na disciplina.
2. Obter grau igual ou superior a 4,0 em, pelo menos, duas das três avaliações.
3. Frequentar, no mínimo, 75% das aulas ministradas.

8. Bibliografia Básica:

Brinques, Graziela Bruschi. Bioquímica dos alimentos.. 1ª edição. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016..

Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/35541/pdf>

Campbell-Platt, G. Ciência e tecnologia de alimentos. 1ª edição. Barueri: Manole, 2015.

Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/36198/pdf>

Penha, Manoela Pessanha da. Composição dos alimentos. 1ª. Rio de Janeiro: SESES, 2017..

Disponível em: <http://repositorio.savaestacio.com.br/site/index.html#/objeto/detalhes/9129FE22-AAF8-B6AD-42E3-AE02E4E4B425>

9. Bibliografia Complementar:

Cozzolino, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 5ª edição. Barueri: Manole, 2016.

Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/31518/pdf>

Koblitz, M.G.B. Matérias primas alimentícias - composição e controle de qualidade.. 1ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2331-2/pageid/5>

Philippi, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 6ª edição. Barueri: Manole, 2017.

Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/31992/pdf>



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Aluno: 201803150742 - JOAO VITOR REDIN BRINGMANN

Disciplina: SDE0083 - ÉTICA NA SAÚDE

Matéria:

Carga Horária Total		Carga Horária Semanal
Teórica:	44	2
Prática:	0	0
Campo:	0	0
Atividade:	0	0
Estágio:	0	0
EAD:	0	0

Tipo Curso: 11 - GRADUAÇÃO

Curso(s): 52 - NUTRIÇÃO

Versão Plano de Disciplina: 5

Vigência: 27/09/2021 Até o momento

1.Contextualização:

A disciplina Ética na Saúde estimula reflexão e discussão acerca de diferentes temas onde a ética está envolvida. A disciplina deve promover no estudante as habilidades para discernimento ético a respeito de práticas que envolvam pacientes e/ou seus familiares. A disciplina deve proporcionar ao estudante competências para posicionamento ético diante de situações que envolvam decisões sobre o cuidado com pacientes ou sujeitos de pesquisa, em especial aqueles em situação de vulnerabilidade. A disciplina deve também promover habilidades para as questões éticas relacionadas ao meio ambiente, ao uso de animais em pesquisas e às pesquisas com genética humana.

2.Ementa:

Introdução ao estudo da ética. Introdução a bioética. A formação ética dos profissionais de saúde ética e Direitos Humanos. A ética em pesquisa, os comitês de ética e as particularidades dos participantes de pesquisas.

3.Objetivos Gerais:

Compreender o conceito de ética no contexto da moral social contemporânea, mais especificamente na área da saúde.

4.Objetivos Específicos:

1. Refletir sobre o estudo da ética e da bioética na abrangência da área de saúde, estabelecendo a diferença entre ética e moral;
2. Percorrer o corpo de conhecimentos da bioética desde sua origem até as discussões atuais na área de saúde;
3. Compreender a relevância da Ética na formação dos profissionais da área de saúde.
4. Compreender a importância dos comitês de ética na proteção dos participantes de pesquisa.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

5. Debater a humanização das práticas médicas em especial consideração aos sujeitos em situação de vulnerabilidade.

5. Conteúdos:

Unidade I - ÉTICA E FILOSOFIA

1.1 - O conceito de ética e moral.

1.2 - Um histórico da ética: o domínio ético como disciplina filosófica especial no quadro do Ocidente.

1.2.1 - Ética grega;

1.2.2 - Ética cristã;

1.2.3 - Ética moderna;

1.2.4 - Ética contemporânea.

Unidade II - FUNDAMENTOS DE BIOÉTICA

2.1 - História da bioética.

2.2 ? O que é bioética? A quem interessa?

2.3 ? Princípios e referenciais bioéticos.

Unidade III - BIOÉTICA E PESQUISA

3.1 - Reflexões bioéticas sobre as pesquisas envolvendo seres humanos:

3.3.1- Histórico das diretrizes e normas para pesquisas com seres humanos;

3.3.2- Diretrizes e normas nacionais para pesquisas com seres humanos.

3.2 - Condução de pesquisas em áreas temáticas especiais.

3.3 - Submissão de pesquisas à análise ética:

3.3.1 - O Sistema CEP-CONEP;

3.3.2 - A Plataforma Brasil;

3.3.3 - Documentação necessária ao protocolo.

Unidade IV: BIOÉTICA E AMBIENTE

5.1 - Ecologia e ambiente.

5.2 - Poluição, população, pobreza.

5.3 - Aquecimento global.

5.4 - Desmatamento e queimadas.

5.5 - Impactos das mudanças ambientais sobre a saúde.

Unidade V ? TÓPICOS ESPECIAIS EM BIOÉTICA

4.1 ? O uso de animais em pesquisas: as CEUAs.

4.2 - Transplante de órgãos e tecidos humanos.

4.3 - Ética e reprodução humana.

Unidade VI ? ÉTICA E AS CIÊNCIAS DA SAÚDE

3.1 - Humanização da relação paciente/profissional de saúde.

3.2 ? Atenção a pacientes em situação de vulnerabilidade.

3.3 ? Cuidados Paliativos.

3.4 ? Reflexões sobre a morte.

6. Procedimentos de ensino:

Aulas interativas, em ambiente virtual de aprendizagem, nas quais o conhecimento é exposto ao aluno de acordo com um desenho didático planejado para adequar o meio de entrega ao conhecimento particular da disciplina.

Na sala de aula virtual, a metodologia de entrega de conteúdo contempla, além dos conceitos e das



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

temáticas das aulas propriamente ditas, leitura de textos pertinentes ao assunto, hipertextos, links orientados para vídeos e trechos de filmes, estudos de caso, atividades animadas de aplicação do conhecimento, simuladores virtuais, perguntas e respostas, simulados, biblioteca virtual etc. As aulas serão ministradas na modalidade EAD - Campus Virtual. O conteúdo da disciplina criado especialmente para este ambiente on-line foi planejado para estimular o pensamento crítico, a construção colaborativa do conhecimento e facilitar o processo de ensino e de aprendizagem. A disciplina será ministrada de acordo com a metodologia de EAD adotada pela Estácio, sob supervisão de um curador.

7.Procedimentos de avaliação:

A avaliação da disciplina segue as normas regimentais da Instituição. Nesta disciplina, o aluno será avaliado por sua participação cooperativa e colaborativa, bem como pelo seu desempenho nas avaliações presenciais (AV e AVS), sendo a cada uma delas atribuído grau de 0,0 (zero) a 10,0 (dez). Os instrumentos para avaliação da aprendizagem serão construídos a partir de itens de teste: questões objetivas e discursivas que compõem o banco de questões da disciplina, classificadas em diferentes níveis de complexidade e diferentes níveis cognitivos.

Para cada disciplina do curso estudada o discente realiza uma prova (AV), com todo o conteúdo estudado e discutido nas aulas transmitidas via web, aulas online, fóruns de discussão e demais atividades e estratégias de ensino. Será considerado aprovado na disciplina o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis). Este resultado será a soma de uma das provas presenciais (AV ou AVS) com a nota de participação nos fóruns temáticos de discussão do conteúdo.

As avaliações presenciais serão realizadas no polo de origem do aluno, de acordo com o calendário acadêmico institucional.

8.Bibliografia Básica:

JORGE FILHO, Isac. Bioética: Fundamentos e Reflexões. São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte: Atheneu, 2017.

PEGORARO, Olinto A. Ética e Bioética - da subsistência à existência. Rio de Janeiro: Vozes, 2010.

ROSIN, Ana Claudia. Ética na Saúde. 1a. Rio de Janeiro: SESES, 2015.

9.Bibliografia Complementar:

BARCIFICONTAINE, Christian de Paul de; PESSINI, Leo (orgs). Bioética: alguns desafios. 2a. São Paulo: Edições Loyola, 2002.

DEMO, Pedro. Éticas multiculturais - sobre convivência humana possível. Rio de Janeiro: Vozes, 2005.

PESSINI, Léo; BARCIFICONTAINE, Christian de Paul de. Fundamentos da Bioética. São Paulo: Paulus, 1996.

REGO, Sérgio; PALÁCIOS, Marisa; SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo. Bioética para Profissionais de Saúde. 1a reimpressão. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2014.

SGRECCIA, Elio. Manual de Bioética. 2a. São Paulo: Loyola, 2002. 1.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

VÍTOR DA SILVA, José (org.). Bioética, meio ambiente, saúde e pesquisa. 9a reimpressão. São Paulo: Látia, 2013.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Aluno: 201803150742 - JOAO VITOR REDIN BRINGMANN

Disciplina: SDE3880 - FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO

Matéria:

Carga Horária Total		Carga Horária Semanal
Teórica:	44	2
Prática:	0	0
Campo:	0	0
Atividade:	0	0
Estágio:	0	0
EAD:	22	1

Tipo Curso: 11 - GRADUAÇÃO

Curso(s): 52 - NUTRIÇÃO

Versão Plano de Disciplina: 4

Vigência: 27/09/2021 Até o momento

1.Contextualização:

Esta é uma disciplina introdutória com conceitos acerca das áreas de atuação do profissional nutricionista, com o intuito de despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional e da ética na atuação profissional, oportunizando o desenvolvimento das competências pertinentes à nutrição básica e ao exercício da Profissão.

Esta disciplina visa proporcionar ao estudante observação das diversas áreas e campos de atuação do nutricionista, além de estimular o estudante na direção da pró-atividade, autoaprendizagem e interesse contínuo na sua formação, desenvolvimento profissional, ética e a relação com a equipe multiprofissional.

2.Ementa:

Histórico da Nutrição no Brasil. Regulamentação profissional. Áreas de atuação e mercado de trabalho do nutricionista. Ética profissional. Interdisciplinaridade em Nutrição.

3.Objetivos Gerais:

Despertar nos alunos a consciência dos valores da Ciência da Nutrição;
Apresentar os diversos campos de atuação do nutricionista aos alunos ingressantes no Curso de Nutrição, sempre com o comprometimento com a ética profissional;
Estimular o estudante na direção da pró-atividade, autoaprendizagem e interesse contínuo na sua formação, desenvolvimento profissional e a relação com a equipe multiprofissional.

4.Objetivos Específicos:

Desenvolver uma visão científica do objeto da Nutrição;
Destacar a importância das disciplinas básicas e profissionalizantes do curso de graduação na prática



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

do profissional nutricionista no Brasil;
Apresentar as diferentes áreas de atuação do profissional nutricionista e suas atribuições;
Discutir sobre as regulamentações norteadoras da atuação do profissional nutricionista;
Demonstrar a importância da alimentação na promoção à saúde;
Discutir o papel do nutricionista como membro da equipe de saúde e a importância do trabalho multidisciplinar;
Fazer uma análise crítica da realidade do mercado de trabalho e da atuação dos profissionais, tendo como objetivo de estudo a Nutrição com seus diferentes enfoques: biológico, fisiológico, social, econômico e político;
Despertar o interesse do aluno para a atividade profissional Nutricionista

5. Conteúdos:

Unidade 1: Fundamentos Básicos da Formação Profissional

1. Introdução ao Estudo da Formação Profissional

1.1. Conceituações, Objetivos e Finalidades

1.2. Regulamentação Profissional

1.3. Áreas de Atuação

Unidade 2: Introdução à disciplina

2.1. Conceitos Básicos da Ciência da Nutrição

2.2. Leis da Alimentação

2.3. Áreas de Atuação

2.4. Função dos Nutrientes

2.5. Guia Alimentar

2.6. O Profissional Nutricionista

Unidade 3: Análise histórica do processo de emergência e evolução da profissão de nutricionista no Brasil

3.1. Surgimento da Ciência da Nutrição

3.2. A emergência e o histórico da profissão de nutricionista

3.3. Breve histórico das Políticas de Alimentação no Brasil

3.4. Expansão do número de Cursos profissionalizantes no Brasil: análise histórica

Unidade 4: Regulamentação profissional

4.1. Conselho Federal e Regional de Nutricionistas; Sindicatos; Associações

4.2. Código de Ética Profissional

4.3. Resumo das principais Portarias, leis, decretos e resoluções

4.4. Mercado de trabalho

Unidade 5: Áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições

5.1. Alimentação coletiva

5.1.1. Unidades de Alimentação e Nutrição; PAT

5.1.2. Alimentação Escolar; PNAE

5.2. Nutrição clínica

5.3. Nutrição em saúde coletiva

5.4. Docência e Pesquisa

5.5. Indústria de alimentos

5.6. Marketing na área de alimentação e nutrição

5.7. Nutrição esportiva

5.8. Novas áreas ou campos do conhecimento da Nutrição: Empreendedorismo, Consultoria, Nutrigenômica

Unidade 6: Interdisciplinaridade em Nutrição



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

- 6.1. Dieta e saúde
- 6.2. O papel do nutricionista como promotor da saúde em equipes multidisciplinares
- 6.3. Articulação das práticas clínicas e de Saúde Coletiva
- 6.4. Relação da Nutrição com outras ciências relacionadas ao processo gerador de saúde/doença

Unidade 7: Como se Inserir no Mercado de Trabalho

- 7.1. Panorama do mercado de trabalho
- 7.2. Perfil que o mercado espera do profissional
- 7.3. Como manter a ética no mundo digital
- 7.4. Postura Profissional

6.Procedimentos de ensino:

Será utilizada a metodologia ativa de forma a estimular a autoaprendizagem e a curiosidade do discente para pesquisar, refletir e analisar possíveis situações para tomada de decisão, sendo o docente apenas o facilitador desse processo.

Assim, a partir de uma maior interação do aluno no processo de construção do próprio conhecimento, o discente passará a ter uma participação efetiva na sala de aula, com ações e construções mentais variadas, tais como: leitura, pesquisa, comparação, observação, imaginação, obtenção e organização dos dados, elaboração e confirmação de hipóteses, classificação, interpretação, crítica, busca de suposições, construção de sínteses e aplicação de fatos e princípios a novas situações, planejamento de projetos e pesquisas, análise e tomadas de decisões. Assim será estimulada a postura ativa do estudante, na qual irá exercitar sua autonomia.

7.Procedimentos de avaliação:

O processo de avaliação oficial será composto de três etapas, Avaliação 1 (AV1), Avaliação 2 (AV2) e Avaliação 3 (AV3), sendo AV2 e AV3 unificadas, a partir de um banco de questões propostas pelos professores da Estácio de todo o Brasil.

As avaliações poderão ser realizadas através de provas teóricas, provas práticas, e realização de projetos ou outros trabalhos, representando atividades acadêmicas de ensino, de acordo com as especificidades de cada disciplina. A soma de todas as atividades que possam vir a compor o grau final de cada avaliação não poderá ultrapassar o grau máximo de 10, sendo permitido atribuir valor decimal às avaliações. Caso a disciplina, atendendo ao projeto pedagógico de cada curso, além de provas teóricas e/ou práticas contemple outras atividades acadêmicas de ensino, estas não poderão ultrapassar 20% da composição do grau final.

A AV1 contemplará o conteúdo da disciplina até a sua realização.As AV2 e AV3 abrangerão todo o conteúdo da disciplina.

Além das avaliações a disciplina contempla simulados (Avaliando Aprendizado; PE), que o aluno pode fazer em seu domicílio, antes da AV1 e antes da AV2, os quais contabilizam até dois pontos a serem somados na nota da AV3, caso essa avaliação seja uma das que formarão a média do aluno.

Para aprovação na disciplina o aluno deverá:

1. Atingir resultado igual ou superior a 6,0, calculado a partir da média aritmética entre os graus das avaliações, sendo consideradas apenas as duas maiores notas obtidas dentre as três etapas de avaliação (AV1, AV2, AV3 e PE). A média aritmética obtida será o grau final do aluno na disciplina.
2. Obter grau igual ou superior a 4,0 em, pelo menos, duas das três avaliações.
3. Frequentar, no mínimo, 75% das aulas ministradas.

8.Bibliografia Básica:



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

NÓBREGA, Fernando José de. O que você quer saber sobre Nutrição: perguntas e respostas comentadas.. 2ª edição - Ampliada e Atualizada. Barueri, São Paulo: Manole, 2014.
Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/18992/pdf>

Pansani; Daniela Cristina. Nutrição e Dietética.. 1ª edição. São Paulo: Pearson, 2016.
Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/150801/pdf>

PENHA, Manoela Pessanha da. Exercício profissional da Nutrição. 1ª edição. Rio de Janeiro: SESES, 2016.
Disponível em: <http://repositorio.savaestacio.com.br/site/index.html#/objeto/detalhes/830C1947-F6D8-4B91-BD72-5FD78C5FB609>

9. Bibliografia Complementar:

Campbell-Platt, Geoffrey. Ciência e tecnologia de alimentos. 1ª edição. Barueri - São Paulo: Manole, 2015.
Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/36198/pdf>

Cozzolino, Silvia M. Franciscato. Biodisponibilidade de Nutrientes. 5a.. 5ª edição. Barueri, São Paulo: Manole, 2016.
Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/36201>

Gambardella, Ana Maria Dianezi. Restaurantes Sustentáveis: um Futuro em Comum. 1ª edição. São Paulo: Atheneu, 2015.
Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/168117/pdf>



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Aluno: 201803150742 - JOAO VITOR REDIN BRINGMANN

Disciplina: SDE3894 - FUNDAMENTOS DE BIOLOGIA

Matéria:

Carga Horária Total		Carga Horária Semanal	
Teórica:	88		4
Prática:	0		0
Campo:	0		0
Atividade:	0		0
Estágio:	0		0
EAD:	22		1

Tipo Curso: 11 - GRADUAÇÃO

Curso(s): 52 - NUTRIÇÃO

Versão Plano de Disciplina: 3

Vigência: 27/09/2021 Até o momento

1.Contextualização:

O estudo da biologia celular e da genética é de fundamental importância para a compreensão dos processos biológicos básicos que participam da composição e do funcionamento das células dos seres vivos. O estudo dos seres vivos mostra que a evolução produziu uma imensa diversidade de formas. Existem cerca de 4 milhões de espécies diferentes de bactérias, protozoários, plantas e animais que diferem em sua morfologia, função e comportamento. Quando os organismos são estudados em nível molecular e celular, percebe-se que existe apenas um único plano geral de organização. A biologia celular e a genética têm precisamente por finalidade conhecer esse plano unificador, através do estudo das células e moléculas que constituem os blocos de construção de todas as formas de vida do planeta, além da informação biológica codificada no DNA. De acordo com este contexto, a disciplina de Fundamentos da biologia tem como objetivo oferecer ao graduando dos cursos da área de Ciências da Saúde conhecimentos fundamentais sobre a estrutura e a função da célula, bem como de seus métodos de estudo. O estudo da diversidade celular proposta nesta disciplina híbrida será realizado a partir de 4 tempos de aulas presenciais e de 1 tempo virtual, onde o discente otimizará o seu estudo com o auxílio das tecnologias da informação e da comunicação, protagonizando um autoestudo, a partir da leitura de artigos científicos e de acessos à conteúdos em ambientes virtuais, cujos assuntos poderão ser discutidos em sala de aula, a partir da vivência das metodologias ativas, característica do processo de ensino e aprendizagem da sala de aula invertida.

2.Ementa:

Evolução celular, constituição molecular das células; organelas intracelulares; dinâmica funcional intracelular; comunicação intracelular e intercelular; diferenciação celular; divisão celular, síntese de macromoléculas; exportação celular; ontogenia celular, morte e função celular. A base cromossômica da hereditariedade, genética Mendeliana, padrões da herança monogênica, estrutura e função dos genes, expressão gênica e mutações.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

3. Objetivos Gerais:

Conhecer as estruturas e a fisiologia das células e seus mecanismos de ação e controle. Proporcionar o entendimento das bases moleculares e expressão gênica e os padrões de herança.

4. Objetivos Específicos:

Conhecer a estrutura das células procariontes e eucariontes; Determinar os principais componentes moleculares da célula; Entender os principais processos do metabolismo celular; Identificar as diversas organelas citoplasmáticas e suas respectivas estruturas e funções; Entender os objetivos da Genética e relacionar esse ramo da Biologia ao nome de Mendel; Enumerar caracteres hereditários normais e anormais na espécie humana, reconhecendo a importância de tais conhecimentos; Compreender os caracteres hereditários de um indivíduo condicionados pela ação dos genes, situados nos seus cromossomos; Entender que alguns genes têm ação dominante, enquanto outros têm atuação recessiva; Distinguir caráter hereditário de caráter congênito, exemplificando cada um; Estudar o quadro genético de um indivíduo que é determinado pela soma dos genomas intrínsecos aos gametas (masculino e feminino) que lhe deram origem; Explicar o que é um organismo híbrido e o que é um mestiço, citando exemplos; Conhecer que alguns fatores do meio ambiente podem interferir na atividade dos genes, provocando uma manifestação externa de determinado caráter diferente daquela que se poderia esperar geneticamente; Perceber que a Genética oferece recursos para determinar a constituição gênica de cada indivíduo, de seus ancestrais e até avaliar as de seus descendentes, oferecendo, assim, grande contribuição à medicina preventiva.

5. Conteúdos:

Unidade 1

- Introdução à disciplina: características identificadoras da matéria viva; tipos celulares.
- Origem e Evolução Celular.
- Citologia - considerações gerais e bases estruturais.
- A importância da água para a evolução biológica e dos processos metabólicos dos seres vivos.
- Bioelementos e Biomoléculas.

Unidade 2

- Membrana Plasmática e Transporte através de membrana
- Sistema de Endomembranas: Retículo Endoplasmático, Complexo Golgiense, lisossomos, cloroplastos, peroxissomos, glioxissomos e proteossomos.
- Citoesqueleto e organelas microtubulares.
- Organização da matriz extra-celular.
- Comunicação celular.

Unidade 3

- Metabolismo energético: Mitocôndrias e respiração celular, Cloroplastos e fotossíntese.
- Núcleo Celular; Ciclo e Divisão Celular, Gametogênese.
- Organização cromossômica.
- Processos de duplicação do DNA, transcrição do RNA e síntese de proteínas.

Unidade 4

- Princípios da Herança Biológica- 1º Lei de Mendel; Alelos Múltiplos.
- Estudo da Genética humana: Alterações Cromossômicas Estruturais e Numéricas
- Heranças monogênicas autossômicas dominantes e recessivas.
- Heranças monogênicas ligadas ao X.
- Mutação e Reparo do DNA.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Unidade 5

- Genética Bioquímica: Erros Metabólicos Hereditários.
- Genética e Câncer.
- Diagnóstico pré-natal e Farmacogenética.
- Engenharia genética e biotecnologia.
- Genômica e proteômica.

6.Procedimentos de ensino:

Por se tratar de uma disciplina híbrida as aulas deverão ser interativas e dialogadas com a participação dos acadêmicos em termos investigativos e de caráter argumentativo. Será estimulada a realização de debates e/ou de grupos de estudos acerca dos temas propostos para estudo disponibilizados em diferentes ambientes virtuais, tendo-se mais espaço para procedimentos que caracterizem as metodologias de aprendizagem ativa, portanto é fundamental que os procedimentos de ensino garantam a intervenção ou participação do aluno na forma de interação com o professor, com os demais estudantes e com o conteúdo. Portanto nesta disciplina é fundamental que o processo de ensino-aprendizagem seja desenvolvido pautado em atividades as quais se baseiem em metodologias ativas, como a "sala de aula invertida"; o método colaborativo ou de trabalho em grupo (desenvolvimento de tarefas e atividades propostas nos roteiros de estudo e/ou pelo professor por meio da cooperação, dinâmicas de grupo, seminários, debates, "tempestade cerebral", resolução de problemas, etc.); o método de projetos (desenvolvimento de pesquisa ou projetos, estudo de caso, visitas técnicas, práticas etc.), entre outros.

É muito importante ressaltar que a articulação entre a aprendizagem na sala de aula presencial e fora da sala de aula física na disciplina híbrida se dá por meio de roteiro de estudo disponibilizado ao aluno e por meio da própria mediação do professor na sala de aula presencial.

7.Procedimentos de avaliação:

Os procedimentos de avaliação nas disciplinas híbridas contemplam tanto os conteúdos, competências e habilidades desenvolvidos durante a sala de aula presencial quanto aqueles trabalhados de forma virtual a partir dos roteiros de estudos.

As avaliações serão presenciais e compreenderão três etapas: Avaliação 1 (AV1), Avaliação 2 (AV2) e Avaliação 3 (AV3).

As avaliações poderão ser realizadas por meio de provas teóricas e realização de projetos ou outros trabalhos, representando atividades acadêmicas de ensino, de acordo com as especificidades de cada disciplina. A soma de todas as atividades que possam vir a compor o grau final de cada avaliação não poderá ultrapassar o grau máximo de 10, sendo permitido atribuir valor decimal às avaliações. Caso a disciplina, atendendo ao projeto pedagógico de cada curso, além de provas teóricas contemple outras atividades acadêmicas de ensino, estas não poderão ultrapassar 20% da composição do grau final.

A AV1 contemplará o conteúdo da disciplina até a sua realização.

As AV2 e AV3 abrangerão todo o conteúdo da disciplina.

Para aprovação na disciplina o aluno deverá:

1. Atingir resultado igual ou superior a 6,0, calculado a partir da média aritmética entre os graus das avaliações, sendo consideradas apenas as duas maiores notas obtidas dentre as três etapas de avaliação (AV1, AV2 e AV3). A média aritmética obtida será o grau final do aluno na disciplina.
2. Obter grau igual ou superior a 4,0 em, pelo menos, duas das três avaliações.
3. Frequentar, no mínimo, 75% das aulas ministradas.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

8. Bibliografia Básica:

CARVALHO, H. F.; PIMENTEL-RECCO, S. M. A célula. 3ª edição. São Paulo: Manole, 2013..

MAYWORM, S. H. Introdução à Biologia Celular. 1ª edição. Rio de Janeiro: Editora Universidade Estácio de Sá, 2014..

MICAS, A. F. Genética. 1a.. Rio de Janeiro: SESES, 2015. único.

9. Bibliografia Complementar:

ADKISON, L. R.; BROWN, M. D. Genética. 1ª edição. São Paulo: Elsevier, 2007.

ALBERT, B.; BRAY, D.; HOPKIN, K. Fundamentos da Biologia Celular. 4ª edição. Porto Alegre: ArtMed, 2017.

ARANA, V.; BRADASCHIA, V. Biologia Celular e Tecidual para Odontologia: Moléculas, Células e Tecidos. 1ª edição. São Paulo: Elsevier, 2012.

PAOLI, S. Citologia e Embriologia. 1ª edição. São Paulo: Pearson, 2016.

SNUSTAD, D.P.; SIMMONS, M. J. Fundamentos da Genética. 7ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Aluno: 201803150742 - JOAO VITOR REDIN BRINGMANN

Disciplina: SDE3895 - FUNDAMENTOS DE BIOQUÍMICA

Matéria:

Carga Horária Total		Carga Horária Semanal
Teórica:	44	2
Prática:	0	0
Campo:	0	0
Atividade:	0	0
Estágio:	0	0
EAD:	22	1

Tipo Curso: 11 - GRADUAÇÃO

Curso(s): 52 - NUTRIÇÃO

Versão Plano de Disciplina: 2

Vigência: 27/09/2021 Até o momento

1.Contextualização:

Disciplina do eixo básico da área da Saúde, que pretende transmitir conhecimentos básicos da Bioquímica para o entendimento de disciplinas específicas de cada Curso em que é contemplada. A disciplina faz parte das Ciências Biológicas e estuda o corpo humano através das reações químicas que determinam o funcionamento celular, de órgão e tecidos; o Metabolismo. O seu conteúdo auxilia diretamente a compreensão de outras disciplinas, como a Biologia Celular, Fisiologia Humana e do Exercício, dentre outras.

Nas primeiras unidades, as moléculas têm a estrutura, propriedades e funções apresentadas. Em seguida são discutidas as vias metabólicas que permitem o entendimento de como as células e, portanto os tecidos, órgãos e sistemas fisiológicos funcionam em prol da manutenção das funções fisiológicas e vitais. Por fim, o conteúdo é direcionado para uma visão fisiológica, especialmente através da integração das respostas em cada tecido, mediada pelas ações hormonais, permitindo perceber a relevância da Bioquímica para o entendimento do funcionamento de todo o organismo não só em condições fisiológicas, como em situações de exercício físico, no estado alimentado e jejum e nos mecanismos de ação de fármacos, além de permitir o entendimento de mecanismos etiológicos e fisiopatológicos básicos do diabetes, obesidade e aterosclerose.

Essa é uma disciplina híbrida, com carga horária tanto presencial quanto on-line. As aulas presenciais tem o conteúdo organizado e articulado com o tempo dedicado ao autoestudo e autoaprendizado por meio de conteúdo on-line. O engajamento do aluno nas atividades on-line, previamente as aulas presenciais, é fundamental para o melhor desenvolvimento das atividades presenciais.

2.Ementa:

Introdução à Bioquímica, pH e tampões biológicos;
Bioquímica dos aminoácidos, estrutura e funções;



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Introdução às proteínas, ligações peptídicas e níveis de organização estrutural;
Enzimologia, derivados de vitaminas nas reações enzimáticas;
Introdução ao metabolismo; anabolismo e catabolismo;
Mecanismos de transdução do sinal hormonal;
Bioquímica dos carboidratos; estrutura, classificação e funções;
Metabolismo dos carboidratos;
Bioenergética;
Bioquímica dos lipídeos; estrutura, classificação e funções;
Metabolismo dos lipídeos;
Metabolismo dos aminoácidos;
Integração metabólica no exercício, jejum, estado alimentado e diabetes.

3. Objetivos Gerais:

Compreender os princípios gerais das estruturas, funções moleculares e do controle e integração do metabolismo.

4. Objetivos Específicos:

Entender a química e a função dos aminoácidos, proteínas, lipídeos e carboidratos;
Compreender os mecanismos de ação enzimática e de regulação da sua atividade;
Compreender as vias metabólicas de degradação e síntese dos carboidratos, lipídeos e aminoácidos, identificando os mecanismos regulatórios;
Entender os conceitos de bioenergética;
Identificar as vias de transdução do sinal hormonal e o seu papel na resposta celular;
Correlacionar a ação hormonal sobre a integração do controle do metabolismo;
Comparar as adaptações metabólicas no jejum, estado absorptivo, diabetes e exercício físico;
Entender os princípios básicos do diabetes, da obesidade e da aterosclerose.

5. Conteúdos:

Unidade 1 Introdução à Bioquímica:

- 1.1. Conceitos gerais;
- 1.2. Composição da matéria viva (água, aminoácidos, proteínas, carboidratos e lipídios);
- 1.3. Química da água, pH e tampões biológicos.

Unidade 2 Bioquímica dos Aminoácidos:

- 2.1. Definição;
- 2.2. Estrutura básica;
- 2.3. Classificação (naturais e essenciais/cadeias laterais polares e apolares);
- 2.4. Aminoácidos especializados e aminoácidos precursores importantes;
- 2.5. Ligação peptídica.

Unidade 3 Bioquímica das Proteínas:

- 3.1. Definição;
- 3.2. Classificação;
- 3.3. Funções bioquímicas;
- 3.3. Níveis estruturais e relação estrutura vs. função
- 3.4. Desnaturação proteica;



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Unidade 4 Enzimas:

- 4.1. Definição, classificação e cofatores enzimáticos (derivados vitamínicos);
- 4.2. Energia de ativação;
- 4.3. Sítio ativo ou catalítico;
- 4.4. Regulação enzimática (modulação alostérica, covalente e expressão gênica);
- 4.5. Interferentes da cinética enzimática (variações de pH, temperatura e concentração de substrato);
- 4.6. Inibição enzimática (inibidores competitivos e não competitivos);

Unidade 5 Introdução ao Metabolismo:

- 5.1. Visão geral;
- 5.2. Mapa metabólico;
- 5.3. Catabolismo e anabolismo;
- 5.4. Regulação do metabolismo.
- 5.5. Mecanismos de Transdução do Sinal Hormonal:
- 5.6. Classificação dos receptores (intracelulares e receptores de membrana);

Unidade 6 Bioquímica e Metabolismo dos Carboidratos:

- 6.1. Definição, nomenclatura, classificação, estruturas, ligações glicosídicas e funções;
- 6.2. Transporte de glicose pela membrana celular (GLUT);
- 6.3. Glicólise visão geral, reações e regulação;
- 6.4. Destinos metabólicos do piruvato (fermentação);
- 6.5. Gliconeogênese;
- 6.6. Metabolismo de síntese e degradação do glicogênio.

Unidade 7 Bioenergética:

- 7.1. Leis da termodinâmica, conceito de energia celular e suas aplicações no metabolismo;
- 7.2. ATP como ?transportador e doador? de energia;
- 7.3. Ciclo de Krebs (visão geral, reações e regulação);
- 7.4. Cadeia respiratória (visão geral);
- 7.5. Fosforilação oxidativa.

Unidade 8 Bioquímica e Metabolismo dos Lipídios:

- 8.1. Definição; classificação, estruturas, ligações químicas e funções;
- 8.2. Metabolismo de síntese de ácidos graxos e triglicerídeos;
- 8.3. Mobilização de triglicerídeos, transporte plasmático, ativação e betaoxidação de ácidos graxos,
- 8.4. Cetogênese
- 8.5. Metabolismo do colesterol
- 8.6. Ácidos, sais biliares e lipoproteínas plasmáticas.

Unidade 9 Metabolismo dos Aminoácidos:

- 9.1. Degradação dos aminoácidos;
- 9.2. Transporte dos aminoácidos entre células;
- 9.3. Remoção de nitrogênio dos aminoácidos;
- 9.4. Ciclo da ureia;
- 9.5. Metabolismo dos esqueletos de carbono
- 9.6. Conversão dos aminoácidos em produtos especializados.

**SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS**

Unidade 10 Integração Metabólica:

- 10.1. Regulação e integração dos sinais hormonais sobre as vias metabólicas de diferentes órgãos e tecidos (fígado, tecido adiposo, muscular e nervoso) nos estados, alimentado e jejum;
- 10.2. Adaptações metabólicas no diabetes;
- 10.3. Adaptações metabólicas no exercício físico;
- 10.4. Síndrome metabólica (complicações do diabetes, hipercolesterolemia e obesidade).

6.Procedimentos de ensino:

Os procedimentos de ensino podem incluir métodos tradicionais através de aulas expositivas, estimulando a discussão e o debate; elaboração de estudos dirigidos e estudos de caso e seminários. Entretanto, por se tratar de uma disciplina híbrida, devem-se privilegiar as metodologias ativas de aprendizagem; neste sentido os procedimentos de ensino precisam garantir a intervenção ou participação do aluno na forma de interação com o professor, com os demais estudantes e com o conteúdo. Através da ?sala de aula invertida? onde os alunos são estimulados a desenvolver tarefas prévias em casa sobre assuntos a serem debatidos nas aulas seguintes; do método colaborativo ou de trabalho em grupo (desenvolvimento de tarefas e atividades propostas nos roteiros de estudo e/ou pelo professor por meio da cooperação, dinâmicas de grupo, seminários, debates, ?tempestade cerebral?, resolução de problemas, etc.); o método de projetos (desenvolvimento de pesquisa ou projetos, estudo de caso, visitas técnicas, práticas etc.), entre outros.

A articulação entre a aprendizagem na sala de aula presencial e fora da sala de aula física na disciplina híbrida se dá por meio de roteiro de estudo disponibilizado ao aluno e por meio da própria mediação do professor na sala de aula presencial.

7.Procedimentos de avaliação:

Os procedimentos de avaliação nas disciplinas híbridas contemplam tanto os conteúdos, competências e habilidades desenvolvidas durante a sala de aula presencial quanto àqueles trabalhados de forma on-line a partir dos roteiros de estudos.

As avaliações serão presenciais e compreenderão três etapas: Avaliação 1 (AV1), Avaliação 2 (AV2) e Avaliação 3 (AV3).

As avaliações poderão ser realizadas por meio de provas teóricas, provas práticas, e realização de projetos ou outros trabalhos, representando atividades acadêmicas de ensino, de acordo com as especificidades de cada disciplina. A soma de todas as atividades que possam vir a compor o grau final de cada avaliação não poderá ultrapassar o grau máximo de 10, sendo permitido atribuir valor decimal às avaliações. Caso a disciplina, atendendo ao projeto pedagógico de cada curso, além de provas teóricas e/ou práticas contemple outras atividades acadêmicas de ensino, estas não poderão ultrapassar 20% da composição do grau final.

A AV1 contemplará o conteúdo da disciplina até a sua realização.

As AV2 e AV3 abrangerão todo o conteúdo da disciplina, incluindo o das atividades estruturadas.

Para aprovação na disciplina o aluno deverá:

1. Atingir resultado igual ou superior a 6,0, calculado a partir da média aritmética entre os graus das avaliações, sendo consideradas apenas as duas maiores notas obtidas dentre as três etapas de avaliação (AV1, AV2 e AV3). A média aritmética obtida será o grau final do aluno na disciplina.
2. Obter grau igual ou superior a 4,0 em, pelo menos, duas das três avaliações.
3. Frequentar, no mínimo, 75% das aulas ministradas.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

8. Bibliografia Básica:

CHAMPE, Pamela C; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. Bioquímica Ilustrada. 4a Ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

Juliana Hori. Bioquímica. Rio de Janeiro: Editora Universidade Estácio de Sá, 2015.

NELSON, D.L. & COX, M. Lehninger Princípios de bioquímica. 5ª ed.. São Paulo: Sarvier, 2006.

9. Bibliografia Complementar:

De MARIA, C.A.B. Bioquímica Básica: Introdução à bioquímica dos hormônios, sangue, sistema urinário, processos digestivos e absorptivos e micronutrientes. 2ª ed. ampliada.. Rio de Janeiro: Interciência, 2014.

HARVEY, R.A; FERRIER, D.R. Bioquímica Ilustrada. 5ª ed.. Porto Alegre: Artmed, 2012.

MORAN, HORTON, SCRIMGEOUR & PERRY. Bioquímica. 5ª ed.. São Paulo: Pearson, 2013.

STRYER, L., TYMOCZKO & BERG. Bioquímica. 7ª ed.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

**SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS**

Aluno: 201803150742 - JOAO VITOR REDIN BRINGMANN

Disciplina: SDE3907 - HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

Matéria:

Carga Horária Total		Carga Horária Semanal
Teórica:	44	2
Prática:	44	2
Campo:	0	0
Atividade:	0	0
Estágio:	0	0
EAD:	22	1

Tipo Curso: 11 - GRADUAÇÃO

Curso(s): 52 - NUTRIÇÃO

Versão Plano de Disciplina: 2

Vigência: 27/09/2021 Até o momento

1.Contextualização:

A disciplina de Histologia e Embriologia almeja proporcionar ao futuro profissional da área da saúde uma formação básica a respeito de uma das ciências biomédicas de maior distinção, além de conscientizá-lo da significativa importância do estudo da morfologia da célula no progresso da saúde. Esta disciplina estuda o desenvolvimento embrionário e os princípios fundamentais que regem os diferentes tecidos humanos, bem como o seu funcionamento e aspecto normal, fundamentos biológicos necessários para a compreensão das demais disciplinas do curso de graduação. Estes princípios são essenciais para conhecimento, compreensão e análise das diversas disfunções e processos patológicos de relevância clínica. O embasamento teórico-prático fornecido pela disciplina Histologia e Embriologia contribui significativamente para formação de um profissional generalista capaz de interagir de forma coerente com outros profissionais de saúde.

Histologia e Embriologia é uma disciplina caracterizada como híbrida, com carga horária tanto presencial (4 créditos) quanto on-line (1 crédito). O aluno terá, ao longo do semestre letivo, aulas presenciais articuladas com tempo dedicado ao autoestudo por meio de conteúdo on-line.

2.Ementa:

Aparelho reprodutor humano. Gametogênese e hormônios sexuais. Fertilização e desenvolvimento embrionário. Organogênese e período fetal. Tecido epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso.

3.Objetivos Gerais:

Compreender os fundamentos da embriogênese, com ênfase nos principais eventos do desenvolvimento humano desde a formação dos gametas e fertilização, até o período embrionário e período fetal; Identificar, caracterizar e classificar os principais tecidos que constituem o organismo humano, bem como conhecer os seus princípios histofisiológicos.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

4. Objetivos Específicos:

Estudar os componentes do aparelho reprodutor masculino e suas respectivas funções;
Identificar os componentes do aparelho reprodutor feminino e suas respectivas funções, reconhecendo a importância destes componentes para a reprodução e gestação;
Conhecer os hormônios envolvidos no ciclo hormonal reprodutivo feminino;
Compreender as diferentes fases do ciclo menstrual e sua correlação com o ciclo ovariano;
Caracterizar as etapas da fertilização;
Reconhecer os principais eventos observados entre a 1ª e a 3ª semana do desenvolvimento embrionário;
Compreender as diferenças marcantes do desenvolvimento durante a organogênese e o período fetal;
Conhecer as normas básicas de segurança para utilização dos laboratórios de Histologia / Microscopia durante as aulas práticas da disciplina e compreender a importância do cumprimento de tais normas;
Desenvolver a habilidade em manusear corretamente o microscópio e a importância da conservação das coleções de lâminas histológicas;
Estudar a fundamentação teórico-prática sobre a estrutura microscópica e a função dos principais tecidos orgânicos dos animais, com ênfase no organismo humano;
Caracterizar os quatro tecidos básicos do corpo e suas respectivas classificações;
Aprender a diagnosticar os tecidos do corpo através de observação de suas respectivas características nas lâminas histológicas ao microscópio.

5. Conteúdos:

UNIDADE I - Noções de Aparelho Reprodutor Masculino e Feminino

- 1.1 Componentes
- 1.2 Funções dos componentes
- 1.3 Gametogênese masculina e feminina
- 1.4 Ciclo hormonal reprodutivo feminino

UNIDADE II - 1ª, 2ª e 3ª Semana do Desenvolvimento Embrionário

- 3.1 Fertilização
- 3.2 Principais eventos da 1ª semana do desenvolvimento embrionário
- 3.3 Principais eventos da 2ª semana do desenvolvimento embrionário
- 3.4 Principais eventos da 3ª semana do desenvolvimento embrionário

UNIDADE III - Organogênese: 4ª a 8ª semana do Desenvolvimento Embrionário

- 3.1 Dobramentos do embrião
- 3.2 Derivados dos folhetos germinativos do embrião
- 3.3 Principais eventos da 4ª a 8ª semana do desenvolvimento embrionário

UNIDADE IV - Período Fetal: 9ª Semana do Desenvolvimento ao Nascimento

- 4.1 Conceitos
- 4.2 Principais eventos do período fetal
- 4.3 Teratogênese: noções gerais sobre o que são teratógenos e como afetam o período fetal

UNIDADE V - Introdução à Histologia

- 5.1 Noções gerais sobre os métodos de análise das células e tecidos
- 5.2 Microscopia de luz
- 5.3 Preparação e coloração de tecidos para exame microscópico



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

UNIDADE VI - Tecido Epitelial

6.1 Características gerais e especificações

6.2 Funções gerais

6.3 Classificação e estudos dos epitélios: Tecido epitelial de revestimento e glandular

UNIDADE VII - Tecido Conjuntivo

7.1 Células, fibras e substância fundamental amorfa

7.2 Funções gerais

7.3 Classificação e estudo dos diferentes tipos de tecido conjuntivo: Tecido conjuntivo propriamente dito e tecidos conjuntivos especializados (Adiposo, Cartilaginoso, Ósseo e Sanguíneo)

UNIDADE VIII - Tecido Muscular

8.1 Características gerais

8.2 Funções gerais

8.3 Classificação e estudo dos diferentes tipos de tecido muscular: esquelético, liso e cardíaco

UNIDADE IX - Tecido Nervoso

9.1 Tipos celulares: Neurônios e Células da Glia

9.2 Sinapses

9.3 Substância branca e cinzenta

6.Procedimentos de ensino:

Serão utilizadas metodologias de aprendizagem ativa, estimulando a autoaprendizagem e a curiosidade do discente para pesquisar, refletir e analisar possíveis situações para tomada de decisão, sendo o docente o facilitador para este processo. Esse tipo de metodologia garante a intervenção ou participação do aluno na forma de interação com o professor, com os demais estudantes e com o conteúdo.

Haverá a realização de métodos colaborativos ou de trabalho em grupo, visando uma maior interação do aluno no processo de construção do próprio conhecimento, o que estimula a postura ativa do estudante, exercitando sua autonomia.

A utilização de metodologias ativas será relevante à percepção da importância do conhecimento sobre origem embrionária e estrutura microscópica dos tecidos que constituem o corpo humano, além de representar uma ferramenta para a compreensão do funcionamento dos órgãos do corpo (fisiologia) e elaboração futura de novas tecnologias para promoção da saúde.

7.Procedimentos de avaliação:

Os procedimentos de avaliação nas disciplinas híbridas contemplam tanto os conteúdos, competências e habilidades desenvolvidas durante a aula quanto àqueles trabalhados a partir dos roteiros de estudos. As avaliações serão presenciais e compreenderão três etapas: Avaliação 1 (AV1), Avaliação 2 (AV2) e Avaliação 3 (AV3).

As avaliações poderão ser realizadas por meio de provas teóricas, provas práticas e/ou realização de projetos ou outros trabalhos, representando atividades acadêmicas de ensino. A soma de todas as atividades que possam vir a compor o grau final de cada avaliação não poderá ultrapassar o grau máximo de 10, sendo permitido atribuir valor decimal às avaliações. Caso a disciplina, atendendo ao projeto pedagógico de cada curso, além de provas teóricas e/ou práticas contemple outras atividades acadêmicas de ensino, estas não poderão ultrapassar 20% da composição do grau final.

A AV1 contemplará o conteúdo da disciplina até a sua realização. As AV2 e AV3 abrangerão todo o



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

conteúdo da disciplina. Todas as avaliações incluirão os conteúdos das atividades híbridas.

Para aprovação na disciplina o aluno deverá:

1. Atingir resultado igual ou superior a 6,0, calculado a partir da média aritmética entre os graus das avaliações, sendo consideradas apenas as duas maiores notas obtidas dentre as três etapas de avaliação (AV1, AV2 e AV3). A média aritmética obtida será o grau final do aluno na disciplina.
2. Obter grau igual ou superior a 4,0 em, pelo menos, duas das três avaliações.
3. Frequentar, no mínimo, 75% das aulas ministradas.

8. Bibliografia Básica:

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica. 13ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. Embriologia básica. 9ª Edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

PORTO, F. Histologia e Embriologia. 1ª Edição. Rio de Janeiro: SESES, 2015.

9. Bibliografia Complementar:

GARTNER, L. P. Tratado de Histologia. 4ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

GODOY, A. E. G.; LITVIN, I. E. CADERNO DE HISTOLOGIA. Caxias do Sul: EDUCS, 2014.

NEIVA, G. Histologia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015.

SEVERO, P. Citologia e embriologia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Aluno: 201803150742 - JOAO VITOR REDIN BRINGMANN

Disciplina: SDE3910 - HISTÓRIA E ANTROPOLOGIA DA NUTRIÇÃO

Matéria:

Carga Horária Total		Carga Horária Semanal
Teórica:	44	2
Prática:	0	0
Campo:	0	0
Atividade:	0	0
Estágio:	0	0
EAD:	22	1

Tipo Curso: 11 - GRADUAÇÃO

Curso(s): 52 - NUTRIÇÃO

Versão Plano de Disciplina: 2

Vigência: 27/09/2021 Até o momento

1.Contextualização:

A disciplina de História e Antropologia da Nutrição insere o aluno no contexto histórico e antropológico da alimentação, revelando os fundamentos da formação da cultura humana, da qual a alimentação é o principal eixo de conexão.

Ao estudar a construção do modo como a humanidade se organizou em torno de um objetivo comum, que sempre foi a busca por alimento e abrigo, o aluno vivencia os vários significados que o alimento possui. A disciplina revela as conquistas de ordem social, tecnológicas e cognitivas do homem, desde os primórdios da história, fazendo conexão com as possibilidades de alimentação, o ambiente e a saúde. Dentro deste contexto a cultura, em todas as suas formas de manifestação são estudadas, com ênfase na cultura alimentar, em nível mundial, nacional e regional. O conhecimento do simbolismo e do significado do alimento para o homem, permite ao futuro profissional de nutrição entender as dimensões nas quais vai atuar como mediador entre a saúde, a doença, o homem e o alimento.

A disciplina História e Antropologia da Nutrição é híbrida, com carga horária tanto presencial (2 créditos) quanto on-line (1 crédito), estando organizada de modo a permitir que ao longo do semestre letivo o aluno tenha aulas presenciais, com conteúdo articulado ao tempo dedicado e necessário ao auto estudo, que deverá ser feito a partir do conteúdo on-line, devidamente disponibilizado no sistema acadêmico.

2.Ementa:

O real, o simbólico e o imaginário na alimentação; As concepções de cultura alimentar; Aspectos socioeconômicos e culturais da alimentação; Análise interpretativa e aspectos históricos. Globalização e comportamento alimentar.

3.Objetivos Gerais:

Interpretar a relação entre cultura e alimentação de modo a promover práticas profissionais mais próximas aos problemas como ocorrem na cotidiana em todas as áreas da nutrição;



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Implementar a elaboração de análise interpretativas sobre as práticas de alimentação nas dimensões socioantropológica e de saúde;
Adotar atitude crítico-reflexiva sobre o papel do profissional nutricionista na construção histórica da saúde, no que se refere ao comportamento alimentar.

4. Objetivos Específicos:

Desenvolver a percepção sobre um sistema real, simbólico e imaginário que envolve o universo da alimentação;
Apresentar diferentes concepções sobre alimentação numa abordagem socioantropológica úteis na prática de pesquisa e extensão;
Inserir a participação na interdisciplinaridade no decorrer da formação do aluno enquanto graduando de nutrição;
Analisar a trajetória de incorporação da antropologia no curso de Nutrição;
Apresentar estudos etnográficos e algumas técnicas de pesquisa qualitativa;
Desenvolver uma visão crítica sobre os efeitos da globalização, mundialização e regionalismo na construção do comportamento alimentar e seus reflexos na saúde.

5. Conteúdos:

Unidade I: O real, o simbólico e o imaginário na alimentação.

- 1.1 Aspectos simbólicos da alimentação. O real, o simbólico e o imaginário da alimentação
- 1.2. Os significados dos alimentos nas práticas de alimentação.

Unidade II: As concepções de cultura alimentar.

- 2.1 Alimentação como marcador de identidades e o conceito de cultura. Mitos, tabus e crenças.
- 2.2 Diálogo entre os diversos sistemas alimentares (perspectivismo e etnocentrismo).
- 2.3 O papel da cultura na alimentação.

Unidade III: Aspectos socioeconômicos e culturais da alimentação.

- 3.1. As escolhas alimentares: influência da cultura, tecnologia, renda e escolaridade
- 3.2 Aspectos socioeconômicos e culturais a serem considerados na assistência nutricional nutricionista, incluindo a segurança alimentar e nutricional.
- 3.3 Aspectos religiosos e filosóficos que influenciam a cultura alimentar. Religiões (Igreja Católica Apostólica Romana, Vegetarianismo, Judaísmo, Islamismo)

Unidade IV: Análise interpretativa e aspectos históricos

- 4.1 Antropologia da alimentação: breve apresentação.
- 4.2 Influências históricas na construção dos significados (pré-história, Antiguidade e Idade Média, Idade Moderna, Idade Contemporânea).
- 4.3 Etnografia: experiências no campo da alimentação e nutrição.

Unidade V: Globalização e comportamento alimentar

- 5.1. Aspectos específicos nas dimensões individuais e coletivas.
- 5.2. Reflexos da globalização no comportamento alimentar, individual ou coletivo.
- 5.3. A influência da globalização na cultura e autoimagem corporal.

6. Procedimentos de ensino:



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Serão utilizadas metodologias ativas de forma a estimular a autoaprendizagem e a curiosidade do discente, para pesquisar, refletir e analisar as melhores estratégias de decisão sobre a solução de situações-problemas, sendo o docente o facilitador e mediador do processo de aprendizagem.

A partir de uma maior inserção do aluno no processo de construção do próprio conhecimento, sua participação efetiva em sala de aula será mais expressiva, com atitudes e construções mentais variadas tais como: leitura, pesquisa, comparação, observação, imaginação, obtenção e organização dos dados, elaboração e testagem de hipóteses, classificação, interpretação, crítica, busca de suposições, construção de sínteses e aplicação de fatos e princípios a novas situações, planejamento de projetos e pesquisas, análise e tomada de decisões. Deste modo, será estimulada a postura ativa estudante, na qual irá exercitar sua autonomia.

7.Procedimentos de avaliação:

Os procedimentos de avaliação nas disciplinas híbridas contemplam tanto os conteúdos, competências e habilidades desenvolvidos durante a sala de aula presencial quanto aqueles trabalhados de forma on-line a partir dos roteiros de estudos.

As avaliações serão presenciais e compreenderão três etapas: Avaliação 1 (AV1), Avaliação 2 (AV2) e Avaliação 3 (AV3).

As avaliações poderão ser realizadas por meio de provas teóricas, provas práticas, e realização de projetos ou outros trabalhos, representando atividades acadêmicas de ensino, de acordo com as especificidades de cada disciplina. A soma de todas as atividades que possam vir a compor o grau final de cada avaliação não poderá ultrapassar o grau máximo de 10, sendo permitido atribuir valor decimal às avaliações. Caso a disciplina, atendendo ao projeto pedagógico de cada curso, além de provas teóricas e/ou práticas contemple outras atividades acadêmicas de ensino, estas não poderão ultrapassar 20% da composição do grau final.

A AV1 contemplará o conteúdo da disciplina até a sua realização.

As AV2 e AV3 abrangerão todo o conteúdo da disciplina, incluindo o das atividades estruturadas.

Para aprovação na disciplina o aluno deverá:

1. Atingir resultado igual ou superior a 6,0, calculado a partir da média aritmética entre os graus das avaliações, sendo consideradas apenas as duas maiores notas obtidas dentre as três etapas de avaliação (AV1, AV2 e AV3). A média aritmética obtida será o grau final do aluno na disciplina.
2. Obter grau igual ou superior a 4,0 em, pelo menos, duas das três avaliações.
3. Frequentar, no mínimo, 75% das aulas ministradas.

8.Bibliografia Básica:

ALVARENGA, M. et al.(org.). Nutrição comportamental. Barueri, SP: Manole, 2015.

Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/38273>

COELHO, Carolina. História e Antropologia da Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Universidade Estácio de Sá, 2015.

Disponível em: <http://repositorio.savaestacio.com.br/site/index.html#/objeto/detalhes/8520B98B-0769-45FF-BFF9-7433DD5587E4>



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Tathiana Chicarino (organizadora). Antropologia Social e Cultural. 1ª edição. São Paulo: Pearson, 2014.
Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/22238/pdf>

9. Bibliografia Complementar:

Anton, Denise. Psicologia social da comida. 1ª edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.
Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/114718>

Bosi, Alfredo. Cultura Brasileira: temas e situações. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2013.
Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/2258/pdf>

HERZFELD, M. SOBRINHO, N.C.M.(trad.). Antropologia: prática teórica na cultura e na sociedade. 1ª edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.
Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/49066/pdf>



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Aluno: 201803150742 - JOAO VITOR REDIN BRINGMANN

Disciplina: CEL0014 - LÍNGUA PORTUGUESA

Matéria:

Carga Horária Total		Carga Horária Semanal
Teórica:	44	2
Prática:	0	0
Campo:	0	0
Atividade:	0	0
Estágio:	0	0
EAD:	0	0

Tipo Curso: 11 - GRADUAÇÃO

Curso(s): 52 - NUTRIÇÃO

Versão Plano de Disciplina: 14

Vigência: 27/09/2021 Até o momento

1.Contextualização:

A língua portuguesa é estratégica, não só para todas as outras disciplinas, mas também para aquisição do conhecimento. A habilidade verbal, quer na fala, quer na escrita, é requisito para o exercício profissional.

Integra todos os primeiros períodos de todos os cursos universitários de graduação. É fundamental, então, que a disciplina seja ministrada por profissionais qualificados, capazes de considerar a dimensão do ensinamento para além do que se pretende na formação de professores de Letras, que estes terão outras oportunidades de estudar a língua, mas os alunos de outros cursos, não!

Esta é a única oportunidade que lhes é oferecida para todos eles reunidos. O estudo da língua portuguesa há de contemplar diversos registros, sem privilegiar, mas sem esquecer, suas manifestações literárias referenciais, incluindo amostras de poesia do cânone ou ainda fora dele, do cancionário nacional e da prosa, sejam excertos de crônica, ensaio, conto, ou romance e trechos selecionados da mídia, na forma de frases, ditos, áudios e imagens, paradas ou em movimento.

A disciplina de Língua Portuguesa é, também, uma das formas de se atender à necessidade de tratar transversalmente as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Etnicorraciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena e, ainda, as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Isso se dá por meio da abordagem dos aspectos socioculturais da linguagem e da leitura de textos literários e não literários que contêm temáticas relacionadas com as Relações Etnicorraciais e os Direitos Humanos.

2.Ementa:

Língua, fala, norma, variações e sociedade; Modalidades linguísticas falada e escrita; O português coloquial e a norma culta; Leitura e produção escrita; Estratégias de leitura: recuperação da informação; Compreensão e interpretação de textos; Reflexão sobre forma e conteúdo; O texto e sua funcionalidade; Textualidade: coesão e coerência, intenção comunicativa, habilidades de interpretação; Gêneros textuais; O estilo na escrita; Tipologia textual. Aspectos socioculturais (relações étnico-raciais e cultura



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

afro-brasileira; política de educação ambiental e direitos humanos).

3. Objetivos Gerais:

- Desenvolver a competência leitora e a capacidade para a escrita à luz das perspectivas de estudos cognitivos e gramaticais;
- Desenvolver a capacidade de localizar informações relevantes do texto para entendimento da mensagem.

4. Objetivos Específicos:

- Identificar e buscar adequação a diferentes modalidades e registros da língua portuguesa;
- Identificar a intencionalidade (mensagem) presente em diferentes textos e contextos a partir do estudo dos diferentes elementos linguísticos;
- Identificar, interpretar, analisar textos de múltiplos gêneros e diferentes tipologias;
- Produzir textos aplicando os conhecimentos adquiridos.

5. Conteúdos:

Unidade I - USOS DA LÍNGUA. RECUPERAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DO TEXTO

1.1 Linguagem, Língua, Sistema e norma. Fala e escrita. Registros formal e informal.

1.2 Adequação vocabular. Variação linguística. O texto: conceito e mecanismos de construção. Hipertexto.

1.3 Identificação do objetivo da mensagem. Área de referência, estrutura e recursos linguísticos e gramaticais.

Unidade II - PROCESSAMENTO DA LEITURA. COMPREENSÃO E INTERPRETAÇÃO DE TEXTOS

2.1 Habilidades de leitura: identificação das marcas linguísticas e relações sintático-semânticas.

2.2 Reconhecimento do tópico do texto, ideia principal, tema, conflito central.

2.3 Relações entre o texto e recursos suplementares (gráficos, tabelas, desenhos, fotos etc.).

2.4 Relações do texto com aspectos socioculturais (relações étnico-raciais e cultura afro-brasileira, política de educação ambiental e direitos humanos).

Unidade III - REFLEXÃO SOBRE FORMA E CONTEÚDO

3.1 Validação ou reformulação sobre o conteúdo do texto.

3.2 Articulação de conhecimento de mundo e informações textuais. Inferências semânticas e pragmáticas. Pressuposição.

3.3 Identificação de ambiguidades, implícitos, ironias, sentidos figurados etc.

6. Procedimentos de ensino:

Quando ofertada presencialmente, a disciplina terá como procedimento de ensino aulas expositivo-dialogadas, com práticas de leitura de textos, além de procedimentos colaborativos ou de trabalho em grupo.

Aulas interativas, em ambiente virtual de aprendizagem, nas quais o conhecimento é exposto ao aluno



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

de acordo com um desenho didático planejado para adequar o meio de entrega ao conhecimento particular da disciplina. Na sala de aula virtual, a metodologia de entrega de conteúdo contempla, além dos conceitos e temáticas das aulas propriamente ditas, leitura de textos pertinentes ao assunto, hipertextos, links orientados, estudos de caso, atividades animadas de aplicação do conhecimento, simuladores virtuais, quiz interativo, simulados, biblioteca virtual etc.

Quanto à metodologia de ensino, o docente é responsável por mediar o conteúdo e sua integralização, com vistas ao aprendizado cooperativo e colaborativo, norteando-se pelo incentivo à troca constante entre os atores envolvidos e à construção coletiva do conhecimento. Para tal, cabe ao docente organizar e orientar as discussões no fórum, bem como nas outras ferramentas de comunicação disponibilizadas na sala de aula virtual (chat, central de mensagem, anotações etc.).

7.Procedimentos de avaliação:

A avaliação da disciplina segue as normas regimentais da Instituição. Nesta disciplina, o aluno será avaliado pelo seu desempenho nas avaliações presenciais (AV e AVS), sendo a cada uma delas atribuído o grau de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

A avaliação do discente deverá ainda contemplar uma avaliação parcial (AP), que será realizada online após a 5ª aula, na qual o aluno poderá alcançar grau de 0,0 (zero) a 2,0 (dois). Esta nota da AP poderá ser somada a nota de AV e/ou AVS, caso o aluno obtenha nestas avaliações nota mínima igual ou maior do que 4,0 (quatro).

Os instrumentos para avaliação da aprendizagem constituem-se em diferentes níveis de complexidade e cognitivos efetuando-se a partir de questões objetivas e discursivas que compõem o banco de questões da disciplina.

Para cada disciplina do curso estudada o discente realiza uma prova (AV), com todo o conteúdo estudado e discutido nas aulas transmitidas via web, aulas online e nas demais atividades de ensino aprendizagem realizadas. Será considerado aprovado na disciplina o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis). Caso o aluno não alcance o grau 6,0 na AV, ele poderá fazer uma nova avaliação (AVS) abrangendo todo o conteúdo e cuja nota mínima necessária deverá ser 6,0 (seis).

As avaliações presenciais serão realizadas no campus do aluno, de acordo com o calendário acadêmico institucional.

8.Bibliografia Básica:

GAMEIRO, Maria Beatriz. Língua Portuguesa [BV:RE]. 1 ed. Rio de Janeiro: SESES, 2015.
Disponível em: <http://api.repositorio.savaestacio.com.br/api/objetos/efetuaDownload/846d594d-e0f6-4a30-bbf3-b3da3178518f>

ILARI, Rodolfo; BASSO, Renato. Português da Gente: a língua que estudamos, a língua que falamos [BV:PE]. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2009.
Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/1263>

PAES, Roberto. Língua, uso e discurso: entremeios e fronteiras [BV:RE]. Rio de Janeiro: Editora Universidade Estácio de Sá, 2013.
Disponível em: <http://api.repositorio.savaestacio.com.br/api/objetos/efetuaDownload/6a19d78c-6a39->



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

4ae7-8bdc-9da596d40a96

9. Bibliografia Complementar:

FILHO, José Arnaldo Guimarães. Formação da Língua Portuguesa [BV:RE]. 1 ed. Rio de Janeiro: SESES, 2017.

Disponível em: <http://api.repositorio.savaestacio.com.br/api/objetos/efetuaDownload/72b4434c-15d7-4ed7-bc75-dafe241f82c8>

Furloni, Ivi. Sintaxe do português I [BV:RE]. 1 ed. Rio de Janeiro: SESES, 2016.

Disponível em: <http://api.repositorio.savaestacio.com.br/api/objetos/efetuaDownload/c3b75b23-a217-4609-9206-b12e9e3a7a13>

FURLONI, Ivi. Sintaxe do português II [BV:RE]. 1 ed. Rio de Janeiro: SESES, 2016.

Disponível em: <http://api.repositorio.savaestacio.com.br/api/objetos/efetuaDownload/b5ec1ea8-02fb-4716-a024-0c69752031f4>

Moraes, Rozangela. Fonética e fonologia da língua portuguesa [BV:RE]. 1 ed. Rio de Janeiro: SESE, 2015.

Disponível em: <http://api.repositorio.savaestacio.com.br/api/objetos/efetuaDownload/f00c6da3-4665-411c-800d-cd75ce2806ab>

MOURA, Solange Ferreira de. Português Instrumental [BV:RE]. 1 ed. Rio de Janeiro: Universidade Estácio de Sá, 2014.

Disponível em: <http://api.repositorio.savaestacio.com.br/api/objetos/efetuaDownload/753f1754-e0ef-4769-acea-055b9e0a25e1>



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Aluno: 201803150742 - JOAO VITOR REDIN BRINGMANN

Disciplina: GST0295 - METODOLOGIA CIENTÍFICA

Matéria:

Carga Horária Total		Carga Horária Semanal
Teórica:	44	2
Prática:	0	0
Campo:	0	0
Atividade:	0	0
Estágio:	0	0
EAD:	0	0

Tipo Curso: 11 - GRADUAÇÃO

Curso(s): 52 - NUTRIÇÃO

Versão Plano de Disciplina: 3

Vigência: 27/09/2021 Até o momento

1.Contextualização:

Esta disciplina é comum a todos os cursos e visa mostrar ao recém-chegado a importância do saber no mundo contemporâneo e, como o conhecimento científico tem metodologias próprias de análise. Também vai apresentar aos alunos as regras básicas para a elaboração dos trabalhos acadêmicos ao longo do curso, tendo como base as orientações da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

2.Ementa:

Os modos de conhecer.

Conceito e classificação da ciência.

Método científico.

A leitura e a técnica de fichamento, resumo e resenha.

A pesquisa científica.

Normas técnicas da produção científica.

A construção e produção do conhecimento na Universidade.

O projeto pedagógico e a perspectiva teórico-metodológica dos cursos superiores.

3.Objetivos Gerais:



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Compreender o papel da educação superior na produção de conhecimento, em especial, a relação entre ensino, pesquisa e extensão;

Identificar a importância da pesquisa e da redação de trabalhos acadêmicos com embasamento científico e segundo as normas da ABNT;

Compreender a relevância do Projeto Pedagógico na formação superior.

4. Objetivos Específicos:

O aluno deverá:

- § Identificar os diversos modos de conhecer;
- § Avaliar a importância do método para a prática científica;
- § Compreender a classificação das ciências;
- § Aplicar diferentes técnicas de estudo;
- § Analisar as diferentes modalidades da pesquisa científica;
- § Aplicar as normas da ABNT nos trabalhos acadêmicos;
- § Reconhecer o papel das agências de fomento e a importância do sistema lattes;

- § Identificar no Projeto Pedagógico os elementos essenciais a sua formação.

5. Conteúdos:

Unidade 1 ? O conhecimento

- 1.1. O que é metodologia científica?
- 1.2. Tipos de conhecimentos: senso comum, conhecimento científico, filosófico e discurso religioso.
- 1.3. O método científico: indutivo, dedutivo, hipotético-dedutivo.
- 1.4. As ciências: classificação.

Unidade 2 ? Metodologia Aplicada

- 2.1. A leitura e redação científica: fichamento, resumo e resenha.
- 2.2. A pesquisa científica: modalidades e metodologias
- 2.3. As normas da ABNT para elaboração de trabalhos acadêmicos

Unidade 3 ? A construção do conhecimento na Universidade

- 3.1. A educação superior e a construção do conhecimento.
- 3.2. A atividade científica: a produção científica e as agências de fomento à pesquisa.
- 3.3. O sistema Lattes e a importância dos periódicos científicos



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Unidade 4 ? O projeto pedagógico

- 4.1. O que é um projeto pedagógico?
- 4.2. O papel do projeto pedagógico na organização dos cursos superiores;
- 4.3. O perfil profissional: desenvolvimento de competências e habilidades.

6.Procedimentos de ensino:

Aulas interativas, em ambiente virtual de aprendizagem, nas quais o conhecimento é exposto ao aluno de acordo com um desenho didático planejado para adequar o meio de entrega ao conhecimento particular da disciplina. Na sala de aula virtual, a metodologia de entrega de conteúdo contempla, além dos conceitos e temáticas das aulas propriamente ditas, leitura de textos pertinentes ao assunto, hipertextos, links orientados, estudos de caso, atividades animadas de aplicação do conhecimento, simuladores virtuais, quiz interativo, simulados, biblioteca virtual etc.

Quanto à metodologia de ensino, o docente é responsável por mediar o conteúdo e sua integralização, com vistas ao aprendizado cooperativo e colaborativo, norteando-se pelo incentivo à troca constante entre os atores envolvidos e à construção coletiva do conhecimento. Para tal, cabe ao docente organizar e orientar as discussões no fórum, bem como nas outras ferramentas de comunicação disponibilizadas na sala de aula virtual (chat, central de mensagem, anotações etc.).

7.Procedimentos de avaliação:

A avaliação da disciplina segue as normas regimentais da Instituição. Nesta disciplina, o aluno será avaliado por sua participação cooperativa e colaborativa, bem como pelo seu desempenho nas avaliações presenciais (AV1, AV2 e AV3). No que se refere ao primeiro critério, o docente responsável pela turma irá avaliar a participação do aluno nos fóruns de discussão temáticos, tendo por parâmetro as métricas de pertinência e interatividade da/na intervenção do aluno.

No que se refere ao segundo critério, os instrumentos para avaliação da aprendizagem serão construídos a partir de itens de teste: questões objetivas e discursivas que compõem o banco de questões da disciplina, classificadas em diferentes níveis de complexidade e diferentes níveis cognitivos. As avaliações presenciais serão realizadas no campus de origem do aluno, de acordo com o calendário acadêmico institucional.

8.Bibliografia Básica:

BARROS, Aidil Jesus da Silva; LEHFELD, Neide Aparecida. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo: Pearson Education, 2008.

FACHIN, Odilia. Fundamentos de metodologia. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

9.Bibliografia Complementar:



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Sugestão:

KAHLMAYER-MERTENS, R. S.; FUMANGA, M.; TOFFANO, C. B.; SIQUEIRA, F. Como elaborar projetos de pesquisa: linguagem e método. Rio de Janeiro: FGV, 2007.

MEDEIROS, João Bosco. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

RUDIO, F. V. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 4.ed. RJ: Petrópolis: Vozes, 2007.

SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

TACHIZAWA, T.; MENDES, G. Como fazer monografia na prática. 12. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

Aluno: 201803150742 - JOAO VITOR REDIN BRINGMANN

Disciplina: SDE3952 - ORGANIZAÇÃO DE POLÍTICAS DA SAÚDE

Matéria:

Carga Horária Total		Carga Horária Semanal
Teórica:	44	2
Prática:	0	0
Campo:	0	0
Atividade:	0	0
Estágio:	0	0
EAD:	22	1

Tipo Curso: 11 - GRADUAÇÃO

Curso(s): 52 - NUTRIÇÃO

Versão Plano de Disciplina: 2

Vigência: 27/09/2021 Até o momento

1.Contextualização:

Estudar Políticas Públicas de Saúde se torna uma necessidade premente para qualquer curso da área de saúde. A História da Saúde Pública no Brasil atual fornece subsídios para o entendimento de toda a conformação do Sistema Único de Saúde (SUS). À medida que o SUS consolida seus princípios e diretrizes, diversos profissionais da área de saúde são inseridos no trabalho das equipes de saúde, assumindo funções importantes. Dessa forma, esta disciplina oferece ao discente a oportunidade de adquirir conhecimentos, a fim de suscitar no aluno a visão ampliada da Saúde, através das políticas estabelecidas até o momento.

2.Ementa:

Processo Saúde-Doença. História da Saúde Pública. Legislação do SUS. Políticas de Saúde para garantia de direitos humanos e cidadania. Planejamento em Saúde. Vigilância da Saúde: epidemiológica, sanitária, ambiental e do trabalhador.

3.Objetivos Gerais:

Apresentar os conceitos fundamentais de saúde que deverão pautar suas práticas, contemplando reflexões, posições teóricas, abordagens metodológicas e conhecimento científico essenciais para a compreensão da realidade sanitária nacional.

4.Objetivos Específicos:

O Aluno deverá:

- Definir saúde, doença, saúde pública e saúde coletiva;
- Reconhecer as bases de formação do campo da saúde coletiva a partir de seus aspectos teóricos;
- Descrever o processo histórico da reforma sanitária e de implantação do Sistema único de Saúde;
- Identificar e discutir as principais leis, portarias e programas estratégicos do SUS;



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

- Discutir sobre a importância do sistema de informações como orientador para o planejamento das ações em saúde;
- Refletir sobre o papel do profissional de saúde no atual sistema de saúde;
- Contribuir para incrementar a resolutividade e a qualidade da sua prática profissional.

5. Conteúdos:

UNIDADE 1 Marcos Conceituais em Saúde Coletiva

- 1.1. Definições de Saúde ao Longo da História;
- 1.2. Definições de Saúde Coletiva, Saúde Pública e Saúde Comunitária;
- 1.3. Processo saúde e doença;
- 1.4. Determinantes sociais da saúde;
- 1.5. Educação ambiental para promoção da saúde

UNIDADE 2 Histórico das Políticas de Saúde no Brasil

- 2.1. Período Colonial/Imperial(1500 a 1889)
- 2.2. Período da República Velha (1889 a 1930);
- 2.3. A Revolta da Vacina;
- 2.4. Era Vargas (1930 a 1945);
- 2.5. Regime Militar (INPS, INAMPS, CONASP);
- 2.6. Movimento da Reforma Sanitária;
- 2.7. Anos 80 (AIS, SUDS);
- 2.8. Nova República (1988 a 1988);
- 2.9. Conferências Nacionais e Internacionais de Saúde.

UNIDADE 3 Legislação do SUS

- 3.1. Constituição Federal Brasileira de 1988;
- 3.2. Lei Orgânica do SUS (8.080 e 8.142/90);
- 3.3. Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011
<[http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/DEC%207.508-2011?](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/DEC%207.508-2011?OpenDocument)
OpenDocument>;
- 3.4. Normas Operacionais Básicas (NOB);
- 3.5. Normas Operacionais da Atenção à Saúde (NOAS);
- 3.6. Pacto 2006;
- 3.7. Política Nacional da Atenção Básica (Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017);
- 3.8. Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS) e os Planos Privados de Saúde no Brasil.

UNIDADE 4 Programas e Estratégias do SUS

- 4.1. Estratégia de Saúde da Família;
- 4.2. Núcleo de Apoio à Saúde da Família;
- 4.3. Política Nacional de Saúde mental;
- 4.4. Rede de Atenção Psicossocial - RAPS;
- 4.5. Consultório na Rua;
- 4.6. SAD - Serviço de Assistência Domiciliar;
- 4.7. Academia da Saúde;
- 4.8. HumanizaSUS;
- 4.9. Práticas Integrativas e Complementares;
- 4.10. Rede Cegonha;
- 4.11. Programa Saúde na Escola (PSE);
- 4.12. Política Nacional de Alimentação;
- 4.13. Política Nacional de Saúde bucal- Brasil Sorridente;
- 4.14. Política Nacional da Saúde dos povos Indígenas;



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

- 4.15 Política Nacional de Saúde Integral da População Negra;
- 4.16 Atenção Integral à Saúde das Pessoas no Sistema Prisional;
- 4.17 Telessaúde Brasil Redes;
- 4.18 Sistema de Informação (DATASUS).

UNIDADE 5 Dados e Informações em Saúde

- 5.1. Epidemiologia;
- 5.2. Vigilância da Saúde;
- 5.3. Vigilância Epidemiológica;
- 5.4. Vigilância Ambiental;
- 5.5. Vigilância Sanitária;
- 5.6. Vigilância da Saúde do Trabalhador;
- 5.7. Sistemas de Informação em Saúde (SIM, SINAN e SINASC);
- 5.8. Indicadores de Saúde: conceitos e fundamentos para o planejamento;
- 5.9. Planejamento em Saúde.

6.Procedimentos de ensino:

Por ser uma disciplina com característica híbrida, com carga horária tanto presencial quanto virtual, deverá permitir ao aluno um conhecimento prévio do tema que será desenvolvido pelo professor em sala de aula, de tal forma que este deve se organizar e se preparar para dedicar um tempo ao autoestudo por meio de conteúdo virtual. O aluno ainda receberá orientações do professor para o momento pré-aula ou pós-aula, indicado no roteiro de estudo disponível no SAVA, para fixação do conteúdo.

Em sala, o professor utilizará metodologias expositiva-dialogadas e metodologias ativas que garantam a intervenção ou participação do aluno na forma de interação com o professor, com os demais estudantes e com o conteúdo. O professor deve utilizar recursos audiovisuais, vídeos com demonstração práticas de experimentação; Seminários; Discussão de casos clínicos; sala de aula invertida, dentre outros.

7.Procedimentos de avaliação:

As avaliações serão presenciais e compreenderão três etapas: Avaliação 1 (AV1), Avaliação 2 (AV2) e Avaliação 3 (AV3).

As avaliações poderão ser realizadas por meio de provas teóricas e realização de projetos ou outros trabalhos, representando atividades acadêmicas de ensino, de acordo com as especificidades da disciplina. A soma de todas as atividades que possam vir a compor o grau final de cada avaliação não poderá ultrapassar o grau máximo de 10, sendo permitido atribuir valor decimal às avaliações. Caso a avaliação, atendendo ao projeto pedagógico do curso, além de provas teóricas contemplem outras atividades acadêmicas de ensino, estas não poderão ultrapassar 20% da composição do grau final. A AV1 contemplará o conteúdo da disciplina até a sua realização.

As AV2 e AV3 abrangerão todo o conteúdo da disciplina.

Para aprovação na disciplina o aluno deverá:

1. Atingir resultado igual ou superior a 6,0, calculado a partir da média aritmética entre os graus das avaliações, sendo consideradas apenas as duas maiores notas obtidas dentre as três etapas de avaliação (AV1, AV2 e AV3). A média aritmética obtida será o grau final do aluno na disciplina.
2. Obter grau igual ou superior a 4,0 em, pelo menos, duas das três avaliações.
3. Frequentar, no mínimo, 75% das aulas ministradas.



SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS

8. Bibliografia Básica:

AGUIAR, Zenaide Neto (organizadora). SUS-Sistema Único de Saúde: antecedentes, percurso, perspectivas e desafios. 2a.. São Paulo: Martinari

Greice Bassinello (organizadora). SAÚDE COLETIVA. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.

Paim JS. O QUE É SUS. Rio de Janeiro: Friocruz

9. Bibliografia Complementar:

ALEXANDRE, L. B. S. P. Epidemiologia aplicada nos serviços de saúde. 1ª. São Paulo: Martinari, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. O SUS de A a Z : garantindo saúde nos municípios. Brasília: Ministério da Saúde

BUSATO, Ivana Maria Saes. Epidemiologia e processo saúde-doença. 1ª. Curitiba: Intersaberes, 2016.

BUSATO, Ivana Maria Saes. Planejamento Estratégico em Saúde. Curitiba: Intersaberes

JUBILUT, L.L...; REI, F.C.F.; GARCEZ, G.S. Direitos Humanos e Meio Ambiente: Minorias ambientais. São Paulo: Manoli, 2017.

Um ou mais parâmetros não foram especificados para o sub-relatório, 'PorDisciplina', localizado em: /SIAREports/cfa0043b.

**SECRETARIA SETORIAL DE ALUNOS**