PLANO DE ENSINO
INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA: 80 HORAS

EMENTA

A formação do nutricionista. Áreas de atuação e mercado de trabalho. Legislações que balizam a sua atuação. Órgãos e entidades de classe. Bioética: princípios e ética profissional. Conceitos Básicos da Alimentação e Nutrição.

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

Refletir e compreender o significado da alimentação humana nos contextos histórico e cultural. Conhecer a história da nutrição, origem da profissão, o cenário atual e perspectivas futuras. Reconhecer a dimensão cultural da alimentação humana numa perspectiva histórica. Conhecer, valorizar e respeitar a diversidade cultural da alimentação humana. Conhecer a história da profissão, estabelecendo referenciais teóricos que definam o papel do nutricionista como profissional de saúde. Identificar as diversas áreas de atuação profissional, reconhecendo suas especificidades e atribuições do nutricionista.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Histórico da Nutrição no Brasil, O profissional Nutricionista, Regulamentação Profissional.

Áreas de Atuação do Nutricionista e o Mercado de Trabalho.

Leis, Portarias e Resoluções de Interesse para o Profissional, Entidades Representativas da categoria: o papel do conselho, sindicatos e associações.

Conceitos, fundamentações e definições utilizados do estudo da ética, Bioética, Código de ética do Nutricionista.

Relações Humanas no Trabalho, Direitos Humanos.

Conceitos Básicos da Alimentação e Nutrição, Cardápio Indígena, Mitos e Realidades da comida africana no Brasil.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As aulas à distância serão realizadas em vídeo aulas, material disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), atividades de apoio para exploração e enriquecimento do conteúdo trabalhado, fóruns de discussão, atividades de sistematização, avaliações e laboratórios práticos virtuais.

RECURSOS DIDÁTICOS

Livro didático;

Vídeo aula;

Fóruns;

Estudos Dirigidos (Estudo de caso);

Experimentos em laboratório virtual;

Biblioteca virtual;

Atividades em campo.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A distribuição dos 100 pontos acontecerá da seguinte forma durante o período de oferta da disciplina:

- Fórum de Discussão Avaliativo: 10%
- Estudo Dirigido:10%
- Avaliação Parcial I: 15%
- Avaliaçao Parcial II: 15%
- Avaliação Final: 50%

Caso o aluno não alcance no mínimo 60% da pontuação distribuída, haverá a Avaliação Suplementar com as seguintes características:

- Todo o conteúdo da disciplina.
- Valor: 100 pontos
- Pré-requisito: Resultado Final >= 20 e <60
- Regra: (Resultado Final + Nota Prova Suplementar) / 2
- Média final para Aprovação: >= 60 pontos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JACOB, M. Alimentação e Cultura para Nutrição. 1a ed. NUPEEA, 2021, 230p.

COLLAÇO, J.H.L.; BARBOSA, F.A.C.; ROIM, T.P.B. Cidades e Consumo Alimentar: Tradições e Modernidades do Comer Contemporâneo. Disponível em: https://www2.ufjf.br/nutricaogv//files/2019/03/ebook_cidades_consumo2.pdf

MENASCHE, R.; ALVAREZ M.; COLLAÇO, J. Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. Disponível em: https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/172899/001056514.pdf?sequence=1

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. RESOLUÇÃO CFN no 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018: Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm

ABREU, Edeli Simioni de et al. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. Saude soc. São Paulo, v. 10, n. 2, p. 3-14, dez. 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/j/sausoc/a/LbJtCSFxbyfqtrsDV9dcJcP/?lang=pt

GABRIEL, C.G.; OLIVEIRA, J.T.C.; SILVA, B.L.; FAGUNDES, A.A.; SILVA, T.C.; SOAR, C. Mercado de trabalho do nutricionista: 80 anos de história. Rev Nutr. 2019; 32: e180162. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rn/a/F5hBFWDCgrkdg6YJRpQNLdS/abstract/?lang=en

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Revista Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde. Número Temático: Diálogos no Campo da Antropologia da Alimentação, v. 10, n3, 2015. Disponível em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/issue/view/938

SCRINIS, G. Nutricionismo: a ciência e a política do aconselhamento nutricional. 1a ed. São Paulo: Editora Elefante, 2021, 464p.

VASCONCELOS, F.A.G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Rev Nutr. 2002; 15(2). Disponível em: https://www.scielo.br/j/rn/a/ZswhjsNDPkFTrYpS6GLvkvh/?lang=pt

PEREIRA, A.M. Hábitos Alimentares: Uma Reflexão Histórica. Nutrícias, Porto, n. 18, p. 18-20, set. 2013. Disponível em: https://scielo.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2182-72302013000300005?script=sci_arttext&pid=S2182-72302013000300005

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA. Módulo 10: Alimentação e Nutrição no Brasil. Maria de Lourdes Carlos Rodrigues et al. Brasília: Universidade de Brasília, 2007. Disponível em: < http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/aliment.pdf>

MACIEL, M.E. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, 33: 1- 16, 2004. Disponível em: https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Alimentos Regionais Brasileiros. 2a ed. 2015, 486p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf O Joio e o Trigo: Jornalismo investigativo sobre alimentação, saúde e poder. Disponível em: https://ojoioeotrigo.com.br/