Universidade Federal de São Paulo
Pró Reitoria de Graduação
Campus Baixada Santista
Instituto de Saúde e Sociedade

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

SANTOS
2023

Reformulação homologada no Conselho de Graduação de novembro de 2022 e atualizado em janeiro de 2025.

Reitor

Prof. Dr. Nelson Sass

Pró-reitora de Graduação

Profa. Dra. Ligia Ajaime Azzalis

Direção Acadêmica do *Campus* Baixada Santista

Prof. Dr. Odair Aguiar Jr.

Direção Acadêmica do Instituto de Saúde e Sociedade

Prof. Dr. Fernando Sfair Kinker

Coordenação do Curso de Nutrição

Profa. Dra. Patrícia da Graça Leite Speridião - coordenadora

Profa. Dra. Maria Fernanda Petroli Frutuoso - vice coordenadora

COMISSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Representantes Docentes do Curso de Nutrição
Profa. Dra. Ana Maria de Souza Pinto
Profa. Dra. Claudia Cristina Alves Pereira
Profa. Dra. Claudia Ridel Juzwiak
Prof. Dr. Daniel Henrique Bandoni
Profa. Dra. Daniela Caetano Gonçalves
Profa. Dra. Josiane Steluti
Profa. Dra. Lia Thieme Oikawa Zangirolani
Profa. Dra. Luciana Pellegrini Pisani
Profa. Dra. Macarena Urrestarazu Devincenzi
Profa. Dra. Maria Angélica Tavares de Medeiros
Profa. Dra. Maria Fernanda Petroli Frutuoso
Profa. Dra. Patrícia da Graça Leite Speridião
Profa. Dra. Paula Andrea Martins
Profa. Dra. Semíramis Martins Alvares Domene
Profa. Dra. Vanessa Dias Capriles
Profa. Dra. Veridiana Vera de Rosso

Representantes Docentes dos Eixos Comuns
Prof. Dr. Deivison Mendes Faustino
Prof. Dr. José Ronnie Carvalho de Vasconcelos
Profa. Dra. Luciane Maria Pezzato

Representantes Técnicas Administrativas em Educação
Nutricionista Ms. Anna Sylvia de Campos Laporte
Nutricionista Dra. Gabriela Milhassi Vedovato
Nutricionista Renata Manchini Cardoso

Representantes Discentes
Turma 14: Beatriz Souza Abreu Araújo (titular) e Camila Furtunato Garcia (suplente)
Turma 15: Kaio Tavano Recski (titular) e Thais Di Stasi Marques dos Santos (suplente)
Turma 16: Letícia Vitória de Oliveira (titular) e Maria Eduarda Chenatti (suplente)
Turma 13+4: Brenda Stefani Machado de Oliveira (titular) e Vitoria Fernandes da Silva (suplente)

Núcleo Docente Estruturante[1] - NDE do Curso de Nutrição

Coordenação

Prof. Dr. Daniel Henrique Bandoni

Vice coordenação

Profa. Dra. Maria Fernanda Petroli Frutuoso

Membros

Profa. Dra. Daniela Caetano Gonçalves

Profa. Dra. Macarena Urrestarazu Devincenzi

Profa. Dra. Patrícia da Graça Leite Speridião

Profa. Dra. Paula Andrea Martins

Profa. Dra. Veridiana Vera de Rosso

[1]Núcleo Docente Estruturante (NDE) instituído a partir da Portaria da Reitoria/Unifesp nº 1.125, de 29 de abril de 2013.

Sumário

APRESENTAÇÃO 7
1. DADOS DA INSTITUIÇÃO 11
1.1 Nome da Mantenedora 11
1.2 Nome da IES 11
1.3 Lei de Criação 11
1.4 Perfil e Missão 11
2. DADOS DO CURSO 13
2.1 Nome 13
2.2 Grau 13
2.3 Forma de Ingresso 13
2.4 Número total de vagas 13
2.5 Turno (s) de funcionamento 13
2.6 Carga horária total do curso 13
2.7 Regime do Curso 13
2.8 Tempo de integralização 13
2.9 Situação Legal do Curso 13
2.10 Endereço de funcionamento do curso 13
2.11 Conceito Preliminar de Curso - CPC e Conceito de Curso - CC 14
2.12 Resultado do ENADE no último triênio 14
3. HISTÓRICO 15
3.1 Breve Histórico da Universidade 15
3.2 Breve Histórico do *Campus* 19
3.3 Breve histórico do Curso 34
4. PERFIL DO CURSO E JUSTIFICATIVA 36
5. OBJETIVOS DO CURSO 43
5.1 Objetivo Geral 43
5.2 Objetivos Específicos 44
6. PERFIL DO EGRESSO 46
7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR 47
7.1 Matriz Curricular 68

7.2 Ementa e Bibliografia 76
8. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO 110
8.1 Sistema de Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem 110
8.2 Sistema de Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso 112
9. ATIVIDADES COMPLEMENTARES 115
10. ESTÁGIO CURRICULAR 117
11. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO 120
12. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 122
13. APOIO AO DISCENTE 126
14. GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO 131
15. RELAÇÃO DO CURSO COM O ENSINO, A PESQUISA E A EXTENSÃO 135
16. INFRAESTRUTURA 141
17. CORPO SOCIAL 146
17.1 Docentes 146
17.2 Técnicas Administrativas em Educação 152
18. REFERÊNCIAS 153
ANEXO. Planos de ensino ADE.....159

APRESENTAÇÃO

> ...não foi na Sorbonne, nem em qualquer outra universidade sábia, que travei conhecimento com o fenômeno da fome. O fenômeno se revelou espontaneamente a meus olhos nos mangues do Capiberibe, nos bairros miseráveis da cidade do Recife: Afogados, Pina, Santo Amaro, Ilha do Leite. Esta é que foi a minha Sorbonne: a lama dos mangues de Recife, fervilhando de caranguejos e povoada de seres humanos feitos de carne de caranguejo, pensando e sentindo como caranguejos.[2]

A reformulação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição da Universidade Federal de São Paulo (Unifesp) partiu do processo de curricularização da extensão seguindo as diretrizes do Plano Nacional de Educação (PNE 2014-2024)[3] e em atenção à estratégia 12.7 da Meta 12 do PNE, de assegurar, no mínimo, 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando sua ação, prioritariamente, para as áreas de grande pertinência social.

A Política Nacional de Extensão Universitária define cinco diretrizes para orientar a formulação e implementação das ações de Extensão Universitária, pactuadas no FORPROEX (Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras): a interação dialógica, a interdisciplinaridade e interprofissionalidade, a indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão, o impacto na formação do estudante e o impacto e transformação social.

O *Campus* Baixada Santista e o Curso de Nutrição da Unifesp tem, desde sua criação, investido fortemente nestas diretrizes, a partir da inserção dos estudantes em cenários de práticas, desde o início da graduação e da aposta na educação interprofissional, que se concretizam em ações de ensino, pesquisa e extensão em constante diálogo com a sociedade. Esta aposta ancora-se em

[2]Castro, J. Homens e Caranguejos. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.
[3]Marcos legais: Constituição Brasileira de 1988, Lei de Diretrizes e Bases para a Educação de 1996, Plano Nacional de Extensão Universitária de 2001, Política Nacional de Extensão de 2012, Plano Nacional de Educação para o decênio 2014/2024.

concepções e práticas educativas fundadas nos Direitos Humanos e em seus processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas.

O processo de discussão da curricularização da extensão no Curso identificou ampla e consistente trajetória dos docentes em projetos de extensão, nas grandes áreas de Educação e Saúde e com interface com o campo dos direitos humanos. O PPC de Nutrição conta com 16,7% da carga horária total do Curso (680h) em atividades extensionistas divididas no percurso formativo do estudante.

As reflexões coletivas e o estudo aprofundado dos conteúdos e estratégias pedagógicas das Unidades Curriculares (UC) do Curso de Nutrição se desdobraram, também, em uma atualização e reformulação mais ampla do PPC.

Esta reformulação é alicerçada nas discussões contemporâneas do campo da Alimentação e Nutrição que colocam a comida como direito, reiterando as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos[4]. Incluída, em 2010, como direito social fundamental na Constituição Federal do Brasil, a alimentação configura-se como tema intersetorial e interdisciplinar, na medida em que as sociedades são desafiadas a garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), ou seja, a regularidade na alimentação adequada, quali e quantitativamente, junto à sustentabilidade econômica, social, cultural e ambiental do que comemos.

Neste contexto, a reformulação do PPC de Nutrição da Unifesp fortalece a temática dos sistemas alimentares como central e transversal no processo formativo do estudante. Entende-se que um sistema alimentar abrange uma rede de elementos (ambiente, pessoas, insumos, processos, infraestrutura, instituições, mercados e comércio) e atividades relacionadas à produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos e os resultados dessas atividades, incluindo os sociais, os econômicos e os ambientais[5].

[4]Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
[5]Jacob, MCM e Araújo, FR. Desenvolvimento de competências para Nutrição no contexto de sistemas alimentares sustentáveis. Ciência & Saúde Coletiva, 25(11): 4369-4378, 2020.

A forma como as sociedades organizam seus sistemas alimentares locais e globais e as conexões estabelecidas entre os elementos e atividades citadas determinam resultados e impactos nas condições de vida e saúde das pessoas, assim como no meio ambiente. A sindemia global[6], concomitância de três pandemias interrelacionadas: desnutrição e fome, obesidade e alterações climáticas, destaca a importância da formação de profissionais aptos para pensar a alimentação como questão complexa, multifatorial e de rede interligada, com vistas a garantir sistemas alimentares sustentáveis e a estabilidade em manter uma dieta adequada, quanti e qualitativamente, à todos. A contribuição do nutricionista para o enfrentamento dos desafios contemporâneos no que se refere à SAN é também orientada pelos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), propostos pela Organização das Nações Unidas em 2015[7]. Tomada como agenda internacional, a implementação dos ODS depende de uma miríade de possibilidades, das quais a formação comprometida com modelos de desenvolvimento universal e com o bem-estar comum deve fazer parte.

Esta aposta político pedagógica resultou na criação de uma área temática denominada Sistemas Alimentares, composta por três UC: “Comida e sociedade”, “Sistemas alimentares I” e “Sistemas Alimentares II”, com ampliação da carga horária total do Curso para 4080h.

O PPC de Nutrição reafirma as dimensões política e pedagógica na formação do nutricionista que inclui o diálogo do campo da Alimentação e Nutrição com a Política Nacional de Educação Ambiental[8], a partir da integração da educação ambiental às UC de modo transversal, contínuo e permanente e da inserção e fortalecimento de práticas pedagógicas voltadas à sensibilização das questões ambientais. A atualização do PPC de Nutrição também contempla a Educação das Relações Étnico-Raciais e o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e

[6]Swinburn, BA. et al. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: The Lancet Commission Report. The Lancet, 393(10173): 791-846, 2019.
[7]United Nations. Do you know all 17 SDGs? Disponível em: https://sdgs.un.org/goals
[8]Decreto n° 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei n° 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.

Africana[9] que, no campo da Alimentação e Nutrição, requerem a formação de nutricionistas capazes de valorizar a pluralidade, identidade, história e cultura alimentar dos afro-brasileiros, ao lado dos indígenas, europeus e asiáticos e, ainda, que respeitem os direitos, as identidades e a diversidade, em busca de diálogos para a construção de uma sociedade democrática.

O percurso formativo do estudante do Curso de Nutrição da Unifesp reforça a formação de nutricionistas críticos, criativos e tecnicamente habilitados para discutir e trabalhar com a complexa e diversa realidade do país, em diálogo interdisciplinar e intersetorial, visando a garantia do alimento como direito, em uma perspectiva ético-política de justiça social, equidade e sustentabilidade.

[9]Resolução n° 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO

1.1 Nome da Mantenedora: Universidade Federal de São Paulo.

1.2 Nome da IES: Universidade Federal de São Paulo.

1.3 Lei de Criação: Lei 8.957, de 15 de dezembro de 1994.

1.4 Perfil e Missão[10]

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e Projeto Pedagógico Institucional (PPI) para o quinquênio 2021-2025, a Unifesp tem como missão formar profissionais e cidadãos conscientes, críticos e tecnicamente habilitados, nas mais diversas áreas. Espera-se profissionais preparados para transformar a realidade e desenvolver o país, para a construção de uma sociedade mais justa, democrática, plural e sustentável, por meio de atividades de ensino, pesquisa, extensão, gestão, cultura, assistência, inovação tecnológica, social e em políticas públicas atuando como universidade pública, gratuita, laica e socialmente referenciada.

O perfil do egresso contempla uma formação humanística pautada em sólidos fundamentos teóricos e teórico-práticos; com o desenvolvimento de autonomia intelectual; a visão aprofundada de sua área específica sem descuidar das potencialidades de integração com as demais áreas do conhecimento; o domínio de conhecimentos científicos, tecnológicos e filosóficos; o desenvolvimento do pensamento crítico e da criatividade; a capacidade para enfrentar desafios e buscar as melhores soluções para os problemas que se apresentam; a realização profissional e interprofissional pautada nos princípios da ética e da justiça social; a habilidade de avaliar, sistematizar e decidir sobre a conduta mais apropriada em situações que lhe são impostas pela profissão; a capacidade de vincular responsabilidade pessoal e social.

Investe-se em uma formação que amplie as possibilidades de atuação para diversas alternativas profissionais; a capacidade de desenvolver trabalhos de forma cooperativa e colaborativa; a capacidade de investigação; o domínio de

[10]Segundo o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e Projeto Pedagógico Institucional (PPI) para o quinquênio 2021-2025.

conhecimento diversificado; a capacidade para a formação e qualificação permanente do profissional. Uma formação ampla e crítica que ultrapasse as fronteiras da própria instituição, proporcionada por intercâmbio e experiências internacionais; pelo envolvimento com a transformação social, a redução das desigualdades, a produção de cidadania, o exercício de direitos, a democracia e o interesse público.

A Unifesp inclui em sua missão a Política Carolina Maria de Jesus de Promoção da Equidade e Igualdade Étnico-racial, Prevenção e Combate ao Racismo[11] que tem como propósitos fundamentais a contribuição com a Política de inclusão étnico-racial institucional e social de forma efetiva; o desenvolvimento de práticas de interferência no desenvolvimento científico, social e humano dentro e fora da universidade; e a potencialização da formação e qualificação pessoal e profissional, preservando a excelência acadêmica.

[11]Unifesp. Política Carolina Maria de Jesus de Promoção da Equidade e Igualdade Étnico-racial, Prevenção e Combate ao Racismo. Universidade Federal de São Paulo, 2021. Disponível em: https://www.unifesp.br/reitoria/dci/images/docs/consu/resolucoes/2021/Resolu%C3%A7%C3%A3o_212__0853414__publicada_21out2021.pdf

2. DADOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

2.1 Nome: Bacharelado em Nutrição.

2.2 Grau: Bacharelado.

2.3 Forma de Ingresso: O acesso ao Curso se dá por meio do Exame Nacional do Ensino Médio/Sistema de Seleção Unificada - ENEM SiSU. O SiSU foi desenvolvido pelo Ministério da Educação, em 2010, para a seleção de candidatos a vagas em instituições públicas de ensino superior que utilizam a classificação obtida no ENEM como única fase de seu processo seletivo.

2.4 Número total de vagas: Oferta anual de 50 vagas.

2.5 Turno (s) de funcionamento: Integral, manhã e tarde.

2.6 Carga horária total do curso: O curso de Nutrição da Unifesp *Campus* Baixada Santista segue, como fundamento legal para a formação do nutricionista, o parecer CNE/CES nº 5 de 7/11/2001. Suas 4080 horas (incluindo as 240 horas de atividades complementares de graduação) são distribuídas em 8 semestres.

2.7 Regime do Curso: semestral, com ingresso anual.

2.8 Tempo de integralização: Tempo previsto regular de 04 (quatro) anos. O tempo de integralização é definido de acordo com o art.12º do Regimento Interno da ProGrad e corresponde a até 50% a mais do tempo previsto regular para integralizar o curso.

2.9 Situação Legal do Curso:

2.9.1 criação: Portaria nº 1235, de 19/12/2007 D.O.U de 20/12/2007.

2.9.2 reconhecimento: Portaria SERES/MEC nº 409 de 11/10/2011, Pág. 21, Seção 1, publicada no D.O.U. nº 198 de 14/10/2011.

2.9.3 renovação de reconhecimento: Portaria SERES/MEC nº 949 de 30/08/2021, publicada no D.O.U. nº 165 de 31/08/2021, Pág. 56, Seção 1.

2.10 Endereço de funcionamento do curso: sede no *Campus* Baixada Santista da Universidade Federal de São Paulo (Unifesp-BS), Instituto Saúde e

Sociedade, Edifício Acadêmico I "Prof.ª Mariângela de Araújo Gama Duarte", localizado à Rua Silva Jardim nº 136, Vila Matias, Santos-SP.

2.11 Conceito Preliminar de Curso - CPC e Conceito de Curso - CC:

O Conceito Preliminar do Curso é 4, em 2019 e o conceito do Curso é 5, em 2019.

2.12 Resultado do ENADE:

O Curso obteve nota 5 no ENADE de 2019.

3. HISTÓRICO

3.1 Breve Histórico da Universidade

A história da Universidade Federal de São Paulo (Unifesp) começa antes mesmo da Universidade receber esse nome, fato que ocorreu apenas em dezembro de 1994, por meio da Lei nº 8.957/94. Antes disso, existia a Escola Paulista de Medicina (EPM), que foi fundada em 1933, com o objetivo de propiciar o ensino médico e prestar a assistência hospitalar. Em 1938, a EPM foi reconhecida oficialmente e diplomou a sua primeira turma de médicos. Logo a seguir, foi fundada a Escola de Enfermeiras (1939) que deu origem à Escola Paulista de Enfermagem (EPE). O Hospital São Paulo (HSP) foi o primeiro hospital-escola a ser construído no Brasil. O crescimento, tanto da EPM como de seu hospital-escola, levou à federalização da instituição, que era de natureza privada. A Lei 2.712, de 21 de janeiro de 1956, federalizou a Escola e adotou um modelo onde uma escola médica, vinculada ao Ministério da Educação (MEC), tinha seu hospital-escola mantido por uma sociedade de caráter privado.

Em dezembro de 1994, a lei nº 8.957/94 transformou a EPM em Universidade Federal de São Paulo, uma universidade com característica temática, voltada ao ensino e à pesquisa nas áreas de Ciências Biológicas e da Saúde. Em 2004, a Unifesp iniciou o processo de expansão institucional e de universalização das áreas de conhecimento, com a instalação de novos *campi* e a criação de novos cursos de graduação, agora em áreas do conhecimento que se diferenciavam das Ciências da Saúde. Assim, a Unifesp deixou de ser uma universidade temática e passou a ter um amplo espectro de cursos de graduação e de áreas de pesquisa. As atividades de ensino, pesquisa e extensão expandiram-se rumo à Baixada Santista, Diadema, Guarulhos, São José dos Campos, Osasco, além de seu incremento na cidade de São Paulo com a implantação do *campus* Zona Leste. Nos municípios onde a Unifesp passou a atuar, as parcerias locais têm sido fundamentais para a consolidação dos *campi*.

O processo de expansão começou por áreas do conhecimento que dialogam de perto com os cursos e atividades já em funcionamento no *campus* São Paulo, ou seja, a experiência concentrou-se inicialmente no campo das Ciências da Saúde.

A adesão ao Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni) possibilitou à Unifesp assumir a liderança na implantação de novos *campi* no Estado de São Paulo.

A Unifesp assinou convênio com a Prefeitura Municipal de Santos em meados de abril de 2004 para a criação de um *Campus* na Baixada Santista. Oficialmente, o novo *Campus* começou a funcionar em 14 de setembro de 2004, com a oferta de cursos sequenciais de "Educação e Comunicação em Saúde" e de "Gestão em Saúde". Em Santos, planejava-se o primeiro vestibular direcionado a cursos de graduação para a metade do ano de 2005, o que acabou ocorrendo em dezembro daquele ano, juntamente com o vestibular do *campus* São Paulo. Aos cursos tradicionalmente oferecidos em São Paulo (Medicina, Enfermagem, Ciências Biomédicas, Fonoaudiologia e Tecnologia Oftálmica), somaram-se os cursos de Educação Física, Fisioterapia, Nutrição, Psicologia e Terapia Ocupacional, implantados no *Campus* Baixada Santista. Em 2009, foi criado o curso de Serviço Social, vespertino e noturno. Em 2012, foi fundado o curso de Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia - ênfase em Ciências do Mar (BICT-Mar), com turmas no vespertino e noturno. Os estudantes do BICT-Mar também podem continuar seus estudos em nível de graduação, por mais 2 anos, cursando Engenharia Ambiental ou Engenharia de Petróleo e Recursos Renováveis, ambos implantados em 2015, pelo Instituto do Mar (IMar), criado recentemente, em 2019. Os cursos de graduação em Fisioterapia, Terapia Ocupacional, Psicologia, Educação Física (bacharelado - modalidade: Saúde), Nutrição e Serviço Social se vinculam ao Instituto de Saúde e Sociedade (ISS). O *Campus* Baixada Santista atualmente também abriga programas de pós-graduação em nível de mestrado e doutorado, além de residência multiprofissional. Também na extensão são numerosos os projetos e programas.

Os *campi* Diadema, Guarulhos e São José dos Campos não constavam no PDI de 2005, mas foram inaugurados em 2007. O *campus* Diadema confirmou – juntamente com os demais *campi* – o projeto de expansão da Unifesp, que – entre outros objetivos – buscou estabelecer políticas institucionais e estratégias para a produção científica e a inovação, de modo a atender às necessidades sociais e ao desenvolvimento do País. Implantado em 2007 em uma região de

alta densidade industrial, que – ao mesmo tempo – abriga área preservada de Mata Atlântica e parte da represa Billings, evidencia sua vocação para as Ciências Naturais e Exatas, com ênfase nas Ciências Químicas, Ambientais, Biológicas, Farmacêuticas e da Educação. O Instituto de Ciências Ambientais, Químicas e Farmacêuticas, que constitui a Unidade Universitária do *campus* Diadema, oferece sete cursos de graduação (Ciências Ambientais, Ciências Biológicas, Engenharia Química, Farmácia e Bioquímica, Licenciatura Plena em Ciências, Química e Química Industrial), além de ações de pesquisa – com pós-graduação em níveis de mestrado e doutorado, e de extensão universitária. O *campus* distribui-se em quatro unidades, sendo três delas localizadas no centro do município e uma no bairro Eldorado, próximo à represa Billings, em área de proteção e recuperação de mananciais.

A Escola de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (EFLCH/Unifesp) constitui a unidade universitária do *campus* Guarulhos, oferecendo cursos de graduação em Filosofia, Ciências Sociais, História, História da Arte, Pedagogia e Letras, bem como ações de pesquisa – com pós-graduação em níveis de mestrado e doutorado, e de extensão universitária. Criada em 2007, a EFLCH/Unifesp, cuja implantação, como já descrito, decorreu do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni), propõe em seu projeto acadêmico a integração entre as áreas de conhecimento das Ciências Humanas.

O *campus* de São José dos Campos, localizado em região do Vale do Paraíba que se caracteriza por inegável vocação científica e tecnológica, abriga o Instituto de Ciência e Tecnologia (ICT/Unifesp), cujas atividades iniciaram-se em 2007 com a graduação em Ciência da Computação e, posteriormente, em Matemática Computacional. Em 2011, foi introduzido o bacharelado em Ciência e Tecnologia (BCT), com duração de três anos. A partir de 2013, a forma de ingresso no *campus* passou a ser unicamente por meio desse curso. O BCT baseia-se em um projeto pedagógico interdisciplinar, sendo facultado aos estudantes optarem, após a sua conclusão, pela continuidade de estudos em um dos cursos de formação específica (pós-BCT): Biotecnologia, Ciência da Computação, Engenharia Biomédica, Engenharia de Computação, Engenharia

de Materiais e Matemática Computacional. O ICT/Unifesp possui também programas de pós-graduação stricto sensu e diversos programas de extensão. Em 2014, o ICT/Unifesp transferiu a sede definitiva de seu *campus* para o prédio construído em área do Parque Tecnológico de São José dos Campos, onde passou a funcionar o ensino de graduação. As instalações da Rua Talim, por sua vez, foram reservadas às atividades de pós-graduação. A localização estratégica do *campus* São José dos Campos permite a colaboração com outras universidades e empresas voltadas à inovação tecnológica.

Em funcionamento desde março de 2011, a Escola Paulista de Política, Economia e Negócios (EPPEN/Unifesp), localizada no município de Osasco, oferece cursos de graduação na área de Ciências Sociais Aplicadas: Administração, Ciências Atuariais, Ciências Contábeis, Ciências Econômicas e Relações Internacionais, paralelamente aos de pós-graduação e extensão. Em setembro de 2020, foi autorizada pelo MEC a abertura do curso de graduação em Direito.

A Unifesp tem o compromisso de continuar a expansão do ensino superior público em São Paulo, considerando que esse Estado apresenta a menor porcentagem de vagas públicas por habitante. Em 2014, foi aprovado pelo Conselho Universitário a implantação do *campus* Zona Leste, em terreno desapropriado pela prefeitura do município, em 2013. Ao longo de 2013 e 2014, por meio de audiências públicas, seminários e workshops, foi formulada - com a participação de especialistas do Brasil e do exterior, movimentos sociais e profissionais de áreas afins - a proposta de criação de um instituto cujo tema estratégico e aglutinador são as cidades. A missão do Instituto das Cidades (IC/Unifesp) - *campus* Zona Leste - é favorecer espaços de ensino e aprendizagem, pesquisa e extensão, de forma interdisciplinar entre formações complementares, que possibilitem a resolução de problemas urbanos complexos, de modo a conceber, transformar e construir cidades melhores, mais justas e sustentáveis. O *campus* Zona Leste é resultado não apenas da ação do governo federal e da Unifesp como também da mobilização de movimentos sociais na região para a instalação de universidades públicas que atendam a uma população que hoje supera 4,5 milhões de pessoas. Em sessão histórica

de 17 de dezembro de 2014, com a presença de representantes de movimentos sociais, coletivos e organizações da sociedade civil da zona leste, o Conselho Universitário aprovou por unanimidade o novo *campus*. Em 9 de outubro de 2019, sancionou a criação do curso de graduação de Geografia do IC/Unifesp. Esse ato marcou a primeira graduação do *campus* e a consolidação da Universidade na região leste de São Paulo.

3.2 Breve Histórico do *Campus*

O *Campus* Baixada Santista foi o primeiro *campus* do processo de expansão das universidades federais, fundado em 2004, quando se firmou um convênio entre a Unifesp e a Prefeitura Municipal de Santos (PMS).

A compreensão do histórico do *Campus* Baixada Santista encontra na expressão "A universidade pública federal na região da Baixada Santista: um desejo, uma luta, uma conquista!" uma fecunda tradução.

A presença da universidade pública foi sempre uma demanda histórica da região da Baixada Santista. Nas palavras da então Deputada Federal Mariângela Duarte[12]:

> Temos certeza que a criação de uma Universidade Federal na Região Metropolitana da Baixada Santista e litoral, por desmembramento da Unifesp, será fundamental para complementar as ações que desencadearão o desenvolvimento social e tecnológico da região". (Folha de São Paulo, 19 de janeiro de 2004)[13]

É importante ressaltar que a luta pela vinda do *Campus* para a cidade de Santos uniu toda a Câmara de Vereadores, a Prefeitura, o Governo Estadual e o Governo Federal, traduzindo um compromisso com os anseios e a garantia do direito à educação superior da população brasileira e, particularmente, com a

[12]A referida deputada foi a autora da Emenda 11060009 apresentada ao Congresso Nacional/Comissão Mista de Planos, Orçamentos e Fiscalização/Emendas à LDO 2005 – dentro do Programa Universidade do Século XXI.
[13]Disponível em http://www1.folha.uol.com.br/folha/educacao/ult305u14800.shtml

comunidade da Baixada Santista[14]. Ademais, vale destacar a abrangência da Região Metropolitana da Baixada Santista (RMBS), que se compõe por nove municípios: Santos, São Vicente, Cubatão, Praia Grande, Bertioga, Mongaguá, Itanhaém, Peruíbe e Guarujá. Com uma delimitação territorial de 2.373 km^2, e uma estimativa de um milhão e oitocentos mil habitantes[15].

A RMBS conta com uma situação geográfica privilegiada, com a proximidade de São Paulo, capital do Estado e com o principal porto da América Latina. Além disso, também possui um importante centro industrial no município de Cubatão. A localização estratégica associada à sua infraestrutura torna-se um forte atrativo para diferentes investimentos no espaço ultra regional. Apresenta uma malha rodoviária composta pela Rodovia Anchieta, Rodovia Imigrantes, Rio-Santos, Padre Manoel da Nóbrega, Rodovia Ariovaldo Almeida Viana, que possibilita o acesso intermetropolitano e também a integração com a capital e com o interior paulista, potencializando o escoamento de mercadorias do Porto e, ao mesmo tempo, o turismo regional.

A RMBS conta com uma rede hospitalar pública, ligada ao Sistema Único de Saúde (SUS), com 15 hospitais, sendo nove públicos e seis filantrópicos. A distribuição dos hospitais ligados ao SUS concentra-se, em maior parte, no município de Santos. A despeito de todo este perfil socioeconômico, os indicadores de desenvolvimento social nos mais diversos e complexos âmbitos, mostra uma aguda desigualdade social, com grandes áreas de vulnerabilidade e, ainda, restrito alcance das políticas públicas sociais.

Apreende-se, portanto, que se justifica a importância de uma universidade pública na região, e que a criação e implantação do *Campus* Baixada Santista da Unifesp é fruto da organização da sociedade da região, da luta coordenada de diversos setores e diferentes instâncias executivas e legislativas.

Neste movimento, em setembro de 2004 implantam-se, como modalidade sequencial de formação específica, com fornecimento de diploma de nível

[14]Importante pronunciamento sobre a implantação do Campus Baixada Santista foi feito na reunião do mês de fevereiro de 2004 no Conselho de Desenvolvimento da Região Metropolitana da Baixada Santista (disponível em http://www.agem.sp.gov.br/condesb_atas_2004_74.htm)
[15]Disponível em: https://g1.globo.com/sp/santos-regiao/noticia/2021/08/29/populacao-da-baixada-santista-sobe-para-1897551-em-estimativa-do-ibge-para-2021-veja-dados-por-cidade.ghtml

superior em áreas de fronteira das Ciências Humanas e da Saúde, os cursos de “Educação e Comunicação em Saúde” e o de “Gestão em Saúde”. O vestibular foi realizado e vários servidores da PMS que atuavam em diferentes espaços da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), buscando qualificação para avançar na assistência à população, tiveram a possibilidade de vivenciar essa formação.

Todo o processo de criação dos cursos, bem como a efetiva realização dos mesmos, envolveu diferentes setores do *campus* São Paulo da Unifesp, particularmente o Centro de Desenvolvimento do Ensino Superior em Saúde (CEDESS), o Departamento de Medicina Preventiva – Setor de Planejamento em Saúde e Departamento de Informática em Saúde.

Destaca-se a vocação do *Campus* Baixada Santista, desde sua criação, de estar inserido nas demandas, necessidades e perspectivas da comunidade, tendo com a PMS um permanente vínculo de parceria e trabalho conjunto a favor da vida e da garantia de direitos da população. Estes cursos sequenciais, desenvolvidos no período noturno, com duração de dois anos, diplomaram suas turmas em outubro de 2006.

Neste contexto, os primeiros cursos de graduação, implantados em 2006, vincularam-se ao campo da Saúde: Educação Física, Fisioterapia, Nutrição, Psicologia e Terapia Ocupacional. Estes cursos, em período integral, trouxeram para cidade de Santos estudantes, docentes e técnicos de diferentes partes do Estado e aumentaram a potencialidade de atender à população da RMBS.

No âmbito da graduação, destaca-se o projeto pedagógico inovador, fundado na educação interprofissional e na perspectiva da integralidade do cuidado, consonante com as Diretrizes Nacionais do Sistema Único de Saúde e fazendo jus ao papel histórico que a cidade de Santos tem na luta pela Reforma Psiquiátrica e pela construção da saúde para todos e com todos.

Em 2009, implantou-se o curso de Serviço Social e inaugurou-se, no *Campus*, a graduação no noturno, respondendo, também, às necessidades dos estudantes trabalhadores da região. Existia uma demanda por essa área profissional no Estado de São Paulo e também na RMBS, visto que até aquele momento apenas

um curso público na cidade de Franca era oferecido pela Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – Unesp.

Esses 6 cursos já foram avaliados pelo MEC e receberam notas 4-5 (numa escala de 0 a 5) e figuram entre os melhores do país, de acordo com o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) e com diversos rankings nacionais, incluindo a inserção no mundo do trabalho.

Em 2012, implanta-se o Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia - ênfase em Ciências do Mar (BICT-Mar), turmas vespertino e noturno, dialogando com mais duas áreas fundamentais para a cidade de Santos: o porto e o mar.

Também com um projeto pedagógico inovador com desenho de bacharelado interdisciplinar, o BICT-Mar habilita seu concluinte a atuar no mercado de trabalho, a ingressar em cursos de pós-graduação, ou ainda, a continuar seus estudos em nível de graduação, por mais 2 anos, em um dos seguintes cursos: Engenharia Ambiental; Engenharia de Petróleo e Recursos Renováveis (ambos implantados em 2015). Futuramente o Instituto do Mar pretende contar também com os cursos de Oceanografia, Engenharia de Pesca e Aquicultura e Ecologia Marinha.

Atualmente, o *Campus* Baixada Santista é composto por dois institutos, o Instituto de Saúde e Sociedade (ISS) e o Instituto do Mar (IMar), a Direção Acadêmica de *Campus* e a Direção Administrativa (com seus respectivos setores e divisões). O ISS se organiza em 5 Departamentos Acadêmicos, 6 Comissões de Curso de Graduação, 3 Eixos Comuns de Graduação, 3 Câmaras Técnicas (Graduação, Extensão, Pesquisa e Pós-Graduação), 6 Programas de Pós-graduação, 80 Projetos e 10 Programas de Extensão, além de espaços comuns como biblioteca e restaurante universitário.

Já o IMar se organiza em 1 Departamento, 3 Câmaras Técnicas (Graduação, Extensão, Pesquisa e Pós-Graduação), 4 Eixos de Formação, 3 Programas de Pós-Graduação, além de Programas e Projetos de Extensão aderentes às Ciências do Mar.

Em 2014, o *Campus* Baixada Santista completou 10 anos de atividade acadêmica, inserindo-se de maneira diferenciada no campo da formação para a

área da Saúde e anuncia um importante papel no campo da formação de profissionais vinculados à área de Ciências do Mar, denotando empreendedorismo, responsabilidade e dedicação de todos que participam de seu desenvolvimento.

A formação de profissionais graduados em Educação Física, Fisioterapia, Terapia Ocupacional, Nutrição, Psicologia, Serviço Social e Ciências do Mar tem sido uma das mais significativas tarefas desse *Campus*. Destaca-se, ainda, uma importante atuação em pesquisa, em extensão universitária e na formação de mestres e doutores.

A produção e disseminação do conhecimento desde a graduação, alcançando um patamar de destaque com os programas de pós-graduação stricto sensu têm, também, constituído o nosso percurso.

No âmbito da pós-graduação stricto sensu o processo de construção do Programa Interdisciplinar em Ciências da Saúde é relevante, pois nasceu de um movimento de discussão interna e integrada entre professores de diferentes áreas disciplinares e profissionais, departamentos e colegiados do ISS, além de discussão com a Prefeitura e Secretarias do município de Santos e análise de gestores da Universidade, particularmente com a Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-graduação da Unifesp. A proposta do Programa Interdisciplinar em Ciências da Saúde foi aprovada e implantada em 2010.

Nesse mesmo ano, implantou-se o Programa de Residência Multiprofissional em Saúde “Atenção Integrada à Saúde”, articulando o *Campus* com a SMS e com a Santa Casa de Misericórdia de Santos, e abrindo mais possibilidades de formação de profissionais comprometidos com a saúde da população. Envolvendo os seis cursos de graduação da área de saúde já implantados no *Campus*, além de Enfermagem e Farmácia, o Programa materializou parcerias e ações compartilhadas para que a formação e o trabalho em saúde dialogassem permanentemente. Atualmente estão em vigência as Residências Multiprofissionais em “Redes de Atenção Psicossocial” e em “Ortopedia e Traumatologia”, desenvolvidas respectivamente nos serviços da rede de atenção psicossocial de Santos e na rede de atenção básica e Santa Casa de Santos.

O empoderamento das Câmaras de Graduação, de Extensão e Cultura, de Pesquisa e Pós-graduação, bem como o alargamento da participação da comunidade acadêmica em comissões (dispositivo presente desde a criação do *Campus* Baixada Santista), vai possibilitando ouvir diferentes vozes e captar os movimentos de criação e desejos de implementação de novos programas de pós-graduação stricto sensu: Bioprodutos e Bioprocessos (mestrado acadêmico e doutorado), Ciências do Movimento Humano e Reabilitação (mestrado acadêmico e doutorado), Serviço Social e Políticas Sociais (mestrado acadêmico), Mestrado Profissional em Saúde da Família (PROFSAÚDE), Ensino em Ciências da Saúde (modalidade profissional), Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia do Mar, Biodiversidade e Ecologia Marinha e Costeira e Programa Interunidades de Pós-Graduação em Análise Ambiental Integrada.

Compondo as atividades curriculares, na trajetória de consolidação do *Campus* Baixada Santista da Unifesp, os estudantes tiveram sempre a oportunidade de participar de projetos de iniciação científica e de extensão, entre os quais destacamos o Pró-Saúde, o Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde, em diversas modalidades, vinculado ao Ministério da Saúde, e o Programa de Educação Tutorial - PET, vinculado ao Ministério da Educação. Esses projetos, dirigidos à comunidade de Santos e região, aproximaram a Unifesp da população e exigiram um trabalho delicado de mediação entre a Universidade e as secretarias municipais diretamente envolvidas[16].

Dentre os vários projetos de extensão existentes no *Campus*, destacam-se dois programas sociais que dialogam intrinsecamente com a comunidade: a Universidade Aberta da Pessoa Idosa (UAPI, anteriormente denominada Universidade Aberta da Terceira Idade – UATI) e o Curso Popular Cardume, destinado a preparar estudantes para o ingresso na universidade. Entre os mais de 80 projetos e 10 programas de extensão, destacam-se ainda os Projetos Redução de Danos, o Serviço de Atendimento ao Envelhecimento Cognitivo (SAEC) e o Maré de Ciência. Com propostas formativas que integram com os

[16]Fonseca, G.F.C. et al. O campus Baixada Santista da UNIFESP: compromisso social, expansão e inovação em perspectiva histórica. In: Nemi, A.; Gallian, D.; Minhoto, M.A.P. UNIFESP 25 ANOS - histórias e reflexões. São Paulo: Editora Unifesp, 2020. parte II, p.111-135.

estudantes de graduação do *Campus* Baixada Santista, esses programas ampliam a interação com a comunidade e contribuem para que o *Campus* continue sua construção identitária com fortes e efetivos vínculos com as necessidades e demandas socioambientais e da área da saúde.

3.2.1 Princípios orientadores do Projeto Pedagógico do *Campus* Baixada Santista

Em Pedagogia da Tolerância, o professor Paulo Freire nos diz:

> [...] eu diria que uma das coisas que devemos fazer é não esperar que a sociedade se transforme. Se esperamos, ela não se transforma; temos de fazer, e é nos metendo dentro do processo, na própria intimidade do processo em movimento, que descobrimos o caminho e vamos desmontando coisas que se opõem à mudança[17].

A inspiração destas palavras possibilita, articulando com as aprendizagens construídas na formação superior no *Campus* Baixada Santista da Unifesp, com os movimentos epistemológicos contemporâneos e o compromisso com uma universidade sócio-ético-politicamente referenciada, assumir como princípios orientadores do nosso Projeto Pedagógico[18]:

I - A formação acadêmica em toda sua diversidade e pluralidade funda-se na promoção de equidade e igualdade étnico-racial, prevenção e combate ao racismo

O reconhecimento da universidade como instituição que se deseja democrática, pública, laica, autônoma, implica, de maneira singular, assumir o compromisso com a discussão e análise crítica das causas e das impossibilidades do direito o acesso e permanência na educação superior. Desta forma, implica, necessariamente, o trabalho de formulação de políticas e práticas que sustentem relações pedagógicas emancipatórias.

---

[17]Freire, P. Pedagogia da tolerância. São Paulo: Unesp, 2004.
[18]Plano de Desenvolvimento Institucional (2016-2020) – Universidade Federal de São Paulo – *Campus* Baixada Santista

Assumir a educação antirracista como princípio orientador reverbera as lutas e denúncias das práticas excludentes e racistas, dialogando com os movimentos sociais e com marcos regulatórios como Política Nacional de Saúde Integral da População Negra (PNSIPN)[19], as Leis 10.639/03[20] e 11.645/08[21] e a Política Carolina Maria de Jesus de Promoção da Equidade e Igualdade Étnico-racial, Prevenção e Combate ao Racismo (UNIFESP)[22].

Para além de ações de ingresso e da permanência de estudantes, este princípio explicita o compromisso com uma formação que privilegie o diálogo entre diferentes saberes, epistemologias e culturas na perspectiva da construção de uma sociedade antirracista.

II – A indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão

Como os três pilares da Universidade, o ensino em seus diferentes níveis, a pesquisa e a extensão devem ser vistas como indissociáveis e interdependentes. Da mesma forma que o ensino está presente na formação do pesquisador e nas atividades extensionistas da Universidade, a pesquisa encontra na extensão e no próprio ensino, campos fecundos de investigação.

Por outro lado, as atividades de extensão possibilitam novas dimensões do processo formativo da Universidade, aproximando os estudantes da realidade local e regional da área de abrangência da Universidade e favorecendo os projetos de pesquisa e construção de novos conhecimentos.

[19]Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Política Nacional de Saúde Integral da População Negra: uma política para o SUS. 2ª ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2013. 36 p.
[20]Brasil. Presidência da República. Lei 10.639, de 9 de janeiro de 2003.
[21]Brasil. Lei nº 11.645. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2008.
[22]Unifesp. Política Carolina Maria de Jesus de Promoção da Equidade e Igualdade Étnico-racial, Prevenção e Combate ao Racismo. Universidade Federal de São Paulo, 2021. Disponível em: https://www.unifesp.br/reitoria/dci/images/docs/consu/resolucoes/2021/Resolu%C3%A7%C3%A3o_212__0853414__publicada_21out2021.pdf

III – A prática profissional como eixo norteador do projeto pedagógico

Apreender a prática como estruturante significa construir um referencial orientador diferenciado para as decisões pedagógicas: pensar sobre o que foi realizado representa interrogar a própria ação, os interesses e expectativas dos alunos e as condições institucionais e sociais.

Nesse sentido, insere-se a discussão sobre a prática como eixo estruturante para o processo de ensino-aprendizagem: no processo de construção de conhecimento a prática necessita ser reconhecida como eixo a partir do qual se identifica, questiona, teoriza e investiga os problemas emergentes no cotidiano da formação. A prática não se reduz a eventos empíricos ou ilustrações pontuais. Se lida com a realidade e dela se retira os elementos que conferirão significado e direção às aprendizagens.

IV – A problematização no ensino, na pesquisa e na extensão

As metodologias problematizadoras expressam princípios que envolvem assunção da realidade como ponto de partida e chegada da produção do conhecimento, procurando entender os conteúdos já sistematizados como referenciais importantes para a busca de novas relações. Encontra nas formulações de Paulo Freire um sentido de inserção crítica na realidade para dela retirar os elementos que conferirão significado e direção às aprendizagens.

As dimensões problematizadoras procuram constituir mudanças significativas na forma de conceber e concretizar a formação de profissionais, configurando uma atitude propositiva frente aos desafios contemporâneos. Assume a construção do conhecimento como traço definidor da apropriação de informações e explicação da realidade.

V- Interprofissionalidade

Como em outras áreas de conhecimento, a graduação em saúde enfrenta desafios importantes: fragmentação do ensino, dicotomias no projeto pedagógico (básico-clínico, ensino-serviço, clínico-epidemiológico, saúde-

doença); biologicismo e hospitalocentrismo na formação; deslocamento do aluno para a posição do sujeito que recebe passivamente a informação; centralidade do processo pedagógico no professor como transmissor de informações; significativa fragilidade no processo de profissionalização docente; desvinculação dos currículos em relação às necessidades da comunidade, dentre outras.

A perspectiva da integralidade no cuidado demanda um trabalho em saúde que transcende os fazeres individualizados de cada profissão, projetando para a importância da equipe. Projeta-se, assim, um profissional de saúde que, não abrindo mão da formação específica, possa estar atento às diferenças, aos movimentos de inclusão, ao interprofissionalismo presente em suas ações.

Configura-se, assim, como pressuposto da formação em saúde no *Campus* Baixada Santista, um estilo de educação que prioriza o trabalho em equipe, a interdisciplinaridade e o compromisso com a integralidade das ações que deve ser alcançado com um amplo reconhecimento e respeito às especificidades de cada profissão.

VI – A interdisciplinaridade

O desenvolvimento da tecnologia e da ciência em vários campos disciplinares articulado com a crescente complexidade e o avanço significativo com que novas informações são produzidas trazem o desafio da integração das disciplinas.

Na diversidade que marca as conceituações e práticas interdisciplinares, é possível identificar pontos comuns: o sentido de relação; a valorização da história dos diferentes sujeitos/disciplinas envolvidas; o movimento de questionamento e dúvida; a busca por caminhos novos na superação de problemas colocados no cotidiano; a ênfase no trabalho coletivo e na parceria; e o respeito pelas diferenças. É possível, assim, pensar que a interdisciplinaridade se constitui em um dos caminhos para que áreas científicas delimitadas e separadas encontrem-se e produzam novas possibilidades.

Assume-se que a ênfase interdisciplinar favorece o redimensionamento das relações entre diferentes conteúdos, contribuindo para que a fragmentação dos conhecimentos possa ser superada. Integrar também implica pensar em novas interações no trabalho em equipe multiprofissional, configurando trocas de experiências e saberes numa postura de respeito à diversidade, cooperação para efetivar práticas transformadoras, parcerias na construção de projetos e exercício permanente do diálogo.

VII – A integração com a comunidade

A relação entre a universidade e a sociedade inscreve-se como fundante do projeto acadêmico do *Campus* Baixada Santista: relação orgânica, valorizando diferentes racionalidades e demandas das pessoas, desenvolvendo itinerários formativos e curriculares que partem da inserção dos e das estudantes nos territórios nos quais as vidas se produzem.

Esta inserção dialógica e compartilhada entre estudantes, professores (as), técnicos(as), e as comunidades em suas realidades sociais, de saúde, meio ambiente, educação, esporte, trabalho, cultura. A percepção da multicausalidade dos processos de vidas, tanto individuais como coletivos, demanda novos cenários para o ensino-aprendizagem na área da saúde, no campo social e educacional.

A integração do ensino com a realidade visa uma melhor organização da prática docente e dos espaços de aprendizagem nos vários níveis de apoio técnico científico a órgãos governamentais, instituições privadas, organizações não governamentais e outras instituições de ensino e pesquisa. Nesta perspectiva, supera a simples utilização da rede de instituições, empresas e serviços como campo de ensino, mas supõe uma reelaboração da articulação teoria-prática, ensino-aprendizagem-trabalho e, fundamentalmente, uma reconfiguração da função social da própria universidade, no sentido de proporcionar o desenvolvimento de novos conhecimentos, serviços e produtos pautados na inovação social, de acordo com as demandas sociais.

VIII – A postura ativa do estudante na construção do conhecimento

Parte-se da premissa de que a aprendizagem implica em redes de saberes e experiências que são apropriadas e ampliadas pelos estudantes em suas relações com os diferentes tipos de informações. Aprender é, também, poder mudar, agregar, consolidar, romper, manter conceitos e comportamentos que vão sendo (re)construídos nas interações sociais. A aprendizagem pode ser, assim, entendida como processo de construção de conhecimento em que o aluno edifica suas relações e intersecções na interação com os outros alunos, professores, pesquisadores, trabalhadores, comunidade.

IX – A postura mediadora do docente no processo ensino e aprendizagem

Entende-se que as transformações sociais exigem um diálogo com as propostas pedagógicas, onde o professor assume um lugar de mediador no processo de formação do profissional, estruturando cenários de aprendizagem que sejam significativos e problematizadores da prática profissional.

O docente deve desenvolver, nesse enfoque, ações de ensino que incidem nas dimensões ativas e interativas dos alunos, discutindo e orientando-os nos caminhos de busca, escolha e análise das informações, contribuindo para que sejam desenvolvidos estilos e estratégias de estudo, pesquisa e socialização do que foi apreendido. Insere-se, ainda, o esforço em propiciar situações de aprendizagem que sejam mobilizadoras da produção coletiva do conhecimento.

Nesse cenário, mediar não equivale a abandonar a transmissão das informações, mas antes construir uma nova relação com o conteúdo/assunto abordado, reconhecendo que o contexto da informação, a proximidade com o cotidiano, a aplicação prática, a valorização do que o aluno já sabe, as conexões entre as diversas disciplinas, ampliam as possibilidades de formar numa perspectiva de construção do conhecimento.

X - Aprendizagem colaborativa/interativa e significativa

Práticas colaborativas/interativas proporcionam aprendizagens diversas e promovem um maior fluxo de troca de informações. A troca e a partilha de experiências faz aumentar de forma significativa a quantidade de soluções e ideias, bem como a qualidade das atividades realizadas. Freire (1996)[23] aponta que o educando deve primeiro descobrir-se como um construtor desse mundo em constante metamorfose, saber relacionar o real e o virtual, pois a cultura precisa ser redescoberta e reinventada, numa ação dialógica e interativa.

Portanto, a aprendizagem deve ser significativa, desafiadora, problematizadora e instigante, a ponto de mobilizar o aluno e o grupo a buscar soluções possíveis para serem discutidas e concretizadas à luz de referenciais teóricos e práticos.

XI – A avaliação formativa como feedback do processo

A avaliação deve subsidiar todo o processo de formação, fundamentando novas decisões, direcionando os destinos do planejamento e reorientando-o caso esteja se desviando. Dentro da visão de que aprender é construir o próprio conhecimento, a avaliação assume dimensões mais abrangentes. Conforme Luckesi (1998):

> o ato de avaliar por sua constituição mesmo, não se destina a julgamento definitivo sobre uma coisa, pessoa ou situação, pois que não é um ato seletivo. A avaliação se destina ao diagnóstico e, por isso mesmo, à inclusão, destina-se à melhoria do ciclo de vida[24].

Assim, deve ser um mecanismo constante de retroalimentação, visando a melhoria do processo de construção ativa do conhecimento por parte de gestores, professores, alunos e funcionários técnico-administrativos.

[23]Freire, P. Pedagogia da autonomia – os saberes necessários à prática educativa. Paz e Terra: Rio de Janeiro, 1996.
[24]Luckesi, C.C. Avaliação da aprendizagem escolar: estudos e proposições. São Paulo: Cortez, 1998.

XII – Mobilidade acadêmica

De acordo com a Portaria nº 94/2009 do Ministério de Educação e Cultura, que institui o Programa Mobilidade Acadêmica Brasil - MAB entende-se por mobilidade acadêmica entre Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) a possibilidade efetiva de discentes e docentes vinculados a uma universidade federal cursarem (no caso de discentes) e ministrarem (no caso de docentes) disciplinas em outras universidades federais, bem como, complementarmente, desenvolverem atividades de pesquisa e de extensão, dentro de um curso equivalente, no qual terão asseguradas as mesmas condições, direitos e garantias gozadas por um estudante regularmente matriculado ou por docente em efetivo exercício na universidade que os receberá.

No *Campus* Baixada Santista, a mobilidade acadêmica é estimulada internamente (intercampi) e entre instituições por meio de convênios e parcerias com universidades federais bem como em instituições internacionais de ensino e pesquisa de excelência.

Em âmbito internacional, a mobilidade acadêmica de discentes e docentes deverá ser fomentada pela participação em iniciativas do Governo Federal (CAPES, CNPq) com vistas ao intercâmbio científico entre IES do Brasil e do exterior, e pela participação do *Campus* Baixada Santista em redes e associações voltadas ao intercâmbio de informação e conhecimento visando a formação de recursos humanos de alto nível em programas de graduação e pós-graduação.

XIII – Internacionalização

Considerando que o intercâmbio de informação e experiências, e a multiplicação de iniciativas conjuntas são instrumentos fundamentais para o progresso contínuo do conhecimento, a internacionalização universitária visa promover não apenas o desenvolvimento acadêmico do aluno e do docente, mas também um enriquecimento cultural que se traduza em ampliações dos referenciais profissionais na perspectiva do multiculturalismo e da diversidade.

Nesse contexto, importa priorizar o estabelecimento de acordos de cooperação internacional para atividades de ensino, pesquisa e extensão, por meio da concepção e implementação de estratégias de aproximação a agências internacionais de cooperação acadêmica, representações diplomáticas e organizações internacionais. Tal aproximação se completa com a participação do corpo docente e discente em eventos, congressos e missões no exterior, bem como a partir da promoção e organização de eventos, simpósios e jornadas internacionais nos níveis de graduação e pós-graduação, com vistas à formação e integração de redes, associações e programas de cooperação acadêmica, científica, tecnológica e de responsabilidade social.

Considerando a importância da temática de internacionalização, a congregação do ISS aprovou em 2022 a criação da Comissão Local de Internacionalização (CLAI), Portaria ISS CBS N. 615/2022 que, em consonância com a Política Institucional de Internacionalização da Unifesp[25], visa fortalecer a internacionalização no ISS.

XIV – Desenvolvimento docente

Pensar em novos papéis para o docente exige projetar espaços de formação dos professores que sejam norteados pela valorização da prática cotidiana, privilegiando os saberes que os professores já construíram sobre o seu trabalho assistencial e educativo e desenvolvendo possibilidades de refletir sobre a própria prática, identificando avanços, zonas de dificuldades e nós críticos na relação ensino-aprendizagem, bem como formulando, em parceria com outros colegas, caminhos de transformação da docência universitária.

Observa-se que, na universidade brasileira interagem diferentes modelos de docência: o do pesquisador com total dedicação à universidade e uma sólida formação científica; o do professor reprodutor do conhecimento e o do professor que se dedica à atividade acadêmica, mas carece de uma formação consistente para a produção e socialização do conhecimento.

[25]Resolução nº 208/2021/Conselho Universitário

A institucionalização de práticas de formação docente torna-se, assim, fundamental. Tomar a própria prática (ação-reflexão-ação) como ponto de partida para empreender transformações no cotidiano do ensinar e aprender na universidade coloca-se como eixo estruturante para o processo de formação/desenvolvimento docente.

3.3 Breve histórico do Curso

No estado de São Paulo existiam, até o ano de 2004, apenas três cursos de graduação em Nutrição em universidades públicas (Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" - Unesp Botucatu, Universidade de São Paulo – USP *campus* São Paulo e *campus* Ribeirão Preto), indicando a escassez de vagas em instituições públicas para a formação de nutricionistas no Estado mais populoso do Brasil.

No contexto da política nacional de expansão de vagas nas universidades públicas federais, que incentivou a abertura de novos *campi*, a Unifesp assumiu o compromisso de ampliar a oferta de cursos públicos de graduação na área da Saúde, incluindo a graduação em Nutrição. Para tanto, em 2004 uma comissão de docentes e outros profissionais ligados ao campo da Nutrição, que atuavam na Universidade, iniciou a elaboração de uma proposta para a criação do Curso. Ao final de 2005, um novo grupo de docentes contratados por meio de concurso público, foi designado para assumir a tarefa de dar continuidade ao processo de desenvolvimento e implantação do Curso no *Campus* Baixada Santista, como parte do projeto de expansão da Universidade, em um trabalho integrado a outros quatro novos cursos de graduação na área da saúde: Educação Física, Fisioterapia, Psicologia e Terapia Ocupacional.

O Curso de Nutrição iniciou suas atividades em 2006, seguindo o movimento de mudança na educação superior de profissionais de saúde por meio das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para graduação desses profissionais (CNE/CSE, 2001) e desde então vem participando das políticas indutoras para reorientação da formação profissional em saúde, como o Pró-Saúde e PET-Saúde, do Ministério da Saúde.

O Curso demonstra grande vocação para a pesquisa, os docentes têm captado fomento de diferentes agências para desenvolvimento de projetos inovadores. Cabe destacar que a maioria dos docentes do Curso de Nutrição está credenciada no Programa de Pós-graduação em Nutrição, no Programa de Pós-graduação Interdisciplinar em Ciências da Saúde e/ou no Programa de Mestrado Ensino em Ciências da Saúde - Modalidade Profissional, com participação ativa nas diferentes linhas de pesquisa destes programas.

Os docentes e técnicos administrativos em educação (TAE) do Curso de Nutrição possuem consistente trajetória em ações de integração ensino-serviço-comunidade, incluindo ampla inserção em projetos de extensão. Os docentes e TAE do Curso coordenam e/ou compõe a equipe de projetos de extensão em diferentes áreas, envolvendo a presença de estudantes dos diferentes cursos do *Campus* e investindo na articulação interdisciplinar e intersetorial para a reflexão crítica e socialmente referenciada das questões contemporâneas relacionadas à Alimentação e Nutrição.

4. PERFIL DO CURSO E JUSTIFICATIVA

O Curso de Nutrição insere-se na RMBS, criada pela Lei Complementar nº 815, de 30/07/1996. A população estimada da região no ano de 2021 era de 1.897.551 de habitantes, terceira maior região metropolitana do estado de São Paulo em termos populacionais[26].

É uma região litorânea, localizada no maior corredor biológico da Mata Atlântica no Brasil, marcada por uma forte desigualdade social. A presença do Parque Estadual Serra do Mar, que ocupa toda a região do litoral do estado de São Paulo, incluindo a RMBS, traz desafios para o ensino, a pesquisa e a extensão, devido à necessidade de preservação e valorização da cultura local, na busca pela conservação dos recursos naturais, históricos e culturais.

O modelo de urbanização brasileira e os processos que forjaram a ocupação e expansão das cidades que formam a RMBS foram determinantes para a consolidação de municípios com desigualdade socioterritorial marcante. O Porto de Santos e as indústrias da região de Cubatão alimentaram processos migratórios de trabalhadores que foram morar em assentamentos precários em encostas de morros e serras, ocupações em áreas de risco e em áreas ambientalmente protegidas; construções em palafitas nos mangues, rios e córregos; habitações de cortiços, loteamentos clandestinos e irregulares; ocupações em áreas lindeiras de rodovias, ferrovias e áreas de transmissão de energia, todos exemplos de meios informais e precários de acesso à cidade e à moradia, recorrentes em cada uma das cidades que compõem a RMBS. Tais formas de ocupação são caracterizadas pela carência de condições mínimas de infraestrutura urbana, como rede de abastecimento de água, rede de coleta e tratamento de esgoto, energia elétrica, pavimentação e drenagem; falta de acesso a serviços públicos, como coleta de lixo e transporte público eficiente; e dificuldade de acesso a equipamentos de saúde, educação, cultura e lazer[27].

[26]https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9103-estimativas-de-populacao.html?=&t=resultados

[27]Baixada Santista [recurso eletrônico]: transformações na ordem urbana/organização. Marinez Villela Macedo Brandão, Maria Graciela González de Morell, André Rocha Santos; [coordenação Luiz Cesar de Queiroz Ribeiro]. 1ª ed. Rio de Janeiro: Letra Capital: Observatório das Metrópoles, 2015.

A sede da Unifesp *Campus* Baixada Santista localiza-se em Santos, cidade dividida em área continental e insular que, apesar da presença do maior porto da América Latina e de ser a cidade mais rica da RMBS, também possui graves problemas urbanos e habitacionais concentrados em áreas como os Morros, o Centro e a Zona Noroeste onde se encontram grande contingente de pessoas residindo em áreas de risco, em cortiços e em palafitas, entre outros. Essas áreas e comunidades em maior vulnerabilidade foram priorizadas pelo *Campus* Baixada Santista da Unifesp para o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão desde a sua criação.

A cidade apresenta 95,1% de domicílios com esgotamento sanitário adequado, 87,3% de domicílios urbanos em vias públicas com arborização e 84,7% de domicílios urbanos em vias públicas com urbanização adequada (presença de bueiro, calçada, pavimentação e meio-fio). Dados demográficos de Santos apontam para uma população com maior proporção de idosos que a média do país e Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,840 (2010). Quanto à Educação, a taxa de escolarização de 6 a 14 anos de idade é de 98,2% (2010), com 156 e 65 estabelecimentos de ensino fundamental e médio, respectivamente (2020)[28].

Apesar de possuir indicadores sociodemográficos elevados, a cidade de Santos é marcada por um espaço urbano fragmentado, onde as regiões se diferem quanto a padrões de densidade populacional, nível e distribuição de renda, existência de um sistema viário e de transporte público específico e diferentes estruturas comerciais.

O maior reflexo dessa desigualdade na RMBS é demonstrado nas taxas de mortalidade infantil. Em 2020, a taxa no estado de São Paulo foi de 9,75 óbitos de menores de um ano por mil nascidos vivos, retomando tendência decrescente observada neste século, após período de relativa estabilidade. Em contraponto, a RMBS apresenta as maiores taxas do Estado, 11,1 óbitos por mil nascidos vivos[29].

[28]https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/santos/panorama
[29]https://informa.seade.gov.br/wp-content/uploads/sites/8/2021/11/Seade-Informa-demografia-mortalidade-infantil-retoma-tendencia-queda-Novembro-2021.pdf

Assim, o *Campus* Baixada Santista está localizado em uma região que representa boa parte das desigualdades e desafios das regiões metropolitanas do Brasil, marcada por áreas de grande concentração de renda, com condições adequadas de vida e amplo acesso a saúde e alimentação e regiões de pobreza, com alto adensamento populacional e maior número de domicílios em situação de violação de direitos, incluindo o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) com elevada prevalência de insegurança alimentar e nutricional.

Pensar no contexto atual do campo da Alimentação e Nutrição - e na formação do nutricionista - inclui a perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), definida pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional:

> A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.[30]

A partir desta diretriz o PPC de Nutrição assume como pilares da sua formação:

-Aprender a conhecer, isto é, adquirir os instrumentos da compreensão, aprender a aprender;

-Aprender a fazer, não adquirir apenas uma qualificação profissional, e sim adquirir competência para poder agir sobre o meio e enfrentar numerosas situações;

-Aprender a viver juntos, a fim de participar e cooperar com os outros em todas as atividades humanas e;

-Aprender a ser, estar em condições de agir com uma capacidade cada vez maior de autonomia, discernimento e responsabilidade pessoal.

O PPC de Nutrição prevê a vivência do estudante desde o início do Curso em cenários de sua prática profissional. Esta experiência se dá por meio de

[30]Brasil. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação e dá outras providências. Diário Oficial da União 2006; 18 set.

aproximações sucessivas às atividades práticas, possibilitando a execução de tarefas de complexidade e responsabilidade crescentes ao longo da trajetória acadêmica. Busca-se, dessa forma, desenvolver a iniciativa, o espírito crítico, a criatividade, o conhecimento da realidade e o compromisso social do estudante, para aprimorar a sua atuação articulando e integrando os conhecimentos e as habilidades. A formação profissional assim proposta, favorecerá o conhecimento de indivíduos e grupos em seus aspectos biológicos, psicológicos e socioculturais; do alimento, em sua natureza, formas de produção, distribuição, acesso e transformação para a alimentação humana e, sobretudo, das relações e impactos decorrentes desses componentes, que se dão sob conjunturas históricas, econômicas, sociais e culturais, específicas em cada sociedade.

A concretização do PPC de Nutrição do *Campus* Baixada Santista está centrada em uma perspectiva de educação interprofissional que contribua para a superação da vertente biológica e tecnicista que tradicionalmente marca a formação do nutricionista.

A educação interprofissional está conceituada como uma proposta na qual duas ou mais profissões aprendem sobre o trabalho conjunto e sobre as especificidades de cada uma, na melhoria da qualidade do cuidado. Configura-se, assim, um estilo de educação que prioriza o trabalho em equipe, a interdisciplinaridade e o compromisso com a integralidade das ações, que deve ser alcançado com um amplo reconhecimento e respeito às especificidades de cada profissão.

Com estes referenciais o Curso de Nutrição assume como seus pressupostos a aprendizagem dialógica, colaborativa/interativa, a postura ativa do estudante na construção do conhecimento, a postura facilitadora e mediadora do docente no processo ensino e aprendizagem, a pesquisa e a extensão como elemento impulsionador do ensino e da interdisciplinaridade.

Em alinhamento à proposta do Projeto Político do *Campus*, o Curso de Nutrição percorre quatro eixos de formação: “O ser humano em sua dimensão biológica”, “O ser humano e sua inserção social”, “Trabalho em saúde” e “Aproximação à prática específica do nutricionista”, centrado no enfoque problematizador e na

produção de conhecimento, compreende a formação em saúde como um processo de práticas sociais permeado pelas concepções de saúde e adoecimento. Busca superar as concepções reducionistas e suas relações de causalidade linear, e contribuir para a instauração de uma cultura acadêmica que se nutre da dúvida, do diálogo entre diferentes, do alargamento dos caminhos de produção dos conhecimentos científicos e da perspectiva plural dos saberes e experiências humanas.

Busca desenvolver suas atividades de formação e aprendizagem por meio de uma busca permanente de articulação da prática com a teoria e do diálogo entre os quatro eixos.

Com o objetivo de valorizar a interdisciplinaridade, os eixos agrupam organicamente conteúdos programáticos, cuja proximidade temática permite a proposição de estratégias pedagógicas integradas. Em outras palavras, os eixos são compostos por módulos, que correspondem à junção de disciplinas, pois agregam diferentes áreas do conhecimento confluentes, de modo a integrar, e não fragmentar, os saberes necessários à formação do nutricionista.

Isto significa, entre outras medidas, assumir uma nova organização curricular, que prioriza as discussões e as vivências conjuntas das diferentes profissões envolvidas no cuidado em saúde, e implica no desenvolvimento de uma cultura de ensino-aprendizagem caracterizada pelas trocas e pelos saberes partilhados, estabelecendo espaços formativos mais significativos e comprometidos com a prática do trabalho em equipe que considere às necessidades sociais da saúde, e seja orientado pelos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS). Entende-se, portanto, que o processo de formação deve ser articulado com o mundo do trabalho, rompendo a separação existente entre teoria e prática e estimulando os profissionais de saúde a desenvolver um olhar crítico-reflexivo que possibilite transformações das práticas, tendo em vista a integralidade do cuidado, a resolubilidade e a qualidade dos serviços prestados à população.

Há ênfase na educação problematizadora adotada nos módulos do Curso de Nutrição, que busca romper com os esquemas verticais de ensino, colocando estudantes e professores, sujeitos ativos, construindo, refletindo, dialogando

entre si e mediatizados pelas múltiplas realidades em que estão inseridos. Entendem o diálogo como uma exigência existencial no processo de dialogicidade, necessária na educação problematizadora. Paulo Freire afirma que se o diálogo:

> é o encontro em que se solidarizam o refletir e o agir de seus sujeitos endereçados ao mundo a ser transformado e humanizado, não pode reduzir-se a um ato de depositar ideias de um sujeito no outro, nem tampouco tornar-se simples troca de ideias a serem consumidas pelos permutantes.[31]

Nos eixos comuns, a estratégia pedagógica escolhida para concretizar essa proposta aproxima os estudantes dos seis cursos de graduação da área da saúde (agrupados em turmas mistas) aos diferentes contextos, grupos sociais na cidade de Santos (portuários, pescadores, comerciantes, moradores de favelas, cortiços, classe média, idosos entre outros) bem como à rede de serviços de saúde do SUS municipal, da Assistência Social, da Educação, da Cultura, do Esporte, do Meio Ambiente, entre outros.

Esta aproximação dos estudantes à realidade da cidade e dos serviços funda-se numa perspectiva metodológica formadora do processo de produção do conhecimento em suas dimensões técnica, conceitual e relacional.

A organização dos conteúdos em módulos que integram diferentes áreas disciplinares e dos quais participam docentes com diferentes formações cria oportunidades para a diversidade de métodos de ensino, de estratégias pedagógicas, que contribuem para a construção de um espaço agradável, instigante e motivador em torno das grandes questões que marcam as agendas local, nacional e internacional relativas ao campo da Alimentação e Nutrição. Durante todo o Curso os alunos são estimulados a exercitar a percepção do próximo, sem preconceitos, estigmas, estereótipos e preconceitos.

Assim, o processo ensino-aprendizagem do Curso privilegia cenários reais de prática profissional, onde o estudante vivencia o processo em salas de aula, laboratórios e equipamentos sociais diversos.

---

[31]Freire P. Pedagogia do oprimido. 17ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987. 184p.

O Curso de Nutrição, alinhado ao *Campus* Baixada Santista, reconhece que os três pilares da Universidade, o ensino em seus diferentes níveis, a pesquisa e a extensão são indissociáveis e interdependentes. Da mesma forma que o ensino está presente na formação do pesquisador e nas atividades extensionistas da Universidade, a pesquisa encontra na extensão e no próprio ensino campos fecundos de investigação.

5. OBJETIVOS DO CURSO

5.1 Objetivo Geral

O PPC de Nutrição do *Campus* Baixada Santista se propõe a articular conteúdos de natureza técnica, social, ética, política e crítica, de modo a responder às demandas contemporâneas da sociedade. Permite, portanto, que conhecimentos e vivências ao longo do Curso de Nutrição proporcionem ao estudante a aquisição de competências e habilidades gerais e específicas necessárias à prática cotidiana do nutricionista, voltadas ao cuidado integral, de forma ética e humanística, conforme o previsto nas DCN (CNE/CSE, 2001). Desta forma o Curso de Nutrição da Unifesp tem como objetivo formar nutricionistas com conhecimentos, competências e habilidades para o pleno exercício profissional, com vistas a:

-Desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, individual e coletiva, nos diferentes níveis de atenção à saúde, bem como nas demais áreas de atuação, segundo os princípios e as diretrizes do SUS e da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)[32];

-Compor equipes interprofissionais, atuando interdisciplinarmente e intersetorialmente junto ao sistema local de saúde, estimulando a integralidade da atenção e do cuidado;

-Incentivar o pensamento crítico, tendo como base o olhar amplo para a realidade em que se insere, considerando a complexidade de seus determinantes histórico, sociocultural, ambiental e econômico, para que seja possível buscar soluções pertinentes, atuando dentro de elevados padrões de qualidade e princípios éticos;

-Avaliar, sistematizar e tomar decisões de forma eficiente, gerenciando o uso apropriado dos recursos ambientais, materiais e pessoais, baseando-se na leitura crítica da realidade e em evidências científicas;

---

[32]Brasil. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Série B. Textos Básicos de Saúde)

-Reconhecer a alimentação adequada e saudável como direito humano, pautada em sistemas alimentares sustentáveis e sensíveis à Nutrição, atuando em sua defesa.

5.2 Objetivos Específicos

São objetivos específicos da formação do Curso de Nutrição:

-Atuar em equipe interprofissional na perspectiva interdisciplinar, nas linhas de ação propostas nas diretrizes da PNAN: organização da atenção nutricional; promoção da alimentação adequada e saudável; vigilância alimentar e nutricional; gestão das ações de alimentação e nutrição; participação e controle social; qualificação da força de trabalho; controle e regulação dos alimentos; pesquisa, inovação e conhecimento em alimentação e nutrição e; cooperação e articulação para a SAN;

-Desenvolver ações de cuidado alimentar e nutricional a indivíduos e a grupos populacionais, ao longo do ciclo de vida, em diferentes cenários, considerando evidências científicas e os hábitos alimentares, a história e as condições de vida e saúde do público-alvo, bem como a promoção de sistemas alimentares sustentáveis;

-Planejar, executar e avaliar ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, individual e coletiva, por meio da escuta qualificada; da construção de vínculo e da rede de cuidado; do fortalecimento ou ampliação dos graus de autonomia, que permitam ao sujeito fazer a cogestão do seu cuidado;

-Propor e atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária, visando a promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável em âmbito local, regional e nacional, contribuindo para a justiça social;

-Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição com vistas à melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas, de modo a contribuir para a promoção de ambientes sustentáveis, preservando os

recursos naturais e gerenciando a produção de resíduos, em prol da melhoria da qualidade de vida e saúde das pessoas;

-Garantir a segurança dos alimentos, por meio do controle de qualidade, do desenvolvimento e da avaliação de novas fórmulas ou produtos alimentícios para consumo humano, respeitando a legislação brasileira, as normas internacionais e os princípios da SAN;

-Realizar o planejamento dietético e elaboração de cardápios para indivíduos e coletividades, aplicando os conhecimentos da ciência de alimentos e da dietética sobre a composição, as propriedades, as transformações dos alimentos e o seu aproveitamento pelo organismo humano, de forma integrada aos conhecimentos sobre sistemas alimentares sustentáveis;

-Realizar diagnósticos e intervenções no sistema alimentar local, considerando as influências sociais, culturais, ambientais e econômicas que determinam a produção, a disponibilidade, o acesso, o consumo e a utilização biológica dos alimentos;

-Desenvolver ações de educação permanente relacionadas à alimentação e ao DHAA;

-Pautar a atuação profissional em princípios éticos, tomando a alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde, respeitando a diversidade e a cultura alimentar, fortalecendo o pensamento crítico para a autonomia dos sujeitos nas escolhas alimentares, considerando a determinação social e a natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição, conforme pressupõe a PNAN vigente;

-Promover práticas profissionais pautadas no respeito e valorização dos direitos humanos, das relações étnico-raciais e do meio ambiente, em busca da transformação social, da redução das desigualdades, da produção de cidadania e da construção de uma sociedade mais justa.

6. PERFIL DO EGRESSO

As competências e habilidades específicas desenvolvidas ao longo de todo o Curso, com base no perfil profissional previsto pelas DCN[33], devem permitir que o egresso do Curso de Nutrição da Unifesp se posicione criticamente frente às demandas sociais, assumindo postura proativa na defesa do direito à saúde e do DHAA e SAN - em qualquer cenário de atuação do nutricionista.

Portanto, o perfil definido pelas habilidades e competências gerais e específicas é: formação interprofissional fundamentada em princípios éticos e humanísticos, voltada para uma visão de integralidade da atenção e do cuidado à saúde dos indivíduos e coletividades, e voltada para o trabalho em equipe, construída com base na prática contínua dos conhecimentos e vivências adquiridos na interface sociedade-universidade, em todos os períodos do Curso. Desta forma, espera-se do egresso um posicionamento crítico para a construção do bem comum à sociedade por meio da participação ativa na efetivação do DHAA.

[33]Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais.

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Instituto Saúde e Sociedade (ISS) do *Campus* Baixada Santista da Unifesp destina-se ao desenvolvimento do ensino, pesquisa e extensão em Ciências da Saúde, procurando manter a qualidade da formação que constitui a Unifesp desde sua origem. O Projeto Político Pedagógico do *Campus* resulta de esforços coletivos de discussão acerca dos propósitos da Unifesp como instituição pública que se relaciona diretamente com a sociedade brasileira.

O Projeto Político Pedagógico do Instituto assume o desafio de articular ensino, pesquisa e extensão em saúde na perspectiva da integralidade, imprescindíveis para o aprofundamento da compreensão sobre a saúde em todas as suas dimensões. É neste contexto, que se inserem as áreas específicas de atuação profissional em saúde entre as quais, a Nutrição.

Assumir a educação interprofissional como direcionador desse projeto implica no desenvolvimento de uma proposta formativa interdisciplinar e interprofissional, rompendo com estrutura tradicional centrada nas disciplinas e na formação específica de determinado perfil profissional. Assim, o Curso de Nutrição tem desenho curricular direcionado por quatro eixos de formação que perpassam os anos de graduação. Em cada um dos eixos, módulos aglutinando áreas temáticas afins constituem a proposta curricular. A Figura 1 apresenta os eixos que sustentam o PPC de Nutrição e o Projeto Político Pedagógico do ISS.

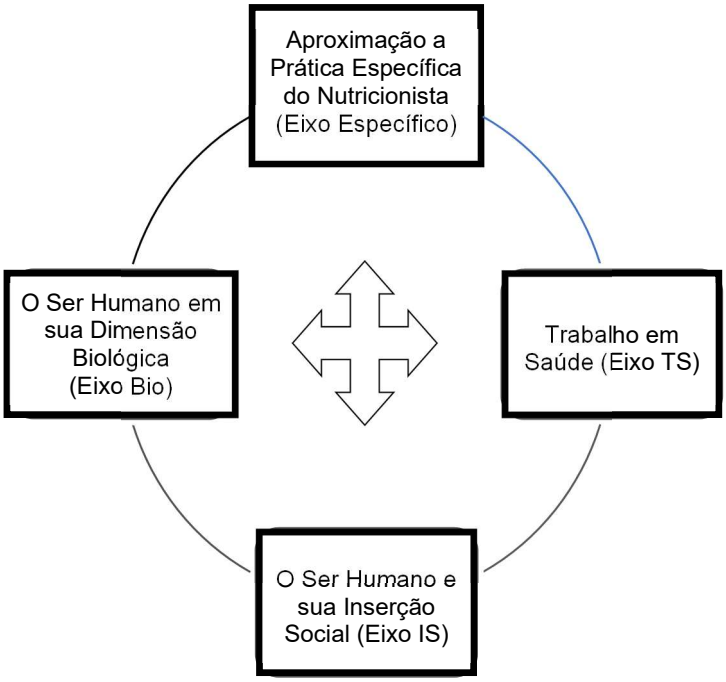

Figura 1. Eixos de formação que perpassam os anos dos cursos de graduação na Unifesp, *Campus* Baixada Santista.

A estrutura curricular implantada articula os quatro eixos propostos, orientados pela formação de profissionais da saúde comprometidos com atuações consistentes, críticas e potencialmente transformadoras da realidade social, com ênfase na educação interprofissional, na interdisciplinaridade, no enfoque problematizador e na produção do conhecimento.

Os eixos “O ser humano em sua dimensão biológica”, “O ser humano e sua inserção social” e “Trabalho em saúde” conformam o núcleo comum a cinco dos cursos da área de Saúde presentes no *Campus* Baixada Santista (Educação Física, Fisioterapia, Nutrição, Psicologia, Terapia Ocupacional). Nos eixos "O ser humano e sua inserção social” e “Trabalho em saúde” conformam também o núcleo comum do Curso de Serviço Social. No núcleo comum os estudantes se organizam em turmas mistas, objetivando um maior conhecimento entre as diferentes profissões e um preparo para o futuro trabalho em equipe e para a produção do cuidado integral.

Eixo: Aproximação à Prática Específica do Nutricionista

As áreas específicas da formação do profissional estão concentradas nos módulos do eixo “Aproximação a uma prática específica em saúde”, aqui nomeado como eixo específico. No primeiro termo do Curso, tal eixo é composto pelos módulos “Comida e sociedade” e “Ciência de alimentos I”, que oferecem o contato inicial do estudante com o conteúdo específico da Nutrição. O módulo “Comida e sociedade” desenvolve conteúdos que favoreçam a reflexão sobre o significado da alimentação humana nos contextos histórico, social e cultural. O módulo “Ciência de alimentos I” introduz o estudo dos componentes dos alimentos, das reações decorrentes do processamento, da rotulagem e da cadeia produtiva. Desta forma, estes módulos contribuem para fomentar, desde o início do Curso, uma visão ampla e crítica esperada do nosso estudante.

Estes módulos inauguram a abordagem dos conteúdos pertinentes às políticas e diretrizes de Educação Ambiental, de Educação em Direitos Humanos, de Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, a partir do diálogo destes temas com o campo da Alimentação e Nutrição. Estes módulos também inauguram a inserção das ações de extensão em projetos das áreas temáticas de Educação e Saúde, aproximando os estudantes à discussão da educação alimentar e nutricional (EAN), composição de alimentos, legislação de alimentos, DHAA e políticas públicas de alimentação e nutrição, por meio de práticas pedagógicas inovadoras pautadas na realidade social do país e da RMBS.

O Curso de Nutrição da Unifesp reconhece que há uma grande intersecção entre as áreas e os eixos – comuns e específico, onde as temáticas se cruzam e se complementam, superando o ensino fragmentado de conhecimentos e temas que resultam em práticas profissionais reducionistas. A formação, ética e humanista, permite o reconhecimento da complexidade das situações alimentares e nutricionais do país, fomentando a atuação socialmente referenciada desse nutricionista.

A formação proposta ratifica a origem da Ciência da Nutrição fundamentada nos estudos relativos às interações do alimento com a fisiologia, o metabolismo e a

genômica, e que dá a conformação de sua dimensão biológica. Contudo, igualmente valoriza as dimensões social, política e ambiental da Ciência da Nutrição, necessárias a egressos que enfrentarão os desafios da promoção do DHAA e de sistemas alimentares sustentáveis e sensíveis à Nutrição no século XXI.

Desta forma, os módulos do eixo específico estão organizados para apresentar grandes áreas consideradas centrais/fundamentais para formação do nutricionista: “Sistemas Alimentares”; “Atenção em Nutrição” e “Práticas com Alimentos”.

A alteração na organização do eixo específico deste PPC – nomeado matriz 2023 – contempla a exclusão do módulo “Alimentação: história, cultura e sociedade” e a inclusão de três novos módulos que compõem a nova área de “Sistemas Alimentares”. O percurso do estudante nesta área inicia-se no módulo “Comida e sociedade”, com as reflexões sobre o significado da alimentação nos contextos histórico e sociocultural, tendo continuidade nos módulos “Sistemas alimentares I”, com a discussão das características dos sistemas alimentares contemporâneos, seus impactos na saúde, no ambiente e na justiça social e “Sistemas alimentares II”, conhecendo experiências de sistemas alternativos e sustentáveis.

O conteúdo ministrado nos módulos “Sistemas alimentares I e II” já estava presente, transversalmente, em diversos módulos do eixo específico e o processo de reformulação do PPC resultou na manutenção da transversalidade deste conteúdo, bem como na proposição dos três novos módulos. Esta proposta permitirá o aprofundamento do conteúdo teórico, a ampliação da vivência prática e a construção de outras estratégias pedagógicas no processo de curricularização da extensão. Este novo arranjo permitirá, também, ampliar e aprofundar o diálogo do tema sistemas alimentares como as áreas de “Atenção em Nutrição” e “Práticas com Alimentos”, além do diálogo direto com os eixos comuns.

As ações extensionistas da área de “Sistemas Alimentares” abordam os temas de SAN, soberania alimentar, saúde planetária e sistemas alimentares e suas

interfaces com EAN e com as políticas públicas de alimentação e nutrição. As estratégias pedagógicas investem na aproximação as organizações da sociedade civil, movimentos sociais, propriedade rurais da agricultura familiar, feiras livres e equipamentos públicos/instâncias de participação social vinculados à SAN e ao Meio Ambiente. Nesta área há grande ênfase no diálogo do campo da Alimentação e Nutrição com a Política Nacional de Educação Ambiental. Os conteúdos teórico-práticos dos módulos “Sistemas alimentares I e II” são considerados fundamentais para a formação do nutricionista e assume-se a carga horária extensionista em sua totalidade.

A área de “Atenção em Nutrição” agrega os módulos: “Recomendações alimentares e avaliação nutricional”, “Nutrição materno-infantil”, “Nutrição da criança e do adolescente”, “Cuidado nutricional do adulto e do idoso I”, “Cuidado nutricional do adulto e do idoso II” e “Nutrição na atividade física”, que têm em comum o foco na atenção à saúde e no cuidado alimentar e nutricional nos diferentes grupos populacionais. Há interface com todos os módulos do Curso de Nutrição, o que significa que, ao compreender a fisiologia, as principais doenças e as políticas e programas relacionados à alimentação e nutrição de gestantes, nutrizes, crianças, adolescentes, adultos e idosos, os estudantes se apropriam de ferramentas específicas do nutricionista e comuns à todos os profissionais de saúde, adequadas para o cuidado alimentar e nutricional a cada grupo.

Por exemplo, o módulo “Nutrição da criança e do adolescente” tem como objetivo desenvolver conceitos e práticas fundamentais em Nutrição em cada um destes estágio de vida, a partir da integração de diversas áreas disciplinares. Assim, estes grupos populacionais são apresentados aos estudantes sob a perspectiva da Saúde Coletiva, das Ciências Humanas, da Fisiopatologia, da Dietética, da Técnica Dietética, da Avaliação Nutricional, da Educação Nutricional e da Terapia Nutricional.

Alguns conteúdos são abordados em outros módulos, a fim de evitar seu estudo isolado e permitir a ampliação do olhar do estudante sobre os mesmos. Por exemplo, os conteúdos referentes à “avaliação antropométrica” são inicialmente

apresentados no módulo “Recomendações alimentares e avaliação nutricional”, em conjunto com outros componentes necessários à avaliação nutricional. Em módulos subsequentes - “Nutrição da criança e do adolescente”, “Cuidado nutricional do adulto e do idoso I e II” e “Nutrição na atividade física”, tais conhecimentos são aplicados com enfoque prático às questões pertinentes à Nutrição em cada estágio da vida.

Na área de “Atenção em Nutrição”, as ações de extensão aproximam os estudantes aos setores da Saúde, Educação e Esporte, em ações com usuários, profissionais e gestores dos equipamentos da RMBS, para aprofundamento das discussões sobre políticas públicas de alimentação e nutrição, EAN e cuidado alimentar e nutricional, com centralidade no DHAA. Oportunizam, também, a aproximação às organizações da sociedade civil por meio de estratégias pedagógicas que ampliem as discussões a partir da realidade destes grupos populacionais na região.

Na área de “Práticas com Alimentos” são agrupados os módulos que têm em comum o alimento como objeto de estudo: “Ciência de alimentos I, II e III”; “Nutrição e preparo dos alimentos I e II” e “Gestão de alimentação coletiva I, II e III”. Tais módulos abordam os aspectos relacionados à produção, seleção e técnicas de pré-preparo e preparo de grupos de alimentos; rotulagem e legislação de alimentos; composição e propriedades químicas, físicas e nutricionais dos macronutrientes e micronutrientes. Estudam os fatores intervenientes na alimentação e no planejamento dietético. Relacionam o processamento de alimentos e seus efeitos na qualidade nutricional e no perfil microbiano, como também, a utilização das ferramentas e instrumentos necessários para a garantia da qualidade dos alimentos. Os módulos da área de “Práticas com Alimentos” promovem a articulação dos conteúdos sobre composição, cadeia produtiva, segurança sanitária e toxicológica, valor nutritivo e funcional, recomendações nutricionais, práticas culturais e processos de transformação, custo, composição de cardápios, diferentes cenários em alimentação coletiva, em uma perspectiva de promoção da segurança alimentar e nutricional sustentável na prática profissional do nutricionista. A área de

“Práticas com alimentos” fornece subsídios para todos os módulos do eixo específico de formação.

Na área de “Práticas com Alimentos”, as ações de extensão abordam os conteúdos de EAN, composição e legislação de alimentos, sistemas alimentares e soberania alimentar, a partir de práticas pedagógicas que consideram a realidade de profissionais da área de saúde e de alimentos; de profissionais da área de educação; de estudantes; de gestores, de colaboradores e representantes da sociedade civil. Esta perspectiva reforça a formação que considera a Educação Ambiental e a Educação dos Direitos Humanos, incluindo o DHAA.

Ao longo do Curso também estão previstos os módulos “Metodologia da pesquisa científica”, “Estatística aplicada às ciências da saúde e sociais” e “Trabalho de conclusão de curso I: Nutrição (TCC I)” e “Trabalho de conclusão de curso II: Nutrição (TCC II)”. O módulo “Metodologia da pesquisa científica” visa, entre outros objetivos, desenvolver o raciocínio científico, instrumentalizar o estudante para a elaboração de projetos de pesquisa, bem como a produção de relatórios, monografias e para a divulgação dos trabalhos de pesquisa, embasados na ética profissional. O módulo “Estatística aplicada às ciências da saúde e sociais” aborda o planejamento de pesquisa quantitativa e noções de estatística descritiva e inferência estatística.

Os módulos “TCC I” e “TCC II” têm como objetivo permitir ao estudante a aplicação de conhecimentos e o desenvolvimento de competências e habilidades para realização de trabalhos científicos e pesquisas na área de Alimentação e Nutrição, descritos no item 12.

Nos termos finais do Curso, estão previstos os estágios curriculares, detalhados no item 10.

Eixo: O Ser Humano e sua Inserção Social - Construindo percursos de aprendizagem, ensino e formação

O eixo comum “O ser humano e sua inserção social” (eixo IS) tem como pontos de partida a compreensão da formação como um processo de compreensão

crítica da complexidade das experiências sociais contemporâneas, relacionando-as com a atuação profissional, abrangendo diferentes dimensões da produção da vida humana (educação, trabalho, condições de vida, subjetividade, relações sociais).

Tais marcos interpretativos das práticas sociais e da formação coadunam-se com um entendimento ampliado das relações sociais, das culturas e das políticas, buscando superar relações de causalidade linear e contribuindo na instauração de uma formação acadêmica que se nutre do diálogo entre diferentes, do alargamento dos caminhos de produção do conhecimento, de uma perspectiva crítica, valorizando a pluralidade dos saberes e das experiências humanas.

Os compromissos assumidos com a formação ancoram-se em uma compreensão das Ciências Humanas e Sociais que rompe com um caráter instrumental e/ou acessório dos conteúdos e metodologias próprias desses campos científicos, envolvendo-se na construção da reflexão crítica sobre a realidade, considerando as experiências sociais nas situações do trabalho, das políticas públicas, das relações sociais, das condições materiais de vida, na produção da desigualdade, no reconhecimento da interculturalidade, do direito, da participação e do controle social.

Nas encruzilhadas das Ciências Sociais, da Psicologia, da Educação, da Antropologia, dentre outros, esboçam-se experiências formativas que podem ser potencialmente transformadoras de uma formação comprometida com a construção de uma sociedade com mais justiça social e equidade. Para a concretização do processo educativo proposto por este Eixo e em coerência com os princípios norteadores do Projeto Pedagógico dos cursos do ISS, as escolhas pedagógicas privilegiam os enfoques problematizadores, os exercícios metodológicos que aproximam das realidades, uma permanente articulação com a prática e a valorização do diálogo com outros eixos comuns e específicos, em um desenho curricular interprofissional e interdisciplinar.

Na valorização de enfoques problematizadores busca-se a compreensão crítica das realidades sociais contemporâneas, relacionadas com a atuação

profissional, num constante diálogo com os eixos comuns “O ser humano em sua dimensão biológica” e “Trabalho em saúde”, bem como com os Eixos Específicos. O investimento, portanto, é na superação da concepção que desarticula e fragmenta saberes, instaurando fluxos pluriepistêmicos.

O eixo “O ser humano e sua inserção social” tem como objetivos centrais:

-Contribuir na formação do/da/de estudante para a atuação profissional e o conhecimento crítico engajado na transformação social, pautados nas contribuições teórico-metodológicas das Ciências Sociais e Humanas em sua relação com as distintas áreas de formação dos cursos;

-Fomentar a utilização, teórica e metodologicamente, do instrumental das diferentes áreas do conhecimento das Ciências Humanas e Sociais na construção dos conhecimentos e nas práticas profissionais;

-Discutir e analisar relações entre natureza e cultura, diversidade cultural e desigualdade social, trabalho nas sociedades capitalistas contemporâneas e seus impactos nas relações sociais, Estado, direitos e participação social, noções socioculturais do corpo, estigma e subjetividade, a constituição do humano nos distintos momentos da vida, os marcadores sociais da diferença, gênero, raça/etnia e políticas públicas;

-Contribuir, na perspectiva antirracista, para uma prática profissional comprometida com a justiça social e equidade nas diferentes áreas de atuação junto aos serviços e as políticas públicas;

-Fomentar modos de lidar e compreender a complexidade das experiências sociais contemporâneas, articulando educação antirracista, direitos humanos, ambiente e políticas públicas.

Os compromissos assumidos com a formação em saúde ancoram-se em uma compreensão das Ciências Humanas e Sociais como partes integrantes de um processo de formação profissional e de produção de epistemologias plurais, pós-coloniais e decoloniais.

A arquitetura curricular, esculpida permanentemente e em contínua revisita crítica, abrange quatro módulos obrigatórios, desenvolvidos ao longo de dois

anos dos trajetos acadêmicos dos/das estudantes, em turmas mistas e interprofissionais (com exceção da turma do curso Serviço Social, noturno), articulando os e as docentes vinculadas/os ao próprio Eixo com professores e professoras vinculadas aos cursos de Psicologia, Serviço Social e Terapia Ocupacional.

Os referidos módulos obrigatórios são:

-“Natureza, cultura e sociedade” (40h, primeiro termo), com os objetivos de analisar a relação entre natureza-cultura e as implicações dos conceitos de cultura e sociedade para a reflexão sobre os processos de etnocentrismo e relativismo cultural e discutir modos de vida na sociedade contemporânea.

-“Capitalismo, trabalho e direitos” (80h, segundo termo), com os objetivos de entender o desenvolvimento histórico do modo de produção capitalista, as noções de trabalho e alienação; discutir a configuração e precarização do trabalho nas sociedades contemporâneas; discutir a desigualdade nas sociedades capitalistas e compreender a relação entre Estado e sociedade civil, a luta por direitos e a participação social.

-“Subjetividade, corpo e estigma” (40h, terceiro termo), com os objetivos de situar e analisar noções de corpo da perspectiva sociocultural e histórica; contextualizar criticamente questões contemporâneas relativas à produção dos corpos e de subjetividades na sociedade de consumo; discutir a relação entre corpo e processos de saúde, adoecimento e sofrimento nas sociedades contemporâneas e discutir a noção de estigma a partir do corpo.

-“Constituição do humano, políticas e marcadores sociais da diferença” (40h, quarto termo), com os objetivos de discutir sobre a constituição do humano, enfatizando as concepções sócio históricas e culturais dos ciclos de vida; analisar os ciclos da vida em intersecção com os marcadores sociais da diferença como, classe, raça/etnia, gênero e sexualidade e refletir sobre a importância e relevância das políticas de afirmação de diferenças no mundo contemporâneo.

A composição de módulos do eixo “O ser humano e sua inserção social” abrange, também, as unidades curriculares eletivas que buscam ampliar e

adensar os estudos a partir das Ciências Sociais e Humanas em Saúde. São módulos em permanente construção e articulação interdisciplinar, interprofissional e entre os diferentes momentos curriculares, como: “Introdução aos estudos anticoloniais, pós-coloniais e decoloniais”; “Introdução aos estudos sobre o colonialismo”; “LabDOC: aprender juntes para ensinar colaborativamente”; “Práticas integrativas complementares na saúde pública e práticas contemplativas”: “Meditação e artes da presença”.

A tessitura pedagógica dos módulos dialoga, também, com o previsto nos temas transversais de formação que tratam de Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012) e Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Africana (Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004) e Educação Ambiental (Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012). Dessa forma, os módulos abordam os conteúdos referentes aos Direitos Humanos e às Relações Étnico-Raciais, a partir do referencial teórico das Ciências Humanas e Sociais.

Na busca por uma arquitetura curricular tecida na porosidade, na abertura epistemológica, na produção de saberes múltiplos e socialmente referenciados, o eixo “O ser humano e sua inserção social” concretiza em sua proposta da curricularização da extensão, o compromisso com uma formação baseada na educação antirracista, em consonância com a Política Carolina Maria de Jesus de Promoção da Equidade e Igualdade Étnico-racial, Prevenção e Combate ao Racismo aprovada na Unifesp em 2021.

A partir de uma proposta de curricularização da extensão interprofissional, interdisciplinar e intertermos que privilegia momentos de formação antirracista ao longo do percurso no âmbito do eixo “O ser humano e sua inserção social”, compromete-se com a formação de futuros/as/es profissionais de saúde que atuarão nos setores públicos de Saúde, Educação e Assistência Social e outros, a partir de uma prática extensionista comprometida com a justiça social e equidade.

Eixo: O Ser Humano em sua Dimensão Biológica

O eixo “O ser humano em sua dimensão biológica” (eixo BIO) é uma das unidades didático-pedagógicas responsável, com os demais eixos comuns e específicos, pela organização do ensino interprofissional e interdisciplinar de graduação de forma dinâmica, ministrando seus conteúdos programáticos com vistas à educação superior de excelência nas diferentes áreas de conhecimento. Esses conteúdos programáticos compreendem conhecimentos acerca da interação de sistemas do corpo humano, considerando suas bases moleculares, celulares, morfofuncionais e patológicas.

O caráter interdisciplinar do eixo BIO corresponde a áreas definidas de atuação, tais como: Biologia Celular, Biologia Molecular, Bioquímica, Genética, Anatomia, Histologia, Embriologia, Fisiologia, Patologia, Imunologia e Microbiologia. Para o funcionamento dos módulos do eixo BIO, os estudantes dos cursos do ISS neles matriculados são distribuídos em diferentes turmas mistas intercursos, de modo quantitativamente equânime, propiciando o ensino interdisciplinar e interprofissional.

São módulos eixo BIO: “Módulo do átomo a célula (MAC) I e II”; “Módulo dos tecidos aos sistemas (MTS) I e II”; “Módulo introdução aos tecidos e sistemas (MITS)”; “Módulo aparelho locomotor (MAL)”; “Fundamentos biológicos do adoecimento humano (FBAH)” e “Controle de qualidade biológica dos alimentos (CQBA)”. Os módulos “MAC I e II”, “MTS I e II”, “MITS” e “FBAH” atendem aos cursos de graduação de Educação Física, Fisioterapia, Nutrição, Psicologia e Terapia Ocupacional. O módulo “MAL” atende aos cursos de graduação em Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional, ao passo que o módulo “CQBA” atende exclusivamente ao curso de graduação em Nutrição.

O eixo BIO é responsável pela organização, planejamento, avaliação do conteúdo programático e estratégias de ensino em cada um dos seus módulos, os quais aglutinam áreas temáticas afins em composição à matriz curricular dos cursos. Neste contexto, os módulos “MAC I e II” contemplam as áreas temáticas de Biologia Celular, Biologia Molecular, Bioquímica e Genética; “MITS”, “MTS I e II” contemplam as áreas temáticas de Anatomia, Histologia/Embriologia,

Fisiologia, Patologia, Imunologia e Microbiologia; e “FBAH” e “CQBA” contemplam as áreas temáticas da Patologia, Imunologia e Microbiologia.

Os módulos “MAC II”, “MAL”, “MTSI” e “MTSII” participam da curricularização da extensão, com projetos que visam aproximar alunos e comunidade por meio do compartilhamento e divulgação de conhecimento específico em linguagem acessível e por meio de temas relevantes para a população.

Eixo: Trabalho em Saúde

A proposta de formação do eixo “Trabalho em saúde” (TS) insere-se no contexto dos movimentos de mudanças na formação dos profissionais de saúde. As atividades de ensino do eixo abrangem os três primeiros anos dos cursos de graduação de Fisioterapia, Educação Física, Nutrição, Psicologia, Terapia Ocupacional e os dois primeiros anos do curso de Serviço Social - vespertino e noturno, perfazendo um total de aproximadamente 700 estudantes em cada semestre.

O princípio do eixo “Trabalho em saúde” é facilitar a construção de um agir no mundo, incluído o trabalho em saúde, que considere as dimensões técnicas, éticas, sócio históricas e políticas da vida.

As diretrizes que orientam o eixo “Trabalho em saúde” são:

-Possibilitar a construção de um raciocínio crítico que consiga estabelecer relações entre: as múltiplas dimensões do trabalho em saúde e do processo saúde-doença-cuidado; as condições sociais e históricas de saúde considerando a determinação social desta; a dimensão singular e coletiva do adoecimento; as práticas de atenção à saúde e os modos de gestão e organização dos serviços;

-Contribuir para constituir um corpo de conhecimento ético-técnico-conceitual que sirva de referência às diversas áreas profissionais da saúde, ampliando as possibilidades de trabalho em equipe;

-Desenvolver o olhar, a escuta e a sensibilidade para ampliar a percepção do/da profissional de saúde sobre as demandas e necessidades de atenção;

-Possibilitar o exercício da alteridade, de deslocamento em direção ao outro, visando ampliar a interação entre os sujeitos envolvidos: profissionais, usuários/as, estudantes e docentes;

-Contribuir para desenvolver uma prática que dialogue com os diferentes saberes, com os desejos, com a singularidade de quem demanda atenção em saúde;

-Desenvolver recursos para lidar com o momento do encontro com e entre os sujeitos, facilitando a construção de conhecimentos e habilidades para lidar com conflitos, contradições, identificações e transformações que emergem da práxis.

-Contribuir para uma formação comprometida com as lutas antirracistas, sexistas e demais condições discriminatórias, com vistas à dignidade humana como um direito, e de acordo com a Política Carolina Maria de Jesus, de Promoção da Equidade e Igualdade Étnico-racial, Prevenção e Combate ao Racismo de dezembro de 2021 -Unifesp.

As estratégias de formação, ensino e aprendizagem, do eixo TS consistem em atividades nos territórios, vivências, supervisões, rodas de conversa, aulas teóricas e pesquisas orientadas, que valorizam a participação e o envolvimento dos estudantes na construção do conhecimento. A interação e exposição a situações vivenciadas no cotidiano das práticas de atenção à saúde são os pontos de partida para a formação-aprendizagem, que mediada por referenciais teóricos pluriepistêmicos ampliam os atributos que qualificam o agir produzido em diálogo com a prática. A estratégia pedagógica se ampara na constituição de turmas de estudantes e docentes que contemplem a coprodução da interdisciplinaridade e interprofissionalidade, para além de turmas constituídas de docentes e estudantes dos diferentes cursos da área da Saúde do ISS, tensionando e problematizando as diferentes concepções da interprofissionalidade, considerando que no Brasil e particularmente no SUS, a concepção de interprofissionalidade assume características singulares, como a prática entreprofissional[34].

[34]Capozzolo, A.A. et al. Formação interprofissional e produção do cuidado: análise de uma experiência. Interface (Botucatu) 22, (Suppl 2): 1675-1684, 2018.

Em decorrência, os módulos semestrais estão organizados de forma a promover a inserção dos/as estudantes, desde o primeiro ano da graduação, em atividades que possibilitam o contato, nos municípios da Baixada Santista, com diferentes grupos populacionais, nos diferentes territórios. Procura-se, desta forma, aproximar os/as estudantes dos problemas de saúde da população e também dos serviços da rede de atenção à saúde e outras áreas. Há um permanente esforço de articular os referenciais teóricos às práticas, bem como sustentar e aprimorar o diálogo com os demais eixos constitutivos do Projeto Político Pedagógico do ISS do *Campus* Baixada Santista.

Assim, a proposta de formação desenvolvida, além de ampliar as possibilidades de articulação entre as diversas atividades práticas da universidade (estágios, residências e políticas indutoras de reorientação da formação dos profissionais de saúde como: VerSUS - Vivências e Estágios na Realidade do Sistema Único de Saúde, Pró-Saúde, PET-Saúde e outros), contribui para a articulação da universidade com os gestores públicos, com o diálogo com as equipes dos serviços da rede municipal, buscando não só identificar possibilidades de ação conjunta a partir de suas necessidades, mas também contribuir para ampliar as redes de cuidado territoriais, a sistematização das informações sobre as ações nos territórios e as ações desenvolvidas.

Essa interação e exposição a situações vivenciadas no cotidiano das práticas de atenção à saúde, que exigem uma articulação com a comunidade, são os elementos centrais que identificam o eixo TS como um eixo com características extensionistas natas. Sendo assim, dos cinco módulos implantados, três estão curricularizados como extensionistas, na totalidade de sua carga horária, o que não exclui o reconhecimento de que os demais termos do Eixo também possuem caráter extensionista.

As atividades do eixo TS envolvem técnicos e docentes da área de saúde coletiva e dos diversos cursos de graduação, totalizando cerca de 40 docentes a cada ano. Também envolvem equipes de diversos serviços públicos de Santos (Saúde, Educação, Assistência Social, Esportes, Cultura) e de outros municípios

da Baixada Santista, além de serviços ou equipamentos de outras instituições da sociedade civil organizada e de movimentos sociais.

A avaliação dos módulos é processual, contínua e formativa. Cada módulo possui modos de avaliação singulares, de acordo com suas especificidades. Para o desenvolvimento das atividades acadêmicas, há docentes lotados especificamente no eixo TS e a cada semestre há articulações com docentes dos seis eixos específicos.

Os módulos do eixo “Trabalho em saúde”:

A nova matriz curricular dos Cursos de Educação Física, Fisioterapia, Nutrição, Psicologia e Terapia Ocupacional, do ISS, implicou que o eixo “Trabalho em saúde” também fizesse algumas modificações para o seu aprimoramento, em relação as matrizes anteriores, especificamente no que dizem respeito a alteração do nome de dois módulos, como pode ser observado no quadro 6. A descrição das ementas foi aprimorada, seguindo o novo modelo proposto pela PROGRAD, as bibliografias foram atualizadas, mas o conteúdo e as cargas horárias não sofreram modificações. Os demais módulos do eixo “Trabalho em saúde” não foram alterados. Os módulos e objetivos são apresentados a seguir.

1° termo – “Condições de vida e produção social de saúde”: com 40 horas, tem o objetivo de conhecer as diversas condições de vida da população e suas implicações para o processo saúde-doença e cuidado.

2° termo – “Desigualdades sociais e políticas públicas de saúde no Brasil”: com 80h, objetiva discutir o processo histórico-social de desigualdade em saúde para a compreensão da construção do SUS e implicações contemporâneas, apresentar noções básicas da epidemiologia sob a perspectiva da epidemiologia crítica social e suas contribuições para as políticas de saúde e para o trabalho em saúde. É um módulo curricularizado integralmente como extensionista.

3° e 4° termos: os módulos ocorrem de forma concomitante, ou seja, são oferecidos ao mesmo tempo nos dois semestres (3º e 4º) e as turmas são organizadas de modo que todos/as os/as estudantes matriculados/as nos cursos possam cursá-las, com exceção para o curso de Serviço Social, que não inclui o módulo “Grupos e promoção da saúde” em sua matriz curricular. Ambos os

módulos são curricularizados como extensionistas na sua íntegra. São os módulos denominados:

-“Encontro e produção de narrativas”: com 80h, tem o objetivo desenvolver uma abordagem de escuta sensível, que amplie as possibilidades de alteridade e construção de vínculo, desenvolvendo uma clínica comum aos diversos profissionais que possibilite a identificação de necessidades de saúde por meio da produção de narrativas.

-“Grupos e promoção da saúde”: com 80h, objetiva possibilitar o exercício do trabalho em equipe para o planejamento, organização e execução de práticas grupais coletivas comuns às cinco áreas da graduação, ampliando os espaços de escuta, diálogo e reflexão a fim de possibilitar ações de promoção da saúde.

Para a organização pedagógica dos módulos do 3° e 4° termos, que acontecem em concomitância, os(as) estudantes de cada eixo específico são divididos em duas turmas. Essa divisão é mediada pelos coordenadores de cursos e representantes de turma. No 3° termo metade dos estudantes dos cursos cursam o módulo de “Encontro e produção de narrativas” e a outra metade dos estudantes cursam o módulo de “Grupos e promoção da saúde”. No 4° termo essa distribuição se inverte. O mesmo modelo de distribuição dos estudantes é adotado também no módulo “Clínica comum: produção do cuidado”, em que metade da turma cursa o módulo no 5° termo e a outra metade no 6° termo.

5° e 6° termos – “Clínica comum: produção do cuidado”: com 80h, tem como objetivo formar para uma clínica comum e comum aos vários campos profissionais da saúde, avançando na produção e na gestão do cuidado individual e coletivo em saúde, com a elaboração e implementação de projetos de cuidado singulares e/ou coletivos com as pessoas da comunidade. É um módulo curricularizado integralmente como extensionista.

Com esta organização curricular, o Curso de Nutrição do *Campus* Baixada Santista assume, a partir do seu PPC, como direcionadores das ações de formação, os princípios da educação interprofissional. Parte também da necessidade de implantação das DCN do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001), que ampliam o perfil de

competências para a graduação, envolvendo a atenção à saúde, o desenvolvimento da liderança e da capacidade de comunicação, preparando melhor os futuros profissionais para a administração e o gerenciamento de suas práticas, para a tomada de decisão e para a educação permanente.

Os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição, previstos nas diretrizes nas diferentes áreas do conhecimento (Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências de Alimentos) estão descritos nos quadros 1 e 2, de acordo com sua distribuição nos módulos, com as respectivas cargas horárias, ao longo dos três primeiros anos de formação.

Quadro 1. Apresentação dos módulos dos eixos comuns, com as respectivas cargas horárias e áreas do conhecimento relacionadas (matriz 2023). Curso de Nutrição, Unifesp, *Campus* Baixada Santista.

Eixo comum	**Módulos (carga horária)**	**Áreas do conhecimento[35]**
O ser humano em sua dimensão biológica	Módulo do átomo à célula I e II (240h)	Bioquímica, Biofísica, Biologia Celular, Biologia Molecular, Genética, Princípios de Biofísica
	Módulo introdução aos tecidos aos sistemas (40h) Módulo dos tecidos aos sistemas I e II (300h)	Anatomia, Histologia, Embriologia, Fisiologia, Biofísica
	Fundamentos biológicos do adoecimento (80h)	Patologia e Imunologia
O ser humano e sua inserção social	Natureza, cultura e sociedade (40h) Capitalismo, trabalho e direitos (80h) Subjetividade, corpo e estigma (40h)	Antropologia, Sociologia, Psicologia, Estigma, Políticas e Direito

[35]Segundo Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

	Constituição do humano, políticas e marcadores sociais da diferença (40h)	
Trabalho em saúde	Condições de vida e produção social da saúde (40 h) Desigualdades sociais e políticas de saúde no Brasil (80h)	Saúde Coletiva - Determinação Social da Saúde; Território e Desigualdade Social
	Encontro e produção de narrativas (80h) Grupos e promoção da saúde (80h) Clínica comum: produção do cuidado (80h)	Saúde Coletiva - Humanização do Cuidado (escuta qualificada e construção de vínculo para análise de demandas e necessidades em saúde); Educação em Saúde (trabalho em equipe, promoção e prevenção); Clínica Ampliada (prática clínica integrada e gestão do cuidado em saúde)

Quadro 2. Apresentação dos módulos do eixo específico, com as respectivas cargas horárias e áreas do conhecimento relacionadas (matriz 2023). Curso de Nutrição, Unifesp, *Campus* Baixada Santista.

Área temática	**Módulos (carga horária)**	**Áreas do conhecimento[36]**
Sistemas Alimentares	Comida e sociedade (60h)	Antropologia e Sociologia aplicadas à Alimentação e Nutrição, História da Alimentação.
	Sistemas alimentares I e II (80h)	Biologia, Ecologia, Engenharia Florestal, Agronomia, Economia, Administração, Sociologia, Saúde

[36]Segundo Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

		Coletiva, Saúde Planetária
Práticas com Alimentos	Nutrição e preparo dos alimentos I e II (200h)	Nutrição Básica, Dietética, Técnica Dietética, Bioquímica aplicada à Nutrição
	Ciência de alimentos I, II e III (200h)	Química e Bioquímica de Alimentos, Bromatologia, Tecnologia de Alimentos e Legislação de Rotulagem de Alimentos
	Controle de qualidade biológica de alimentos* (80h)	Microbiologia e Parasitologia voltadas para os alimentos.
	Gestão de alimentação coletiva I, II e III (240h)	Gerenciamento e Administração do trabalho, dos recursos físicos e materiais, planejamento de cardápios para coletividades, Informática aplicada à gestão de unidades de alimentação e nutrição, sustentabilidade na produção de refeições, Educação Alimentar e Nutricional
Atenção em Nutrição	Recomendações alimentares e avaliação nutricional (60h)	Dietética, Avaliação Nutricional, Recomendações Nutricionais
	Nutrição materno-infantil (120h) Cuidado nutricional do adulto e do idoso I e II (240h)	Nutrição materna, do recém-nascido, da criança, do adolescente, do adulto e do idoso; Nutrição em Saúde

	Nutrição da criança e do adolescente (120h) Nutrição na atividade física (60h)	Coletiva (epidemiologia nutricional, políticas e programas de alimentação e nutrição e, segurança alimentar e nutricional); Fisiopatologia da Nutrição, Educação Alimentar e Nutricional; Informática aplicada à Nutrição Fisiologia do Exercício, Dietética, Avaliação Nutricional, Aconselhamento Nutricional
Sistemas Alimentares, Práticas com Alimentos, Atenção em Nutrição	Trabalho de conclusão de curso I: Nutrição Trabalho de conclusão de curso II: Nutrição	Aplicação de conhecimentos e o desenvolvimento de competências e habilidades para realização de trabalhos científicos e pesquisas na área de Alimentação e Nutrição

*Módulo de responsabilidade do eixo comum "O ser humano em sua dimensão biológica", ministrado para o curso de Nutrição.

O Curso de Nutrição adota tecnologias de informação e comunicação – TIC – necessárias para sustentar os processos de ensino-aprendizagem singulares e a interatividade entre docentes e discentes, garantindo a acessibilidade digital e comunicacional.

As atividades didático-pedagógicas do Curso de Nutrição são presenciais, com o apoio de ambientes virtuais de aprendizagem – AVA para organização dos módulos, disponibilização de materiais de apoio e fortalecimento de atividades interativas. Seus recursos incluem a agenda de grupo; postagens e recolhimento de tarefas; criação de fóruns de discussão e chats; construção de glossário interativo; entre outros. Os laboratórios de informática são disponibilizados para

os estudantes terem acesso aos computadores, aplicativos e sítios de interesse na Internet.

Outras estratégias de apoio ao discente estão descritas no item 13.

A Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009 estabelece o mínimo de 5 anos para integralização de cursos com mais de 4.000 horas. A integralização do Curso de Nutrição acontecerá em quatro anos, sem prejuízo para o processo de ensino-aprendizagem do aluno considerando o regime integral, os 200 dias letivos de trabalho acadêmico e a carga horária contabilizada em horas (60 minutos).

7.1 Matriz Curricular

A matriz curricular implementada para os ingressantes de 2023 está organizada em módulos apresentados no quadro 3.

Quadro 3. Matriz curricular do Curso de Nutrição (matriz 2023), Unifesp, *Campus* Baixada Santista.

Termo	Módulo	Eixo*	Carga horária total (h) (teóricas e práticas)
1	Comida e sociedade	ESP	60h (60h teóricas)
1	Ciência de alimentos I	ESP	80h (57h teóricas, 23h práticas)
1	Controle de qualidade biológica de alimentos	BIO	80h (50h teóricas, 30h práticas)
1	Módulo do átomo à célula I	BIO	160h (120h teóricas, 40h práticas)
1	Natureza, cultura e sociedade	IS	40h (25h teóricas, 15h práticas)
1	Condições de vida e produção social da saúde	TS	40h (32h teóricas, 08h práticas)
Carga horária do 1º termo			460h
2	Ciência de alimentos II	ESP	60h (36h teóricas, 24h práticas)
2	Nutrição e preparo dos alimentos I	ESP	100h (60h teóricas, 40h práticas)
2	Sistemas alimentares I	ESP	40h

			(20h teóricas, 20h práticas)
2	Módulo do átomo à célula II	BIO	80h (60h teóricas, 20h práticas)
2	Módulo introdução aos tecidos e sistemas	BIO	40h (26h teóricas, 14h práticas)
2	Capitalismo, trabalho e direitos	IS	80h (60h teóricas, 20h práticas)
2	Desigualdades sociais e políticas públicas de saúde no Brasil	TS	80h (64h teóricas, 16h práticas)
Carga horária do 2º termo			480h
3	Ciência de alimentos III	ESP	60h (27h teóricas, 33h práticas)
3	Nutrição e preparo dos alimentos II	ESP	100h (60h teóricas, 40h práticas)
3	Sistemas alimentares II	ESP	40h (20h teóricas, 20h práticas)
3	Módulo dos tecidos aos sistemas I	BIO	160h (100h teóricas, 60h práticas)
3	Subjetividade, corpo e estigma	IS	40h (25h teóricas, 15h práticas)
3	Encontro e produção de narrativas**	TS	80h (32h teóricas, 48h práticas)
3	Metodologia da pesquisa científica		40h (30h teóricas, 10h práticas)
Carga horária do 3º termo			520h

4	Gestão de alimentação coletiva I	ESP	60h (48h teóricas, 12h práticas)
4	Recomendações alimentares e avaliação nutricional	ESP	60h (20h teóricas, 20h teórico-práticas, 20h práticas)
4	Módulo dos tecidos aos sistemas II	BIO	140h (110h teóricas, 30h práticas)
4	Constituição do humano, políticas e marcadores sociais da diferença	IS	40h (25h teóricas, 15h práticas)
4	Grupos e promoção da saúde**	TS	80h (64h teóricas, 16h práticas)
4	Estatística aplicada às ciências da saúde e sociais		40h (40h teóricas)
Carga horária do 4º termo			420h
5	Cuidado nutricional do adulto e do idoso I	ESP	120h (60h teórica, 60h prática)
5	Gestão de alimentação coletiva II	ESP	120h (96h teóricas, 24h práticas)
5	Nutrição materno-infantil	ESP	120h (90h teóricas, 30h práticas)
5	Fundamentos biológicos do adoecimento humano	BIO	80h (68h teóricas, 12h práticas)
Carga horária do 5º termo			440h
6	Clínica comum: produção de cuidado***	TS	80h (8h teóricas, 72h práticas)
6	Gestão de alimentação coletiva III	ESP	60h (48h teóricas, 12h práticas)
6	Nutrição da criança e do adolescente	ESP	120h

			(92h teóricas, 28h práticas)
6	Cuidado nutricional do adulto e do idoso II	ESP	120h (60h teóricas, 60h práticas)
6	Nutrição na atividade física	ESP	60h (54h teóricas, 6h práticas)
6	Trabalho de conclusão de curso I: Nutrição	ESP	40h (10h teóricas, 30h práticas)
Carga horária do 6º termo			480h
7 e 8	Estágio em gestão de alimentação coletiva	ESP	320h (54h teóricas, 256 práticas)
7 e 8	Estágio em nutrição clínica	ESP	320h (54h teóricas, 256 práticas)
7 e 8	Estágio em nutrição social	ESP	320h (54h teóricas, 256 práticas)
8	Trabalho de conclusão de curso II: Nutrição	ESP	80h (30h teóricas, 50h práticas)
Carga horária do 7º e 8º termos			1040h
Carga horária total dos módulos			3840h
Carga horária de atividades complementares			240h
Carga horária total de extensão			680h
Carga horária total do Curso			4080h

*BIO: eixo “O ser humano em sua dimensão biológica”, TS: eixo “Trabalho em saúde”, IS: eixo “O ser humano e sua inserção social”, ESP: eixo “Aproximação à prática específica do nutricionista”

**Módulos oferecidos nos 3º e 4º termos, para metade da turma em cada ocasião.

***Módulo oferecido nos 5º e 6º termos, para metade da turma em cada ocasião.

****A disciplina de Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS com 36h (não computada na carga horária do Curso) será ofertada de forma optativa.

Seguindo as diretrizes da Resolução CONSU nº 139 de 2017, alterada pela Resolução CONSU nº 192 de 2021, ao percorrer a trajetória formativa, o estudante de Nutrição cumprirá 600 horas de extensão ofertadas nos módulos do Curso, distribuídas conforme o quadro a seguir.

Quadro 4. Apresentação da carga horária de extensão curricularizada distribuída nos módulos dos eixos comuns e do específico (matriz 2023). Curso de Nutrição, Unifesp, *Campus* Baixada Santista.

Eixo	**Módulo (carga horária)**	**Carga horária de extensão**
Trabalho em saúde	Encontro e produção de narrativas (80h)	80h
	Grupos e promoção da saúde (80h)	80h
	Clínica comum: produção do cuidado (80h)	80h
	Desigualdades sociais e políticas de saúde no Brasil	80
O ser humano em sua dimensão biológica	Módulo do átomo à célula II (80h)	16h
	Módulo dos tecidos aos sistemas I (160h)	15h
	Módulo dos tecidos aos sistemas II (140h)	15h
O ser humano e sua inserção social	Natureza, cultura e sociedade (40h)	12h
	Capitalismo, trabalho e direitos (80h)	24h
	Subjetividade, corpo e estigma (40h)	12h
	Constituição do humano, políticas e marcadores sociais da diferença (40h)	12h
	Comida e sociedade (60h)	3h
	Ciência de alimentos I (80h)	21h

Aproximação à prática específica do nutricionista	Ciência de alimentos II (60h)	9h
	Ciência de alimentos III (60h)	18h
	Sistemas alimentares I (40h)	40h
	Sistemas alimentares II (40h)	40h
	Nutrição e preparo dos alimentos II (100h)	10h
	Nutrição materno-infantil (120h)	30h
	Gestão de alimentação coletiva II (120h)	18h
	Nutrição da criança e do adolescente (120h)	53h
	Cuidado nutricional do adulto e do idoso I (120h)	12h
Carga horária extensionista total		680h

O quadro a seguir apresenta um resumo da carga horária da matriz curricular do curso.

Quadro 5. Resumo da carga horária da matriz curricular do Curso de Nutrição (matriz 2023), Unifesp, *Campus* Baixada Santista.

Unidades curriculares	**Carga horária**
Unidades curriculares fixas Estágios Trabalho de conclusão de curso I e II Atividades complementares	2760 horas 960 horas 120 horas 240 horas
Carga horária total fixa	4080 horas
Unidades curriculares eletivas	0 horas
Carga horária total do Curso	4080 horas

Face as alterações realizadas no PPC de Nutrição, a Comissão de Curso optou por ofertar uma matriz única, com as respectivas equivalências, que deverá ser

cursada por todos os estudantes do Curso ingressantes a partir de 2016, conforme apresentado no quadro 6.

Esta versão do PPC de Nutrição, denominada Matriz 2023, foi aprovada pelos colegiados do ISS, a saber: Comissão de Curso de Nutrição (reunião ordinária de 07/07/2022); Câmara de Ensino de Graduação (reunião ordinária de 14/07/2022) e Congregação do ISS (reunião ordinária de 21/07/2022).

Quadro 6. Organização curricular da matriz 2023 e respectivas equivalências para cada unidade curricular da matriz 2016. Curso de Nutrição, Unifesp, *Campus* Baixada Santista, 2023.

Termo	Unidade curricular (matriz 2023)	Eixo	Unidade curricular equivalente (matriz 2016)
1	Comida e sociedade	ESP	Alimentação: história, cultura e sociedade (6775)
1	Ciência de alimentos I	ESP	Ciência dos alimentos I (2190)
2	Ciência de alimentos II	ESP	Ciência dos alimentos II (6947)
2	Sistemas alimentares I	ESP	Alimentação: história, cultura e sociedade (6775)
3	Sistemas alimentares II	ESP	Alimentação: história, cultura e sociedade (6775)
4	Grupos e promoção da saúde	TS	Trabalho em equipe e práticas coletivas (6986)
6	Clínica comum: produção de cuidado	TS	Clínica integrada: produção de cuidado (2811)
6	Trabalho de conclusão de curso I: Nutrição	ESP	Orientação de trabalho de conclusão de curso de Nutrição I – TCC I (7115)
8	Trabalho de conclusão de curso II: Nutrição	ESP	Orientação de trabalho de conclusão de curso II - TCC II (7116)

Observações:

1. TS: eixo “Trabalho em saúde”, ESP: eixo “Aproximação à prática específica do nutricionista”

2. A unidade curricular “Trabalho de conclusão de curso II: Nutrição” tem como pré-requisito a unidade curricular “Trabalho de conclusão de curso I: Nutrição”

7.2 Ementa e Bibliografia

Ementas das Unidades Curriculares do 1º termo

Nome da Unidade Curricular: Ciência de alimentos I Carga Horária: 80h (57h teóricas, 23h práticas, 21h extensionista) Pré-requisito: não há pré-requisito Termo:1º
Ementa: Abordagem crítica sobre a importância da ciência de alimentos na prática do nutricionista. Análise da rotulagem e legislação de alimentos. Estudo da composição e das propriedades químicas, físicas e nutricionais da água e dos carboidratos presentes nos alimentos. Investigação sobre o processamento e as técnicas de conservação e de seus efeitos na qualidade sensorial, nutricional e microbiológica dos alimentos. Abordagem crítica sobre a utilização da biotecnologia para a produção de alimentos. Estudar os sistemas produtivos agrícolas.
Bibliografia Básica: MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos. Florianópolis: UFSC, 2002. 255p. RIBEIRO, E.P., SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher: Instituto Mauá de Tecnologia, 2004. 184p. CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003. 207p. GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 284p. ORDÓÑEZ, J.A. Tecnología de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p. (componentes dos alimentos e processos v. 1). JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. [Modern food microbiology]. Tradutores: Rosane Rech et al. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p. BRASIL. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de alimentos. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Legislação Específica de Alimentos. Disponível em http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm
Bibliografia Complementar: FENNEMA, O.R. Química de los alimentos. 2ª ed. Zaragoza: Acribia, 2000. 1258p. DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. (Ed.). Fennema's food chemistry. 4th ed. Boca Raton: CRC Press, 2008. 1144 p. COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.674p. FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p. LAJOLO, F.M.; MENEZES, E.W. Carbohidratos en alimentos regionales iberoamericanos. São Paulo: Edusp, 2006. 648p. THIS, H. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2006. 240p. SILVA Jr, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2008. 625p. Ebooks disponíveis no sistema Pergamum DAMODARAN, S. Química de alimentos de Fennema. Porto Alegre: ArtMed, 2018. RIBEIRO, E.P. Química de alimentos. São Paulo: Blucher, 2007. NICHELLE, P.G. Bromatologia. Porto Alegre: SAGAH, 2018. CIÊNCIA e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole 2015.

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

SILVA, P.S. Bioquímica dos alimentos. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2013.

MACEDO, P.D.G. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Erica, 2015.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Comida e sociedade

Carga Horária: 60h (60h teóricas, 3h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 1º

Ementa: Análise dos aspectos históricos e socioculturais das práticas alimentares e da comensalidade. Reflexão sobre os determinantes do comportamento alimentar. Compreensão da alimentação como marcador de identidade cultural. Estudo dos aspectos histórico-sociais das Políticas de Alimentação e Nutrição e da profissão de nutricionista no Brasil.

Bibliografia Básica:

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. História da alimentação. 4ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CASCUDO, L.C. História da Alimentação no Brasil. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.

CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. (orgs). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Disponível em: http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf

PHILIPPI, S.T.; COLUCCI, A.C.A. Nutrição e gastronomia. Barueri: Manole, 2018. Disponível em: https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php

PHILIPPI, S.T.; AQUINO, R.C. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri: Manole, 2015. Disponível em: https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php

Bibliografia Complementar:

MINTZ, S.W. Comida e antropologia - uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, 16(47):31-42, 2001. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718

JOMORI, M.M.; PROENÇA, R.P.C.; CALVO, M.C. Determinantes de escolhas alimentares. Revista de Nutrição, 21(1):63-73, 2008. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/rn/v21n1/a07v21n1.pdf.

MACIEL, M.E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos, 16:145-56, 2001. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/ha/v7n16/v7n16a08.pdf.

MACIEL, M.E. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, 33:25-39, 2004. Disponível em: http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356.

MOREIRA, S. Alimentação e comensalidade. Aspectos históricos e antropológicos. Ciência e Cultura, 62 (4):23-6, 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a09v62n4.pdf

BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

VASCONCELOS, F.A.G. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. Revista de Nutrição,18(4):439-57, 2005. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/rn/v18n4/25843.pdf

VASCONCELOS, F.A.G.; MACHADO, M.L.; MEDEIROS, M.A.T.; NEVES, J.A.; RECINE, E.; PASQUIM, E. Public policies of food and nutrition in Brazil: From Lula to Temer. Revista de Nutrição, 32:1-13, 2019. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/rn/v32/1415-5273-rn-32-e180161.pdf

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe

(Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Controle de qualidade biológica dos alimentos Carga Horária: 80h (30h práticas, 50h teóricas) Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 1º
Ementa: Conhecer os riscos das contaminações microbiológicas de alimentos à saúde humana. Definições de bactérias, fungos e vírus. Identificação de toxinfecções, infecções e toxicoses. Informações sobre coleta de amostras em unidades de alimentação, métodos de análises, elaboração e interpretação de laudos microbiológicos, conforme a legislação vigente. Conhecimento para tomada de decisões preventivas e/ou corretivas para redução do risco biológico considerando toda a cadeia produtiva de alimentos.
Bibliografia Básica: BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n°12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 jan., 2001. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/e-legis/ DOWNES, F.P.; ITO, K. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. Washington: American Public Health Association, 2001, 676p. JAY, J.M.; LOESSNER, M.J.; GOLDEN, D.A. Modern food microbiology. 7th ed. New York, USA: Springer, 2011. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997. FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 894 p. TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 4ª ed. rev. São Paulo: Atheneu, 2005. 718 p. REY, L. Bases da parasitologia médica. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 379 p. NEVES, D.P. Parasitologia humana. 11ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 494 p. MARKELL, E.K.; JOHN, D.T.; KROTOSKI, W.A. Markell & Voge: parasitologia médica. 8ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 447 p.
Bibliografia Complementar: Artigos científicos disponíveis em: www.periódicos.capes.gov.br; textos ou artigos disponibilizados pelos docentes do módulo.

Nome da Unidade Curricular: Módulo do átomo à célula I Carga Horária: 160h (40h práticas, 120h teóricas) Pré-requisito: não há pré-requisitos Termo: 1º
Ementa: Abordagem da célula como unidade funcional do organismo, reconhecendo seus diferentes tipos e especificidades. Caracterização dos blocos bioquímicos constituintes (macromoléculas) e suas propriedades bioquímicas. Apresentação dos diferentes compartimentos celulares (organelas) e sua relevância na homeostase. Entendimento do metabolismo de carboidratos no contexto da obtenção e armazenamento de energia. Entendimento dos mecanismos de multiplicação celular e suas implicações para os tecidos somáticos e reprodutivos. Caracterização do material genético nuclear (com suas propriedades de replicação e reparo), dos diferentes modos de herança genética e dos mecanismos que controlam a expressão dos genes. Descrição dos modos pelos quais as células se comunicam, e suas diversas interações: células-células e células-ambiente.

Bibliografia Básica:

CAMPBELL, M.K.; FARRELL, S.O. Bioquímica. 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. 864 p.

MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica básica. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 386 p.

NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5ª ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 1273 p.

ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Biologia molecular da célula. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 1464 p.

LODISH, H. et al. Biologia celular e molecular. 7ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 1244 p.

THOMPSON, J.S.; NUSSBAUM, R.L.; MCINNES, R.R.; WILLARD, H.F. Genética médica. 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 525 p.

Bibliografia Complementar:

PRATT, C.W.; CORNELY, K. Bioquímica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 716 p.

BERG, J.M; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. Bioquímica. 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1059 p.

CARVALHO, H.F.; PIMENTEL, S.M.R. A célula. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2007. XIII, 380p

POLLARD, T.D.; EARNSHAW, W.C. Biologia celular. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 799 p.

Nome da Unidade Curricular: Natureza, cultura e sociedade

Carga Horária: 40h (25h teóricas, 15h práticas, 12h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisitos Termo: 1º

Ementa: Relação natureza, cultura e sociedade. Etnocentrismo e relativismo cultural. Diferença, modos de vida e ambiente. Observação participante

Bibliografia Básica:

GEERTZ, C. A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

FOOTE-WHYTE, W. Sociedade de esquina: a estrutura social de uma área pobre e degradada. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

ROCHA, E. O que é etnocentrismo? São Paulo: Ed. Brasiliense, 1994.

Bibliografia Complementar:

FAUSTINO, D. et. al. Vacina contra covid-19 na cidade de São Paulo: uma proposta de abordagem territorial. Opera Mundi [online]. 2021. Disponível em: https://operamundi.uol.com.br/coronavirus/68565/vacina-contra-covid-19-na-cidade-de-sao-paulo-uma-proposta-de-abordagem-territorial

GAUDENZI, P. Intersexualidade: entre saberes e intervenções. Cad. Saúde Pública, v.34, n.1, p.1-12, 2018. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/csp/v34n1/1678-4464-csp-34-01-e00000217.pdf

GORTÁZAR, N.G. Zoológicos humanos, racismo disfarçado de ciência para as massas no século XIX. El País [online], 05/07/2020. Disponível em: https://brasil.elpais.com/cultura/2020-07-05/zoologicos-humanos-racismo-disfarcado-de-ciencia-para-as-massas-no-seculo-xix.html

Guia de boas práticas acadêmicas. Unifesp, 2021. Disponível em: https://repositorio.unifesp.br/xmlui/bitstream/handle/11600/62171/GUIA DE INTEGRIDADE ACADÊMICA %285%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y

INGOLD. T. “Gente como a gente”: O conceito de homem anatomicamente moderno. Ponto Urbe [Online], n. 9, 2011. Disponível em: http://journals.openedition.org/pontourbe/1823; DOI: https://doi.org/10.4000/pontourbe.1823

MAGNANI, J.C.C. De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana. Revista Brasileira de Ciências Sociais. v. 17, n. 49, jun. 2002. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092002000200002&lng=pt&nrm=iso

Unifesp. Política Carolina Maria de Jesus de Promoção da Equidade e Igualdade Étnico-racial, Prevenção e Combate ao Racismo. Universidade Federal de São Paulo, 2021. Disponível em: https://www.unifesp.br/reitoria/dci/images/docs/consu/resolucoes/2021/Resolu%C3%A7%C3%A3o_212__0853414__publicada_21out2021.pdf

VICENTE, F.L. Exposições de seres humanos na Europa dos séculos XIX e XX [online]. ICS-ULisboa, GI Impérios. Disponível em: http://gi-imperios.org/blog/filipa-vicente-exposicoes-seres-humanos-europa-seculo-xix-xx/

Nome da Unidade Curricular: Condições de vida e produção social de saúde

Carga Horária: 40h (32h teóricas, 8h práticas)

Pré-requisito: não há pré-requisitos Termo: 1°

Ementa: Diferentes concepções de saúde, de território, de determinação social da saúde e o percurso formativo do Eixo Trabalho em saúde. Relação e articulação entre os referenciais, no encontro de saberes sob os quais operam vários paradigmas e práticas no campo da saúde. Aproximação aos territórios do município de Santos e aos modos de vida da população.

Bibliografia Básica:

AYRES, J.R.C.M. Prevenção de agravos, promoção da saúde e redução de vulnerabilidade. In: Clínica Médica. v.1. Barueri: Manole, 2009; p.435-455.

ALMEIDA FILHO, N. O que é saúde? Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011,160 p. (Coleção Temas em Saúde)

GARBOIS, J.A.; SODRÉ, A; DALLBELLO-ARAUJO, M. Da noção de determinação social à de determinantes sociais da saúde. Saúde em Debate, v. 41, n.112, p. 63-76, 2017.

JUNGES, J.R. Saberes populares e cientificismo na estratégia saúde da família: complementares ou excludentes? Ciência & Saúde Coletiva, v. 16, n. 11, p. 4327-4335, 2011.

SANTOS, M. Lugar e valor do indivíduo. In: SANTOS, M. O espaço do cidadão. São Paulo: Nobel, 1993. (Coleção Espaços)

Bibliografia Complementar:

AYRES, J.R. Entrevista. Saúde e Sociedade, v. 27, n. 1, p. 51-60, 2018.

BATISTELLA, C. Abordagens contemporâneas do conceito de saúde. In: FONSECA, A.F.; CORBO, A.D. (org.) O território e o processo saúde doença, Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007. p. 51-86.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa, Política Nacional de Saúde Integral de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transexuais / Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa, Departamento de Apoio à Gestão Participativa, Brasília: 1ª ed., 1. reimp. Ministério da Saúde, 2013.

BUSS, P.M.; PELLEGRINI FILHO, A.A Saúde e seus determinantes sociais. Revista de Saúde Coletiva, v.17, n.1, 2007 p. 77-93.

COIMBRA Jr, C.E.A., SANTOS, R.V., CARDOSO, A.M. Processo saúde–doença. In: BARROS, D.C., SILVA, D. O., GUGELMIN, S.A. (org). Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena, v. 1. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007, pp. 47-74. Disponível em: http://books.scielo.org/id/fyyqb/epub/barros-9788575415870.epub.

DEJOURS, C. Por um novo conceito de saúde. Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, São Paulo, v.14, n.54, p.7-11, 1986.

GARNELO, L.; WRIGHT, R. Doença, cura e serviços de saúde. Representações, práticas e demandas Baníwa. Cadernos de Saúde Pública, v. 17, n. 2, p. 273-284, 2001.

GONDIM, G.M.M.; MONKEN, M. Territorialização em saúde. In: PEREIRA, I.B.; LIMA, J.C.F. Dicionário da Educação Profissional em Saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, p. 392-404, 2009. Disponível em: http://www.sites.epsjv.fiocruz.br/dicionario/verbetes/tersau.html

MERHY, E.E.; STEFANINI, A.; MARTINO, A. (org.). Problematizando epistemologias na saúde coletiva: saberes da cooperação Brasil e Itália [recurso eletrônico] 1.ed., Porto Alegre: Rede UNIDA; Bolonha: CSI-Unibo, 2015. p.147.

MOTA, C.N. da. Saúde e povos indígenas: tradição e mudança. In: FERREIRA, M. B. R. et al. Cultura corporal indígena. Guarapuava, Ed. Unicentro, 2003

MOTA, C.S. A gente vive pra cuidar da população: estratégias de cuidado e sentidos para a saúde, doença e cura em terreiros de candomblé. Trad. BOMFIM, L. A. Saúde e Sociedade, v. 20, n. 2, p. 325-337, 2011.

NUNES, J.A.; LOUVISON, M. Epistemologias do Sul e descolonização da saúde: por uma ecologia de cuidados na saúde coletiva. Saúde e Sociedade, v. 29, n. 3, e200563, 2020.

PASSOS, N.R. Determinantes, determinação e determinismo sociais Saúde em Debate, v. 33, n. 83, p. 397-406, 2009.

SANTOS, A.L.; RIGOTTO, R.M. Território e territorialização: incorporando as relações produção, trabalho, ambiente e saúde na atenção básica à saúde. Trabalho, Educação e Saúde, v. 8, n. 3, p. 387-406, 2010.

SCLIAR, M. História do Conceito de Saúde. Physis: Revista de Saúde Coletiva, v. 17, n.1, p. 29-41, 2007.

SILVA JÚNIOR, A.A.; TOYANSK, M. Saúde das comunidades ciganas no Brasil: contextos e políticas públicas. Revista do Centro de Pesquisa e Formação n. 10, p.159-185, 2020.

SILVA, M.J.S. et al. Das possibilidades de um conceito de saúde. Trabalho Educação e Saúde, v. 17, n. 1, p. 1-22, 2019.

SOUZA, A.S.A. de; SAWAIA, B.B. A Saúde como potência de ação: uma análise do coletivo e de Comuna do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST). Revista Psicologia e Políticas, v. 16, n. 37, p. 305-320, 2016.

Ementas das Unidades Curriculares do 2º termo

Nome da Unidade Curricular: Ciência de alimentos II

Carga Horária: 60h (36h teóricas, 24h práticas, 9h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 2º

Ementa: Estudo da composição e das propriedades químicas, físicas e nutricionais dos lipídios e proteínas presentes nos alimentos. Investigação sobre o processamento e as técnicas de conservação de alimentos e de seus efeitos na qualidade sensorial, nutricional e microbiológica

Bibliografia Básica:

MORETTO, E.et al. Introdução à ciência de alimentos. Florianópolis: UFSC, 2002.

RIBEIRO, E.P., SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher: Instituto Mauá de Tecnologia, 2004.

GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnología de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.

CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Metha, 2003.

JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. [Modern food microbiology]. Tradutores: Rosane Rech et al. Porto Alegre: Artmed, 2005.

SILVA Jr, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2008.

Bibliografia Complementar:

FENNEMA, O.R. Química de los alimentos. 2ª ed. Zaragoza: Acribia, 2000. 1258p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. (Ed.). Fennema's food chemistry. 4th ed. Boca Raton: CRC Press, 2008. 1144 p.

ORDÓNEZ, J.A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.674p.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.

SPREER, E. Lactologia Industrial: leche preparación y elaboración maquinas, instalaciones y aparatos, produtos lacteos. Zaragoza: Acribia, 1991. 615p.

Ebooks disponíveis no sistema Pergamum

DAMODARAN, S. Química de alimentos de Fennema. Porto Alegre: ArtMed, 2018.

RIBEIRO, E.P. Química de alimentos. São Paulo: Blucher, 2007.

NICHELLE, P.G.B. Bromatologia. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

CIÊNCIA e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2015.

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

SILVA, P.S da. Bioquímica dos alimentos. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2013.

MACEDO, P.D.G. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Erica, 2015.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Nutrição e preparo de alimentos I

Carga Horária: 100h (60h teóricas, 40h práticas)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 2º

Ementa: Introdução ao estudo da Dietética e da Técnica Dietética. Estudo e aplicação das diretrizes alimentares e nutricionais. Estudo integrado de aspectos fisiológicos, bioquímicos e nutricionais dos carboidratos, das fibras e dos lipídeos. Detalhamento dos processos de seleção, pré-preparo, preparo e conservação de alimentos fonte de carboidratos e lipídeos; abordagem da análise sensorial na perspectiva da utilização adequada de alimentos na produção de refeições saudáveis, culturalmente referenciadas e em uma perspectiva sustentável.

Bibliografia Básica:

DOMENE, S.M.A. Técnica dietética: teoria e aplicações. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (também em E-book*)

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P. Técnica dietética - pré-preparo de alimentos. 2ª ed. Editora Atheneu, 2012. (também em E-book*)

MELLO, F.R. Controle e qualidade dos alimentos. Porto Alegre: SER - SAGAHd 2017. (também em E-book*)

PHILIPPI, S.T.; AQUINO, R.C. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP: Manole, 2015. (também em E-book*)

Bibliografia complementar

MACIEL, B.L.L.; FREITAS, E.P.S.; PASSOS, T.S. (org.). Manual para elaboração de fichas técnicas de preparação e oficinas culinárias. Natal: EDUFRN, 2021. https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/32659

MACEDO, P.D.G. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Erica, 2015 (E-book)

SOUZA, A.S. et al. Habilidades básicas em cozinha. Porto Alegre: SAGAH, 2019. (E-book)

SILVA, S.M.C.S. Cardápios: guia prático para a elaboração. 4ª ed. Rio de Janeiro: Roca, 2019. (E-book)

CARELLE, A.C. Manipulação e higiene dos alimentos. 2ª ed. São Paulo: Erica, 2014 (E-book)

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. Barueri, SP: Manole, 2013. (E-book)

PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2014. (E-book)

TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. NEPA-UNICAMP. Versão 4. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011. Disponível em: URL:http://www.unicamp.br/nepa/taco.

IOM. The Dietary Reference Intakes: the essential guide to nutrient requirements. National Academy Press, 2006. 506 p. Disponível em www.nap.edu

BRASIL. Guia Alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, 2014. Disponível em http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Sistemas alimentares I

Carga Horária: 40h (20h teóricas, 20h práticas, 40h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 2º

Ementa: Estudo integrado das etapas de produção, processamento, distribuição, comercialização e consumo de alimentos. Impactos dos sistemas alimentares na saúde, meio ambiente e justiça social. Determinantes econômicos e sociais dos sistemas alimentares contemporâneos. Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional. Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.

Bibliografia Básica

JACOB, M. Sistemas alimentares para a nutrição. Recife, PE. NUPPEA, 2021. 212p. Disponível em: http://nutrir.com.vc/horta/JacobSistemas.pdf

CRUZ, F.T.; MATTE, A.; SCHNEIDER, S. Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. 324p. Disponível em: https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/232233/001005700.pdf?sequence=1&isAllowed=y

PIGNATI, W.; CORRÊA, M.M.; LEÃO, L.C.; PIGNATI, M.; HUET, J. Desastres sócio-sanitário-ambientais do agronegócio e resistências agroecológicas no Brasil. São Paulo, Outras Expressões, 2021. 364p. Disponível em: https://www.expressaopopular.com.br/loja/produto/desastres-socio-sanitario-ambientais-do-agronegocio-e-resistencias-agroecologicas-no-brasil-pdf

Bibliografia Complementar:

BELIK, W. Estudo sobre a cadeia de alimentos. Imaflora, Instituto Ibirapitanga, Instituto Clima e Sociedade, 2020. 126p. Disponível em: https://www.imaflora.org/public/media/biblioteca/estudocadeiaalimentos__14.10.2020.pdf

BELIK, W. Um retrato do sistema alimentar brasileiro e suas contradições. Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola-Imaflora, São Paulo, 2020. 36p. Disponível em: https://www.ibirapitanga.org.br/wp-content/uploads/2020/10/UmRetratoSistemaAlimentarBrasileiro_%C6%92_14.10.2020.pdf

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Lavouras transgênicas – riscos e incertezas: mais de 750 estudos desprezados pelos órgãos reguladores de OGMs. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2015. Disponível em: https://jbb.ibict.br/handle/1/686

CUNHA, A.R.A.A.; BELIK, W. A produção agrícola e a atuação das Centrais de Abastecimento no Brasil. Segurança Alimentar e Nutricional, 19(1):46-59, 2012. Disponível em: https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634668/2587

EAT-Lancet Commission. Relatório sumário da Comissão EAT-Lancet. Dietas saudáveis a partir de sistemas alimentares sustentáveis. thelancet.com/commissions/EAT. Disponível em: https://eatforum.org/content/uploads/2019/04/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Portugese.pdf

FAO and WHO. Sustainable healthy diets – Guiding principles. Rome, 2019. Disponível em: http://www.fao.org/3/ca6640en/ca6640en.pdf

FAO. Sustainable food system concept and framework, 2018. Disponível em: www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf.

FAO. The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture, J. Bélanger & D. Pilling (eds.). FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments. Rome, 2019. 572 p. Disponível em: http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf

GONÇALVES, M.; ELIAS, F.; SILVA, E. Ambiente Alimentar: entendendo o conceito e as perspectivas de aplicação no Brasil. RACA, 1:44–59, 2020. https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/42849/2/ve_Monica_Goncalves_etal.pdf

HLPE. Nutrition and food systems. A report by the High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Symposium Biodiversity and Sustainable Diets United against Hunger (2010: Rome, Italy). Rome: International Scientific Symposium Biodiversity and Sustainable Diets United against Hunger (2010: Rome, Italy); 2012. Disponível em: www.fao.org/3/a-i7846e.pdf

JACOB, M.C.; MEDEIROS, E.; ARAÚJO, F.R. Desenvolvimento de competências para Nutrição no contexto de sistemas alimentares sustentáveis. Ciência & Saúde Coletiva, 25(11): 4369-4378, 2020.

MACHADO, A.D. et al. O papel do Sistema Único de Saúde no combate à sindemia global e no desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis. Ciência & Saúde Coletiva, 26(10): 4511-4518, 2021.

MALUF, R.S.; LUZ, L.F. Sistemas alimentares descentralizados: um enfoque de abastecimento na perspectiva da soberania e segurança alimentar e nutricional. Disponível em: http://oppa.net.br/acervo/textos-fao-nead-gpac/Texto%20de%20conjuntura%2019%20-%20Renato%20MALUF%20--%20Lidiane%20DA%20LUZ.pdf

ROCHA, C. Bases econômicas para gestão de políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional. Natal, RN. Insecta, 2021. 90p. Disponível em: http://www.nutrir.com.vc/horta/Economia.pdf

SILVA FILHO, O.J.; GOMES JÚNIOR, N.N. The future at the kitchen table: COVID-19 and the food supply. Cadernos de Saúde Pública, 36(5): e00095220, 2020. Disponível em: http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/32490915

SWINBURN B.A. et al. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: the lancet commission report. The Lancet, 393(10173): 791-846, 2019. Versão em Português: A Sindemia Global da Obesidade, Desnutrição e Mudanças Climáticas. Disponível em: https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/10/relat%c3%b3rio-completo-the-lancet.pdfhlpe

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Módulo introdução aos tecidos e sistemas

Carga Horária: 40h (14h práticas, 26h teóricas)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 2º

Ementa: O "Módulo de Introdução aos Tecidos e Sistemas" abrange conceitos introdutórios e fundamentais das áreas de Histologia e Anatomia, desenvolvidos de forma integrada, e que constituem pré-requisito teórico aos módulos subsequentes do Eixo Biológico.

Bibliografia Básica:

MOORE, K.L.; AGUR, A.M. Fundamentos de anatomia clínica. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 562 p.

DANGELO, J; FATTINI, C.A. Anatomia básica dos sistemas orgânicos. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.

SOBOTTA. Atlas de anatomia humana. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan, 2018.

JUNQUEIRA, L.C.U.; CARNEIRO J. Histologia básica - texto e atlas. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2017.

Bibliografia Complementar:

GARDNER, E.; GRAY, D.J.; O'RAHILLY, R. Anatomia: estudo regional do corpo humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1978.

MACHADO, A. Neuroanatomia funcional. São Paulo: Editora Atheneu, 2014.

KIERSZENBAUM, A.L. Histologia e biologia celular - uma introdução à patologia. São Paulo: Elsevier, 2008.

NETTER, F.H. Atlas de anatomia humana. São Paulo: Editora Artes Médicas, 2008.

GENESER, F. Histologia: com bases biomoleculares. Rio de Janeiro: Editora Panamericana, 2003.

Nome da Unidade Curricular: Módulo do átomo a célula II

Carga Horária: 80 h (20h práticas, 44h teóricas, 16h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 2º

Ementa: Abordagem da célula no contexto tecidual. Caracterização das moléculas e estruturas que propiciam as interações célula-célula e célula-matriz. Apresentação dos mecanismos celulares/genéticos atuantes na diferenciação celular. Entendimento integrado das vias metabólicas e das consequências de alterações inatas. Descrição dos modos pelos quais as células morrem e seus significados fisiológicos. Caracterização do papel do ambiente na determinação de alterações epigenéticas e no contexto multifatorial de algumas doenças. Abordagem das propriedades das membranas biológicas em células excitáveis.

Bibliografia Básica:

CAMPBELL, M.K.; FARRELL, S.O. Bioquímica. 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. 864 p.

MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica básica. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 386 p.

NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5ª ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 1273 p.

ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Biologia molecular da célula. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 1464 p.

LODISH, H. et al. Biologia celular e molecular. 7ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 1244 p.

THOMPSON, J.S.; NUSSBAUM, R.L.; MCINNES, R.R.; WILLARD, H.F. Genética médica. 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 525 p.

Bibliografia Complementar:

PRATT, C.W.; CORNELY, K. Bioquímica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 716 p.

BERG, J.M; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. Bioquímica. 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1059 p.

CARVALHO, H.F.; PIMENTEL, S.M.R. A célula. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2007. XIII, 380p

POLLARD, T.D.; EARNSHAW, W.C. Biologia celular. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 799 p.

Nome da Unidade Curricular: Capitalismo, trabalho e direitos

Carga Horária: 80h (60h teóricas; 20h práticas; 24h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 2º

Ementa: Modo de produção capitalista, noções de trabalho e alienação. Transformações no mundo do trabalho. Desigualdades socioeconômicas. Estado moderno e direitos humanos: perspectiva social e histórica; desdobramentos nas lutas sociais. Educação em direitos humanos.

Bibliografia Básica:

MARX, K. Processo de trabalho e processo de produzir mais valia. In: MARX, K. O Capital. Edipro, 1988, 286p.

MARX, K.; ENGELS, F. Manifesto do Partido Comunista. (1ª Parte) Estudos Avançados. 12(34), 1998.

ENGELS, F. As grandes cidades. In: ENGELS, F. A situação da classe trabalhadora na Inglaterra. São Paulo, Boitempo, 2008.

SENNETT, R. Ilegível: por que as modernas formas de trabalho são difíceis de entende. In: SENNETT, R. A corrosão do caráter. Rio de Janeiro: Record, 2010.

WEBER, M. A ética protestante e o espírito do capitalismo. São Paulo: Cia. Das Letras, 2004.

Bibliografia Complementar:

ANTUNES, R. As metamorfoses e a centralidade do trabalho hoje. In: ANTUNES, R. Os sentidos do trabalho – ensaios sobre a afirmação e a negação do trabalho. São Paulo: Boitempo Editorial, 2005. p. 209-223

CORROCHANO, M.C. Jovens trabalhadores: expectativas de acesso ao ensino superior. Avaliação. 18(1):23-44, 2013.

DAGNINO, E. Os movimentos sociais e a emergência de uma nova noção de cidadania. In: DAGNINO, E. (org) Anos 90 - política e sociedade no Brasil. São Paulo: Ed. Brasiliense,1994. p.103-115.

DORNELLES, J.R. O que são direitos humanos. São Paulo: Brasiliense, 2006.

SANTOS, B.S. Direitos humanos: o desafio da interculturalidade. Revista Direitos Humanos, Secretaria Especial de Direitos Humanos: Brasília, no. 2, junho de 2009, p.10-18

Secretaria Especial de Direitos Humanos da Presidência da República. Programa Nacional de Direitos Humanos / PNDH-3. Brasília: SDH/PR, 2010, p.14-17 e 51-100.

Nome da Unidade Curricular: Desigualdades sociais e políticas públicas de saúde no Brasil

Carga Horária: 80h (64h teóricas, 16h práticas - 80h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisitos Termo: 2°

Ementa: Desigualdade sócio territorial na sociedade brasileira, em específico as desigualdades em saúde, Conhecimentos epidemiológicos associados às condições de vida e indicadores de saúde, incluindo a perspectiva da epidemiologia crítica. Política pública de saúde inserida no conjunto da Seguridade Social discutida tanto em seus eixos estruturantes quanto na imersão dos estudantes na rede de serviços nos lugares do território na Região da Baixada Santista. Introdução a organização e funcionamento dos serviços de saúde e assistência social, com foco no trabalho das equipes que compõem a rede ampliada do SUS.

Bibliografia Básica:

BARATA, R. B. Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde? Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2009. 120 p.

BOSCHETTI, I.A política de seguridade social no Brasil. In: Serviço Social: Direitos Sociais e Competências Profissionais. CFESS/ABEPSS, 2009, p.323-338.

BRASIL, Ministério da Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012. 110p. (Série E. Legislação em Saúde). Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/pnab.pdf>.

ESCOREL, S. Equidade em saúde. In: PEREIRA, I.B.; LIMA, J.C.F. Dicionário da educação profissional em saúde. 2. ed. Rio de Janeiro: Escola Saúde Soc. São Paulo, v.25, n.1, p.9-18, 2016. Escola Politécnica em Saúde Joaquim Venâncio, 2008. Disponível em: <http://www.epsjv.fiocruz.br/ dicionário/verbetes/equsau.html>

MATTA, G.C.; MOROSINI, M.V.G. Atenção Primária à Saúde. 2009. Disponível em: http://www.epsjv.fiocruz.br/dicionario/verbetes/ateprisau.html;

PAIM, J.S. O que é o SUS. Rio de Janeiro. Ed. Fiocruz, 2015. 93p (Coleção Temas em Saúde);

PAIM, J.; TRAVASSOS, C.; ALMEIDA, C.; BAHIA, L.; MACINKO, J. O Sistema de saúde brasileiro: história, avanços e desafios. Lancet, 21 ;377(9779):1778-97, 2011.

Bibliografia Complementar:

BARROS, F.P.C. de; SOUSA, M.F. de. Equidade: seus conceitos, significações e implicações para o SUS. Saúde e Sociedade, v. 25, n. 1, p. 9-18, 2016.

CECILIO, L.C.O. et al. A Atenção Básica à Saúde e a construção das redes temáticas de saúde: qual pode ser o seu papel? Ciência & Saúde Coletiva, v. 17, n. 11, p. 2893-2902, 2012.

COUTO, B.R. et al. O Sistema Único de Assistência Social no Brasil (PNAS e SUAS). Editora Cortez, 2010.

LOPES, M.H.C. O tempo do SUAS. Revista Serviço Social e Sociedade, n. 87. São Paulo: Cortez, 2006 MUNIZ, E. SUAS e os serviços socioassistenciais. Revista Serviço Social e Sociedade, n. 88. São Paulo: Cortez, 2006

REIS, J. R. F. O coração do Brasil bate nas ruas: a luta pela redemocratização do país. In: PONTE, C.F.; FALLEIROS, C. (org.) Na corda bamba de sombrinha: a saúde no fio da história. Rio de Janeiro: Fiocruz/COC; Fiocruz/EPSJV, 2010. p. 219-236.

Ementas das Unidades Curriculares do 3º termo

Nome da Unidade Curricular: Ciência de alimentos III

Carga Horária: 60h (27h teóricas, 33h práticas, 18h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 3º

Ementa: Estudo da composição e das propriedades químicas, físicas e nutricionais das vitaminas, minerais e dos pigmentos presentes nos alimentos. Investigação sobre o processamento e as técnicas de conservação e de seus efeitos na qualidade sensorial, nutricional e microbiológica dos alimentos. Estudo dos alimentos funcionais e dos compostos bioativos de ocorrência natural nos alimentos segundo a legislação vigente. Compreensão do controle de qualidade dos alimentos por meio de análises físico-químicas, macro e microscópicas, microbiológicas e sensoriais.

Bibliografia Básica:

MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos. Florianópolis: UFSC, 2002. 255p.

CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003. 207p.

GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 284p.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnología de alimentos: componentes dos alimentos e processo. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p. (componentes dos alimentos e processos v. 1).

JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. [Modern food microbiology]. Tradutores: Rosane Rech et al. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.

Bibliografia Complementar:

FENNEMA, O.R. Química de los alimentos. 2ª ed. Zaragoza: Acribia, 2000. 1258p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. (Ed.). Fennema's food chemistry. 4th ed. Boca Raton: CRC Press, 2008.

COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.

RIBEIRO, E.P., SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher. Instituto Mauá de Tecnologia, 2004. 184p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.674p.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.

THIS, H. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2006. 240p.

SILVA Jr, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2008. 625p.

Ebooks disponíveis no sistema Pergamum

DAMODARAN, S. Química de alimentos de Fennema. Porto Alegre: ArtMed, 2018.

RIBEIRO, E.P. Química de alimentos. São Paulo: Blucher, 2007.

NICHELLE, P.G. Bromatologia. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

CIÊNCIA e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2015.

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

SILVA, P.S. da. Bioquímica dos alimentos. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2013.

MACEDO, P.D.G. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Erica, 2015.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Nutrição e preparo de alimentos II

Carga Horária: 100h (60h teóricas, 40h práticas, 10h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 3º

Ementa: Estudo integrado de aspectos fisiológicos, bioquímicos e nutricionais de proteínas e micronutrientes, relacionados às recomendações nutricionais. Detalhamento dos processos de seleção, pré-preparo, preparo e conservação de alimentos fontes de proteínas, frutas, verduras e legumes para a produção de cardápios saudáveis, culturalmente referenciados e em uma perspectiva de valorização de Sistemas Alimentares sustentáveis.

Bibliografia Básica:

DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética: teoria e aplicações. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 2ª ed. São Paulo: Metha, 2007.

FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. Inquéritos alimentares - métodos e bases científicos. Barueri: Manole; 2005.

SILVA Jr, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2007.

GUYTON, A.C., HALL, I.E. Tratado de fisiologia médica. 11ª ed. São Paulo: Elsevier, 2004.

ORNELLAS, L.H. Técnica e dietética – seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. Técnica dietética. São Paulo: Metha, 2005.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2006.

TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. NEPA-UNICAMP. Versão 4. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/taco.

IOM. The Dietary Reference Intakes: the essential guide to nutrient requirements. National Academy Press, 2006. 506 p. Disponível em www.nap.edu

BRASIL. Guia Alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, 2014. Disponível em http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf

Bibliografia Complementar:

LE CORDON BLEU. Todas as técnicas culinárias. 1996.

THIS, H. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2006.

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. Técnica dietética. São Paulo: Metha, 2005.

ARAÚJO, W.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGO, L.A. Alquimia dos alimentos. Brasília: Editora Senac, 2007.

MENDEZ, M.H.M.; DERIVI, S.C.N.; RODRIGUES, M.C.R.; FERNANDES, M.L. Tabela de composição de alimentos: amiláceos, cereais e derivados, frutas e hortaliças, leguminosas, nozes e oleaginosas. Niterói: EdUFF, 2001.

PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A.; BENZECRY, E.H.; GOMES, M.C.S., COSTA, V.M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A. Bioquímica ilustrada. 4ª ed. Porto Alegre: ArtMed, 2009.

TIRAPEGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

SILVA, S.M.C.; MURA, J.D.P. Tratado de Nutrição, Alimentos e Dietoterapia. São Paulo: Guanabara Koogan. 2007.
USDA. U.S. Department of Agriculture - Agricultural Research Service. Nutrient Food Composition Database. Release 23. [jan 2009]. Disponível em: http://www.nal.usda.gov/ fnic/foodcomp

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Sistemas alimentares II

Carga Horária: 40h (20h teóricas, 20h práticas, 40h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 3º

Ementa: Estudo integrado das etapas de produção, processamento, distribuição, comercialização e consumo de alimentos. Políticas de alimentação e nutrição para o desenvolvimento de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. A participação dos movimentos sociais e o papel do nutricionista na construção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis visando soberania alimentar e segurança alimentar e nutricional.

Bibliografia Básica

JACOB, M. Sistemas Alimentares para a Nutrição. Recife, PE. NUPPEA, 2021. 212p. Disponível em: http://nutrir.com.vc/horta/JacobSistemas.pdf

PEREZ-CASSARINO, J. et al. Abastecimento alimentar e mercados institucionais. Chapecó: Ed. UFFS; Praia, Cabo Verde: UNICV, 2018. 322 p. Disponível em: https://books.scielo.org/id/85pnz/pdf/perez-9788564905726.pdf

STENNBOCK, W et al. Agrofloresta, ecologia e sociedade. Curitiba: Kairós, 2013. 422 p. Disponível em: (https://www.icmbio.gov.br/educacaoambiental/images/stories/biblioteca/permacultura/livro_AGROFLORESTA_ECOLOGIA_E_SOCIEDADE.pdf)

Bibliografia Complementar:

ARTICULAÇÃO NACIONAL DE AGROECOLOGIA. Agroecologia, desenvolvimento territorial e políticas públicas. Rio de Janeiro: 2014

FAO. The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture. FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments. Rome. 2019. 572 p. Disponível em: http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf

FAO. Sustainable food system concept and framework. Rome: FAO, 2018. Disponível em: https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf

FAO. Building a common vision for sustainable food and agriculture: principles and approaches. Rome: FAO, 2014

HLPE/FAO. Agroecological and other innovative approaches for sustainable agriculture and food systems that enhance food security and nutrition. A report by the High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Rome, 2019.

JACOB, M.C.; MEDEIROS, E.; ARAÚJO, F.R. Desenvolvimento de competências para Nutrição no contexto de Sistemas Alimentares Sustentáveis. Ciência & Saúde Coletiva, 25(11): 4369-4378, 2020.

MACHADO, A.D. et al. O papel do Sistema Único de Saúde no combate à sindemia global e no desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis. Ciência & Saúde Coletiva, 26(10): 4511-4518, 2021.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição. Washington, OPAS, 2017. Disponível em: file:///C:/Users/paula/OneDrive/_UNIFESP/GRADUA%C3%87%C3%83O/NUTRI%C3%87%C3%83O/Sistemas%20alimentares/PAHO%202017.pdf

PIGNATI, W.; CORRÊA, M.M.; LEÃO, L.C.; PIGNATI, M.; HUET, J. Desastres sócio-sanitário-ambientais do agronegócio e resistências agroecológicas no Brasil. São Paulo, Outras Expressões, 2021. 364p. Disponível em:

https://www.expressaopopular.com.br/loja/produto/desastres-socio-sanitario-ambientais-do-agronegocio-e-resistencias-agroecologicas-no-brasil-pdf

SWINBURN B.A. et al. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: the lancet commission report. The Lancet, v.393, n.10173, p. 791-846, 2019. Versão em Português: A Sindemia Global da Obesidade, Desnutrição e Mudanças Climáticas. Disponível em: https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/10/relat%c3%b3rio-completo-the-lancet.pdfhlpe.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Módulo dos tecidos aos sistemas I

Carga Horária: 160h (60h práticas, 85h teóricas, 15h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 3º

Ementa: O Módulo “dos tecidos aos sistemas I”, inserido no eixo “O ser humano em sua dimensão biológica”, abrange o conteúdo das disciplinas de Embriologia, Histologia, Anatomia e Fisiologia, que serão desenvolvidas de forma integrada a partir de cada grade sistema do organismo, incluindo aspectos estruturais e funcionais.

Bibliografia Básica:

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 11ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006. 1115 p.

DANGELO, J; FATTINI, C.A. Anatomia básica dos sistemas orgânicos. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.

SOBOTTA. Atlas de anatomia humana. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan, 2018.

JUNQUEIRA, L.C.U.; CARNEIRO J. Histologia básica - texto e atlas. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2017.

LENT, R. Cem bilhões de neurônios: conceitos fundamentais de neurociências. São Paulo: Atheneu, 2010.

Bibliografia Complementar:

TOTORA, G.E.; GRABOWSJI, S.R. Princípios de anatomia e fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2002.

GARDNER, E.; GRAY, D.J.; O’RAHILLY, R. Anatomia: estudo regional do corpo humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1978.

MACHADO, A. Neuroanatomia funcional. São Paulo: Editora Atheneu, 2014.

KIERSZENBAUM, A.L. Histologia e biologia celular - uma introdução à patologia. São Paulo: Elsevier, 2008.

NETTER, F.H. Atlas de anatomia humana. São Paulo: Editora Artes Médicas, 2008.

AIRES, M.M. Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan (Ebook).

GENESER, F. Histologia: com bases biomoleculares. Rio de Janeiro: Editora Panamericana, 2003.

SILVERTHORN, D.U. Fisiologia Humana: uma abordagem integrada. São Paulo: Manole.

Nome da Unidade Curricular: Subjetividade, corpo e estigma

Carga Horária: 40 horas (25h teóricas, 15h práticas, 12h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 3º

Ementa: Processos de constituição de subjetividades. Noções de corpo, saúde, adoecimento e sofrimento. Corpo e estigma.

Bibliografia Básica:

FOUCAULT, M. Os corpos dóceis. In: Vigiar e Punir: nascimento da prisão. 20ª ed. Petrópolis: Vozes, 1999. p. 117-142

HELMAN, C.G. Definições culturais de anatomia e de fisiologia. In: Cultura, saúde e doença. Porto Alegre: Artmed, 1994. p.30-47.

MAUSS, M. Técnicas do corpo. In: Sociologia e Antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2003. p. 399-422

ROHDEN, F. A obsessão da medicina com a diferença entre os sexos. In: PISCITELLI, A., GREGORI, M.F., CARRARA, S. (org). Sexualidades e saberes: convenções e fronteiras. Rio de Janeiro: Garamond. 2004. p.183-196.

GOFFMAN, E. Estigma: notas sobre a manipulação da identidade deteriorada. 4ª ed. Rio de Janeiro: Editora LTC. 1988.

Bibliografia Complementar:

HERTZ, R.A preeminência da mão direita: um estudo sobre polaridades religiosas. Religião e sociedade, n.6, 1980. p.98-128.

LE BRETON, D. Adeus ao corpo. Campinas, Papirus, 2003.

LE BRETON, D. Experiências da dor. In: Antropologia da dor. São Paulo: FAP-Unifesp, 2013. p. 25-45.

PASSADOR, L.H. A noção de regra: princípio da cultura e possibilidade de humanidade. In: Antropos e psique: o outro e sua subjetividade. 2012. p.51-65.

SIBILIA, P. Do homo psico-lógico ao homo tecno-lógico: a crise da interioridade. Semiosfera, ano 3, n.7, 2004.

Nome da Unidade Curricular**:** Grupos e promoção da saúde

Carga Horária: 80h (64h teóricas, 16h práticas, 80h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisitos Termo: 3° e 4° (metade da turma em cada termo)

Ementa: Trabalho com estudantes em equipes interprofissionais. Atuação com coletivos e grupos populacionais, a partir da identificação de demandas e necessidades, contextualizadas nos diferentes lugares do território e redes de serviços. Atuação dialógica para prevenção e promoção da saúde, construção e fortalecimento de vínculos e redes de apoio, por meio de processos educativos grupais emancipatórios.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria da Gestão Estratégica e Participativa. Caderno de Educação Popular e Saúde.

FREIRE, P. Pacientes impacientes. Brasília: MS, 2007, p. 32-45. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_educacao_popular_saude_p1.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS). Anexo I da Portaria de Consolidação n. 2, de 28 de setembro de 2017, que consolida as normas sobre as políticas nacionais de saúde do SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 2018.

CHAUI, M. O discurso competente. In: CHAUI, M. A ideologia da competência. Belo Horizonte: Autêntica Editora; São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2014, p. 113-119.

CZERESNIA, D. O conceito de saúde e a diferença entre promoção e prevenção. In: CZERESNIA, D.; FREITAS, C.M. (Org.). Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2003, p. 39-53.

FREIRE, Paulo. Pedagogia do oprimido. São Paulo: Paz e Terra, 1974.

FURLAN, P.G.; CAMPOS, G.W.S. Os grupos na atenção básica à saúde. In: BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno Humaniza SUS. v. 2. Editora MS, p. 105-117. Disponível em: http://redehumanizasus.net/acervo/cadernos-humanizasus-volume-2-atenc%CC%A7a%CC%83o-basica/

HOOKS, B. Ensinando a transgredir: a educação como prática da liberdade. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2013.

KILOMBA, G. Memórias da plantação: episódios de racismo cotidiano. Rio de Janeiro: Editora Cobogó, 2019.

Bibliografia Complementar:

ADICHIE, C M. O perigo de uma história única. 1a edição. São Paulo: Companhia das letras, 2019.

AZEVEDO, A.B.; PEZZATO, L.M.; MENDES, R. Formação interdisciplinar em saúde e práticas coletivas. Saúde em Debate, v. 41, n.113, p. 647-657, 2017.

BARROS, R.B. Grupo: a afirmação de um simulacro. Porto Alegre: Sulina/Editora da UFRGS, 2009 (Coleção Cartografias).

GOMES, R.; HERBERT, F.; PINHEIRO, R.; BARROS, M. E. B. Integralidade como princípio ético e formativo: um ensaio sobre os valores éticos para estudos sobre o trabalho em equipe na saúde. In. PINHEIRO, R.; BARROS, M.E.B.; MATTOS, R. A. (Org.). Trabalho em equipe sob o eixo da integralidade: valores, saberes e práticas. Rio de Janeiro: IMS/UERJ: CEPESC: ABRASCO, 2010, p. 19-36.

RIBEIRO, D. Pequeno Manual Antirracista. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

SANTOS, M. Lugar e valor do indivíduo. In: SANTOS, M. O espaço do cidadão. São Paulo: Nobel, 1993. (Coleção Espaços)

Nome da Unidade Curricular: Encontro e produção de narrativas

Carga Horária: 80h (32h teóricas, 48h práticas, 80h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisitos Termo: 3° e 4° (metade da turma em cada termo)

Ementa: Demandas e necessidades de saúde. Aspectos da atuação interprofissional e desenvolvimento da Clínica Comum em território. Vínculo e escuta. Alteridade, cotidiano e identidade. Construção de Narrativas orientadas para o cuidado em saúde. Narrativa como um dispositivo de formação de si na relação com o outro. Experiências de cuidado com pessoas em equipamentos de saúde ou assistência social, cultura, educação e outros.

Bibliografia Básica:

BENJAMIN, W. O Narrador. Considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. In: Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura. 7. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987. p. 197-221. Disponível em: http://www.usp.br/cje/depaula/wp-content/uploads/2017/03/O-Narrador_Walter-Benjamin-1.pdf

BONDÍA, J.L. Notas sobre a experiência e o saber da experiência. Revista Brasileira de Educação, n.19, p.20-8, 2002.

CAPOZZOLO, A.A.; CASETTO, S.J.; HENZ, A.O. (Orgs). Clínica comum: itinerários de uma formação em saúde. São Paulo: Hucitec, 2013.

CAMPOS, A.A.; NASCIMENTO, E.C.M.; VANZUITA, S.C. Notas sobre o declínio da narrativa a partir de Benjamin e Larrosa. Revista Tuiuti: Ciência e Cultura, Curitiba, n. 58, c. 5, 2019.

SANTANA, B. Quando me descobri negra. São Paulo: SESI-SP. 2015, p.27-31.

Bibliografia Complementar:

AMADO, J. O grande mentiroso: tradição, veracidade e imaginação em história oral. História, São Paulo, 14: 125-135, 1995. Disponível em: http://www2.fct.unesp.br/docentes/geo/necio_turra/PPGG%20-%20PESQUISA%20QUALI%20PARA%20GEOGRAFIA/AMADO%20-%20O%20grande%20mentiroso.pdf

BOURDIEU, P. A ilusão biográfica. In: FERREIRA, M.; AMADO, J. (org.). Usos e Abusos da História Oral. Rio de Janeiro: FGV, 1998. p.183-191.Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1185/mod_resource/content/1/Bourdieu%20-%20A%20Ilus%C3%A3o%20Bibliogr%C3%A1fica.pdf.

BRASIL. Caso Roberta. 2013. Cadernos de Atenção Básica, n. 34, p. 12-15. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Brasília: 2013. 176 p.

_____. Em direção a novos objetos de cuidado em saúde, pela vida da Atenção Básica: cuidado do sofrimento de pessoas. Cadernos de Atenção Básica, n. 34, p. 29-36. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Brasília: 2013. 176 p.

CHACOFF, A. À Espera dos Bárbaros. O que os personagens masculinos de Elena Ferrante têm a nos dizer. Questões de Literatura e Gênero. Revista Piauí, 18 Edição 137, fev. 2018. Disponível em: https://piaui.folha.uol.com.br/materia/a-espera-dos-barbaros/

FERRANTE, E. 'Escrever é como girar a faca na ferida'. Entrevista concedida à Ana Carolina Sacoman e Ubiratan Brasil, Caderno de Cultura, O Estado de São Paulo, São Paulo, 30 de agosto de 2020. Disponível em:

https://cultura.estadao.com.br/noticias/literatura,escrever-e-como-girar-a-faca-na-ferida-revela-elena-ferrante,70003417132

GOULART, P.M.; PEZZATTO, L.M. (orgs). Narrativas de si: práticas em educação e saúde. Porto Alegre: Rede Unida, 2020. Disponível em http://editora.redeunida.org.br/wp-content/uploads/2018/11/Livro-Narrativas-de-Si.pdf

MACHADO, L.D.O Desafio Ético da Escrita. Psicologia & Sociedade, v.16 n. Especial, p.146-150, 2004.

MORIN E. Diário de um caminhante. 2012. In: Palestra proferida por ocasião do lançamento da coleção Diários de Edgar Morin, composta por três títulos: Diário da Califórnia, Um ano Sísifo, Chorar, amar, rir, compreender – Edições Sesc SP, 2012. Disponível em: https://edgarmorin.sescsp.org.br/categoria/palestra/5-diarios-de-um-caminhante

OLIVEIRA, E.C.S. Manifesto Antirracista: Carta para Sara Baartman. In: GOULART P.M.; PEZZATO, L.M. (org). Narrativas de si. Práticas em Educação e Saúde. Rede Unida: Porto Alegre, 2020, p.149 160. Disponível em: http://editora.redeunida.org.br/wp-content/uploads/2018/11/Livro-Narrativas-de-Si.pdf

SECHES, F.V.A. Uma longa experiência de ausência: a ambivalência em A amiga genial, de Elena Ferrante. 2019. Dissertação (Mestrado em Teoria Literária e Literatura Comparada) – FFLCH-USP, 2019. Disponível em: https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8151/tde-09092019-120933/pt-br.php

Nome da Unidade Curricular: Metodologia da pesquisa científica

Carga Horária: 40h (30h teóricas, 10h práticas)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo:3º

Ementa: Fundamentos metodológicos e operacionais da pesquisa científica em saúde. Levantamento bibliográfico. Planejamento e elaboração de projetos de pesquisa. Apresentação dos resultados de pesquisa e sua divulgação. Ética em pesquisa.

Bibliografia Básica:

MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2007.

Bibliografia Complementar:

GIL, A.C. Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo: Atlas, 2008.

MATTAR, J. Metodologia científica na era da informática. São Paulo: Saraiva, 2008.

MORAES, R. O plágio na pesquisa acadêmica: a proliferação da desonestidade intelectual. Diálogos Possíveis, ano 6, n.2, jul/dez 2007.

TURATO, E.R. Métodos quantitativos e qualitativos na área da saúde: definições, diferenças e seus objetos de pesquisa. Revista de Saúde Pública, 39(3): 507-514, 2005.

VIANNA, I.O.A. Metodologia do trabalho científico: um enfoque didático da produção científica. São Paulo: EPU, 2001.

VASCONCELOS, S.M.R. O plágio na comunidade científica: questões culturais e linguísticas. Ciência e Cultura, 59(3): 4-5, 2007.

MINAYO, M.C.S. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 2004.

KIRCHHOF, A.L.C.; LACERDA, M.R. Desafios e perspectivas para a publicação de artigos: uma reflexão a partir de autores e editores. Texto contexto - Enfermagem, 21(1):185-193, 2012.

KOERICH, M.S.; ERDMANN, A.L. O Estado da Arte sobre ética em saúde no Brasil: pesquisa em banco de teses. Texto contexto - Enfermagem, 20 (3):576-584, 2011.

SILVA, O.S.F. Entre o plágio e a autoria: qual o papel da universidade? Revista Brasileira de Educação, 13 (38): 357-414, 2008.

VOLPATO, G. Método lógico para redação científica. São Paulo: Best Writing, 2011.

KROKOSCZ, M. Abordagem do plágio nas três melhores universidades de cada um dos cinco continentes e do Brasil. Revista Brasileira de Educação, 16(48): 745-70, 2011.

Ementas das Unidades Curriculares do 4º termo

Nome da Unidade Curricular: Recomendações alimentares e avaliação nutricional

Carga Horária: 60h (20h teóricas, 20h teórico-práticas, 20h práticas)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 4º

Ementa: Estudo dos métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional de indivíduos e coletividades. Fundamentação, aplicação e crítica da avaliação antropométrica, dietética e clínica do estado nutricional. Aplicação de ferramentas de informática utilizadas na avaliação nutricional. Estudo das recomendações nutricionais aplicadas a indivíduos e grupos.

Bibliografia Básica:

EYWARD, V.H.; STOLARCZYK, L.M. Avaliação da composição corporal aplicada. Barueri, SP: Ed. Manole, 2000.

FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. Inquéritos alimentares - métodos e bases científicos. Barueri, SP: Ed. Manole, 2005.

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Barueri, SP: Ed. Manole, 2005.

Bibliografia Complementar:

ACUÑA, K.; CRUZ, T. Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos e situação nutricional da população brasileira. Arq Bras Endocrinol Metab; 48(3):345-361, 2004.

BRASIL. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 76 p. Disponível em: Link: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf

BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional – aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington (DC): National Academy Press; 2005. Disponível em: https://www.nal.usda.gov/sites/default/files/fnic_uploads/energy_full_report.pdf

INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes; the essential guide to nutrients requirements. Washington (DC): National Academy Press; 2006. Disponível em: https://www.nal.usda.gov/sites/default/files/fnic_uploads/DRIEssentialGuideNutReq.pdf

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007.

MARCHIONI, D.M.L., SLATER, B., FISBERG, R.M. Aplicação das Dietary Reference Intakes na avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos. Rev. Nutr., 17(2): 207-216, 2004.

SILVA, S.M.C.; MURA, J.P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.

TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.M.L. Avaliação nutricional – teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. (e-book)

WHO. Physical Status: The use and interpretation of antropometry. World Health Organization, Geneva, 1995. Technical Report Series nº 854. Disponível em: https://www.who.int/childgrowth/publications/physical_status/en/

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Gestão de alimentação coletiva I

Carga Horária: 60h (48h teóricas, 12h práticas)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 4º

Ementa: Abordagem de uma atuação profissional que visa à promoção da saúde da coletividade sadia, utilizando e integrando os fundamentos da administração e das ciências da nutrição e dos alimentos. Introdução das teorias de administração visando subsidiar sua aplicação nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Contemplação das etapas a serem cumpridas na produção de refeições coletivas buscando garantir a qualidade sanitária das refeições. Aplicação do conhecimento na dinâmica do planejamento físico-estrutural e organizacional das áreas.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7ª ed. São Paulo: Metha, 2019. (1 exemplar)

SILVA Jr, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6ª ed. atualizada. São Paulo: Varela, 2008. (6 exemplares)

VENTURI, I. et al. Higiene e controle sanitário de alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2021. (e-book).

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Ministério da Saúde, Brasília, DF, v. 16, 2004 (online)

SÃO PAULO. Secretaria de Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS n° 5, de 9 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Diário Oficial do Estado de São Paulo. 19 abr 2013. (online)

Bibliografia Complementar:

BALCHIUNAS, D. Gestão de uan: um resgate do binômio alimentação e nutrição. Rio de Janeiro Roca 2014 (ebook)

MEZOMO, I.A. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.

RAMOS, F.A.M. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares. São Paulo: Varela, 2001.

SILVA Jr, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 7ª ed. atualizada. São Paulo: Varela, 2014.

TEIXEIRA, S.M.F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. (ebook)

TRIDA, V.C.; Ferreira, F.M. Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas. Editora Yendis, 2014 (e-book).

VAZ, C.S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2003.

ZANELLA, L.C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007. 352 p.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Módulo dos tecidos aos sistemas II

Carga Horária: 140h (30h práticas, 95h teóricas, 15h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 4º

Ementa: O Módulo “dos tecidos aos sistemas”, inserido no eixo “O ser humano em sua dimensão biológica”, abrange o conteúdo das disciplinas de Embriologia, Histologia, Anatomia, Fisiologia e Biofísica, que serão desenvolvidas de forma integrada a partir de cada grande sistema do organismo, incluindo aspectos estruturais e funcionais.

Bibliografia Básica:

MOORE, K.L.; AGUR, A.M. Fundamentos de anatomia clínica. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 562 p.

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 11a ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006. 1115 p.

DANGELO, J.; FATTINI, C.A. Anatomia básica dos sistemas orgânicos. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.

SOBOTTA. Atlas de anatomia humana. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan, 2018.

JUNQUEIRA, L.C.U.; CARNEIRO J. Histologia básica - texto e atlas. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2017.

Bibliografia Complementar:

TOTORA, G.E.; GRABOWSJI, S.R. Princípios de anatomia e fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2002.

GARDNER, E.; GRAY, D.J.; O'RAHILLY, R. Anatomia: estudo regional do corpo humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1978.

MACHADO, A. Neuroanatomia funcional. São Paulo: Editora Atheneu, 2014.

KIERSZENBAUM, A.L. Histologia e biologia celular - uma introdução à patologia. São Paulo: Elsevier, 2008.

NETTER, F.H. Atlas de anatomia humana. São Paulo: Editora Artes Médicas, 2008.

AIRES, M.M. Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan (Ebook).

GENESER, F. Histologia: com bases biomoleculares. Rio de Janeiro: Editora Panamericana, 2003.

SILVERTHORN, D.U. Fisiologia Humana: uma abordagem integrada. São Paulo: Manole.

Nome da Unidade Curricular: Constituição do humano, políticas e marcadores sociais da diferença

Carga Horária: 40h (25h teóricas, 15h práticas; 12h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 4º

Ementa: A morte como constitutiva do humano e marcadores sociais da diferença, na sociedade dos vivos. Marcadores sociais da diferença em disputa. Diferenças, estereótipos e relações sociais. Políticas afirmativas e interseccionalidade. Infância, classe social e medicalização. Juventude, sexualidade, raça e gênero. Vida Adulta, gênero, raça e trabalho. Velhice, gênero e violência.

Bibliografia Básica:

DEBERT, G.G. A dissolução da vida adulta e a juventude como valor. Horizontes Antropológicos, 16(34):49-70, 2010.

FRASER, N. Igualdade, identidades e justiça social. Le Monde Diplomatique Brasil (online), 01 de junho de 2012. Disponível em: <http://www.diplomatique.org.br/artigo.php?id=1199>. Acesso em 08 Ago 2016

LEIS, Hr R. A sociedade dos vivos. Sociologias, 5(9):340-353, 2003. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/soc/n9/n9a12.pdf

MELLO, L.; GONÇALVES, E. Diferença e interseccionalidade: notas para pensar práticas em saúde. Revista Cronos, 11(2):163-73, 2010. Disponível em: https://periodicos.ufrn.br/cronos/article/view/2157/pdf

PINHO, O. A "fiel", a "amante" e o "jovem macho sedutor: sujeitos de gênero na periferia racializada. Saúde e Sociedade, 16(2):133-145, 2007.

ZAMBONI, M. Marcadores sociais da diferença. Sociologia: grandes temas do conhecimento (Especial Desigualdades). São Paulo, 1: 14 - 18, 2014. Disponível em: <http://www.agenciapatriciagalvao.org.br/dossie/wp-content/uploads/2015/07/ZAMBONI_MarcadoresSociais.pdf

Bibliografia Complementar:

COHN, C. Antropologia da criança. RJ: Jorge Zahar Ed., 2005. p. 7-18.

DUARTE, L.F.D; GOMES, E.C. Três famílias: identidades e trajetórias transgeracionais nas classes populares. Rio de Janeiro, FGV, 2008. 313p.

Entrevista com Mauro Brigeiro - "Envelhecer pra onde?". CLAM (Revista do Centro Latino Americano em Sexualidade e Direitos Humanos). Disponível em: http://www.clam.org.br/destaque/conteudo.asp?cod=10306

PELLISSIER, J. Com que idade nos tornamos velhos? Dossiê Envelhecimento http://diplomatique.org.br/com-que-idade-nos-tornamos-velhos

SARMENTO, M.J. Gerações e alteridade: interrogações a partir da sociologia da infância. Educação e Sociedade,

26(91): 361-378, 2005.

SIMÕES, J.A.; FRANÇA, I.L.; MACEDO, M. Jeitos de corpo: cor/raça, gênero, sexualidade e sociabilidade juvenil no centro de São Paulo. Cadernos Pagu, 35: 37-78, 2010.

Nome da Unidade Curricular: Estatística aplicada às ciências da saúde e sociais

Carga Horária: 40h (40h teóricas)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo:4º

Ementa: Estatística. Planejamento de pesquisa quantitativa. Estatística Descritiva. Associação entre variáveis. Inferência Estatística.

Bibliografia Básica:

DORIA FILHO, U. Introdução à bioestatística: para simples mortais. São Paulo: Elsevier, 2003.

VIEIRA, S. Bioestatística: tópicos avançados: testes não-paramétricos, tabelas de contingência e análise de regressão. 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

Bibliografia Complementar:

BUSSAB, W.O.; MORETTIN, P.A. Estatística Básica. 8ª ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

VIEIRA, S. Estatística básica. 2ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018. Ebook.

Ementas das Unidades Curriculares do 5º termo

Nome da Unidade Curricular: Nutrição materno infantil

Carga Horária: 120h (90h teóricas, 30h práticas, 30h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 5º

Ementa: Fundamentação e análise de pesquisas e estudos epidemiológicos em nutrição e atenção à saúde materno-infantil. Estudo da fisiologia normal e principais patologias relacionadas à nutrição na gestação e lactação. Reflexão sobre os aspectos socioculturais da alimentação na gestação e lactação. Organização e aplicação das ferramentas de avaliação nutricional, de educação alimentar e nutricional, da dietética e da terapia nutricional no acompanhamento de gestantes e nutrizes. Análise crítica das políticas públicas e programas de atenção ao recém-nascido e lactente. Manejo do aleitamento materno.

Bibliografia Básica:

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2010.

ZUGAIB, M. Obstetrícia. São Paulo: Manole, 2008

Bibliografia Complementar:

VASCONCELOS, M.J.O.B. Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Medbook, 2011. xxiv, 740 p.

ISSLER, H. O aleitamento materno no contexto atual. políticas, prática e bases científicas. São Paulo: Sarvier, 2008. 627p.

CARVALHO, M.R.; TAMEZ, R.N. Amamentação: bases científicas para a prática profissional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 278 p.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Gravidez, parto, pós-parto e cuidados com o recém-nascido: guia para a prática fundamental. [Pregnancy, childbirth, postpartum and newborn care: a guide for essential practice]. São Paulo: Roca, 2007. 1.v.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria da Saúde. Coordenadoria de Planejamento em Saúde. Assessoria Técnica em Saúde da Mulher. Atenção à gestante e à puérpera no SUS – SP: Manual técnico do pré-natal e puerpério / organizado por Karina Calife, Tania Lago, Carmen Lavras – São Paulo: SES/SP, 2010. Disponível em: www.saude.sp.gov.br/ses/perfil/profissional-da-saude/areas-tecnicas-da-sessp/saude-da-mulher/atencao-a-gestante-e-a-puerpera-no-sus-sp/

BRASIL. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2012. 318 p.: il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica, n° 32) Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atencao_pre_natal_baixo_risco.pdf

BRASIL. Gestação de alto risco: manual técnico. 5ª ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2012. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_tecnico_gestacao_alto_risco.pdf

VICTORA, C.G.; AQUINO, E.M.L.; LEAL, M.C.; MONTEIRO, C.A.; BARROS, F.C.; SZWARCWALD, C.L. Maternal and child health in Brazil: progress and challenges. Lancet, 377:1863-76, 2011. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/artigos/artigo_saude_brasil_2.pdf

PESQUISA NASCER NO BRASIL. Cadernos de Saúde Pública, 30(Suppl. 1), 2014. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_issuetoc&pid=0102-311X20140013&lng=pt

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no Campus. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Gestão de alimentação coletiva II

Carga Horária: 120h (96h teóricas, 24h práticas, 18h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 5º

Ementa: Abordagem de uma atuação profissional que visa à promoção da saúde da coletividade sadia, utilizando e integrando os fundamentos da administração e das ciências da nutrição e dos alimentos. Contemplação das etapas a serem cumpridas na produção de refeições coletivas buscando garantir a qualidade sensorial e nutricional. Estudo dos diferentes tipos de Unidades de Alimentação Coletiva, seus sistemas de distribuição de refeições, norteado pelas diretrizes principais da legislação brasileira.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7a. ed. São Paulo: Metha, 2019.

TEIXEIRA, S.M.F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. (ebook)

TEICHMANN, I. Cardápios técnicas e criatividade. Editora Educs 2009 (ebook).

CHEMIN, S.M.; MARTINEZ, S. Cardápios: guia prático para a elaboração. 4ª ed. São Paulo: Rocca, 2019. (e-book)

Bibliografia Complementar:

BALCHIUNAS, D. Gestão de uan: um resgate do binômio alimentação e nutrição. Rio de Janeiro Roca 2014 (ebook)

KIMURA, A. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998.

MAGNÉE, H. Manual do self-service: roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo. São Paulo: Varela, 1996.

MEZOMO, I.A. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.

NAVARRO, A.M. et al. Atualidades em alimentação e nutrição hospitalar. São Paulo: Atheneu 2016 (ebook).

PROENÇA, R.P.C; SOUSA, A.A; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005.

VAZ, C.S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2003.

ZANELLA, L.C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007. 352 p.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da

Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Cuidado nutricional do adulto e do idoso I Carga Horária: 120h (60h teóricas, 60h práticas, 12h extensionista) Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 5º
Ementa: Estudo das condições e necessidades de saúde e nutrição dos adultos e idosos, com ênfase nas doenças crônicas não transmissíveis. Compreensão das diferentes ações de nutrição clínica voltadas para as mesmas e para a AIDS, incluindo a abordagem dietoterápica, a educação alimentar e nutricional e o aconselhamento nutricional, nos níveis de média e alta complexidade, articulando aspectos socioculturais, psicológicos, biológicos e nutricionais, na perspectiva de cuidado integral.
Bibliografia Básica: CUPPARI, L. Nutrição clínica do adulto. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2014. SHILLS, M.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9ª ed. São Paulo: Manole, 2003. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2017. MAHAN, L.K.; RAYMOND, J.L. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
Bibliografia Complementar: SBC – Sociedade Brasileira de Cardiologia. Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose – 2017. Arq Bras Cardiol., 109(2 Supl 1):1-76, 2017. MOURA, M.D.R. et al. Hipertensão arterial na gestação: importância do seguimento materno no desfecho neonatal. Comun. Ciênc. saúde, 22: S113-S120, 2011. SBC – Sociedade Brasileira de Cardiologia. 7ª Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial. Arq Bras Cardiol, 107(3Supl.3):1-83, 2016. São Paulo (Estado) Secretaria da Saúde. Linha de cuidado gestante e puérpera: manual técnico de pré-natal, parto e puerpério /organizado por Carmem Cecília de Campos Lavra. São Paulo: SES, 2018. ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes Brasileiras de Obesidade. 4ª ed. 2016. BRASIL. Controle dos cânceres do colo do útero e da mama. 2ª ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2013.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Fundamentos biológicos do adoecimento humano Carga Horária: 80h (12h práticas, 68h teóricas) Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 5º
Ementa: Barreiras imunológicas, órgãos do sistema imune, resposta imune inata e adaptativa, antígenos (bacterianos, virais, proteicos), produção de anticorpos a antígenos específicos e reação cruzada, produção de fatores que intermediam a resposta imune. Aplicação dos conhecimentos acima em transplante, câncer, alergias, imunodeficiências e doenças autoimunes, respostas celulares às agressões, inflamação e reparo, distúrbios hemodinâmicos, neoplasias e imunopatologia.
Bibliografia Básica:

RICHARD, C.; SUNSHINE, R. Imunologia. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

KUMAR, V; ABBAS, A.K.; FAUSTO, N. Robbins e Cotran - Patologia: bases patológicas das doenças. 7ª e 8ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

Bibliografia Complementar:

TERR, A.I.; STITES, D.P.; PARSLOW, T.G.; IMBODEN, J.B. Imunologia médica. 10ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

PORTH, C.M. Fisiopatologia. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan

SILVA, W.D.; MOTA, I.: Bier Imunologia básica e aplicada. 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

Nome da Unidade Curricular: Clínica comum: produção do cuidado

Carga Horária: 80h (8h teóricas, 72h práticas, 80h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisitos Termo: 5° e 6° (metade da turma em cada termo)

Ementa: A complexidade da produção do cuidado nos contextos contemporâneos com perspectivas pluriepistêmica e antirracista: projetos de cuidado em rede nos territórios, trabalho em equipe, diálogos interprofissionais no exercício de uma clínica comum e da integralidade. Elementos teórico-práticos envolvidos nos campos da clínica, da produção do cuidado e da atenção à saúde em sua diversidade atual. Clínica ampliada e compartilhada na elaboração de projetos terapêuticos singulares individuais e coletivos.

Bibliografia Básica:

CAPOZZOLO, A.A; CASETTO, S.; HENZ, A.O. Clínica comum: itinerários de uma formação em Saúde. São Paulo: HUCITEC, 2013.

PINHEIRO, R.; MATTOS, R. (org.) Os sentidos da integralidade na atenção e no cuidado em saúde. Rio de Janeiro: UERJ, ABRASCO, 2001.

CARVALHO, J.J. Sobre o notório saber dos mestres tradicionais nas instituições de ensino superior de pesquisa. Cadernos de Inclusão 08. Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Inclusão no Ensino Superior e na Pesquisa, 2016. Disponível em: <https://www.saberestradicionais.org/publicacoes-de-mestras-e-mestres-sobre-o-notorio-saber-dos-mestres-tradicionais-nas-instituicoes-de-ensino-superior-e-de-pesquisa/>

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Humanização da Atenção e Gestão do SUS. Clínica Ampliada e Compartilhada. Brasília, Ministério da Saúde, 2009. 64p. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/clinica_ampliada_compartilhada.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria executiva. Núcleo Temático da Política Nacional de Humanização. Prontuário Transdisciplinar e Projeto Terapêutico. Núcleo técnico da Política Nacional de Humanização. Brasília, Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: < http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/prontuario.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria executiva. Núcleo Temático da Política Nacional de Humanização. Equipe de referência e apoio matricial. Núcleo técnico da Política Nacional de Humanização. Brasília, Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/equipe_referencia.pdf>

DIAS, J.E.; LAUREANO, L.C. Protocolo Biocomunitário biocultural das raizeiras do cerrado: direito consuetudinário de praticar a medicinal tradicional. Articulação Pacari: Turmalina, 2015. Disponível em: <https://absch.cbd.int/api/v2013/documents/E5195138-7269-5615-AD9E E25D19844AFB/attachments/202716/Protocolo_Comunitario-Raizeiras.pdf>

CAMPOS, G.W.S.; DOMITTI, A.C. Apoio matricial e equipe de referência: uma metodologia para gestão do trabalho interdisciplinar em saúde. Cadernos de Saúde Pública, v. 23, n., 399-407, 2007.

FEUERWERKER, L.C.M. e MERHY, E.E. Atenção domiciliar na configuração de redes substitutivas: a desinstitucionalização das práticas e a invenção da mudança na saúde. Revista Panamericana Salud Publica, v.24, n. 3, p.180–88, 2008.

FRANCO, T.B.; HUBNER, L.C.M. Clínica, cuidado e subjetividade: afinal, de que estamos falando? Saúde em Debate, v.43, p. 93-103, 2019.

KINKER. F. Olhar crítico sobre Projetos Terapêuticos Singulares. Cadernos de Terapia Ocupacional UFSCAR, v. 24, n. 2, p. 413-420, 2016.

MERHY, E; FEUERWEKER, L.M.; CERQUEIRA, M.P. Da repetição à diferença: construindo sentidos com o outro no mundo do cuidado. In: FRANCO, T.B; RAMOS, V.C. Afecção e cuidado em saúde. São Paulo: Hucitec, 2010, pp 60-75. Disponível em <http://www.uff.br/saudecoletiva/professores/merhy/capitulos-21.pdf>

MERHY, E; CERQUEIRA, P.M.; GOMES, E.S.; SANTOS, M.F.L, KATHLEEN T.C.; FRANCO, T.B. Redes vivas: multiplicidades girando as existências, sinais da rua. Implicações para a produção do cuidado e a produção do conhecimento em saúde. Revista Divulgação em Saúde para o Debate, n. 52, p. 153-164, 2014.

ROBLE, O.J.; MOREIRA, M; SCAGLIUSI, F.B. A educação física na saúde mental: construindo uma formação na perspectiva interdisciplinar. Interface (Botucatu), v. 16, n. 41, p. 567-578, 2012.

Ementas das Unidades Curriculares do 6º termo

Nome da Unidade Curricular: Nutrição da criança e do adolescente

Carga Horária: 120h (92h teóricas, 28h práticas, 53h extensionista)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 6º

Ementa: Reconhecimento do panorama epidemiológico e nutricional contemporâneo e das práticas alimentares de crianças e adolescentes. Exame do contexto sócio histórico de desenvolvimento global e suas implicações no consumo alimentar deste grupo populacional. Uso das ferramentas da avaliação nutricional, da educação alimentar e nutricional, da dietética e da terapia nutricional para crianças e adolescentes, com ênfase na interface teoria-prática e na interdisciplinaridade. Análise de programas e políticas públicas de saúde e nutrição, especialmente aqueles voltados à promoção da alimentação saudável e da Segurança Alimentar e Nutricional para crianças e adolescentes. Estudo da fisiologia e das principais patologias relacionadas à nutrição de crianças e adolescentes.

Bibliografia Básica:

SANTOS, N.C.M. Assistência de enfermagem materno-infantil. 3ª ed. São Paulo: Iátria, 2012.

PHILIPPI, S.T.P. Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo: Manole, 2017.

GALISA, M. et al. Educação alimentar e nutricional. Da teoria à prática. Rio de Janeiro: Roca, 2014.

NASCIMENTO, A.G. et al. Educação nutricional em pediatria. São Paulo: Manole, 2018.

DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

SANTROCK. J. Adolescência. Porto Alegre: AMGH, 2014.

ALMA, D.; ESCRIVÃO, M.A.M.S.; OLIVEIRA, F.L.C. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri: Manole, 2009.

WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri: Manole, 2009.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2010.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS, 2012. Disponível: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf

BRASIL. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 272p. (Cadernos de Atenção Básica, no 33). Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_crianca_crescimento_desenvolvimento.pdf

BRASIL. Guia Alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:

http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

BRASIL. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf

BRASIL. Caderno de atividades: promoção da alimentação adequada e saudável: ensino fundamental. Brasília: Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_atividades_ensino_fundamental_I.pdf

BRASIL. Fascículo 5: protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da pessoa na adolescência. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em:

http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos_guia_alimentar_fasciculo5.pdf

BRASIL. Fascículo 4: protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de crianças de 2 a 10 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos_guia_alimentar_fasciculo4.pdf

BRASIL. PROTEJA: Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/proteja_estrategia_nacional_obesidade_infantil.pdf

BRASIL. Instrutivo para o cuidado da criança e do adolescente com sobrepeso e obesidade no âmbito da Atenção Primária à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado_crianca_adolescente_sobreso_obesidade.pdf

BRASIL. Instrutivo para manejo da obesidade no Sistema Único de Saúde: caderno de atividades educativas. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/instrutivo_manejo_obesidade.pdf

NASSER, M.A. et al. (org). Linha de Cuidado para a Saúde na Adolescência e Juventude para o Sistema Único de Saúde no Estado de São Paulo. São Paulo: LCA&J, 2021. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1SyCbIh2kv1OjjxdbILR0BIZGLE0wW3UA/view

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Nutrição na atividade física

Carga Horária: 60h (54h teóricas, 6h práticas)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 6º

Ementa: Interface entre nutrição, atividade física e promoção da saúde. Estudo dos fundamentos da bioenergética e utilização de substratos energéticos no exercício físico. Aplicação das ferramentas da avaliação nutricional e da dietética para o planejamento nutricional de indivíduos sadios de diferentes faixas etárias e níveis de atividade física.

Bibliografia Básica*:

LANCHA JÚNIOR, A.H.; LONGO, S. (Orgs.). Nutrição do exercício físico ao esporte. São Paulo: Manole, 2019.

LONGO, S. Manual de nutrição para o exercício físico. São Paulo: Atheneu, 2016.

MCCARDLE, W.D. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

BIESEK, S. et al. (Orgs.). Estratégias de Nutrição e suplementação no esporte. 3ª ed. revisada. São Paulo, Manole, 2015.

HIRSCHBRUCH, M.D. (Org.). Nutrição esportiva: uma visão prática. 3ª ed. revisada e ampliada. São Paulo: Manole, 2014.

PASCHOAL, V.; NAVES, A. Tratado de nutrição esportiva funcional. Rio de Janeiro: Roca, 2014.

TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação. São Paulo: Atheneu, 2012.

Bibliografia Complementar*:

LANCHA JÚNIOR, A.H. Suplementação nutricional no esporte. Rio Janeiro

BERTUZZI, R. et al. (Orgs.). Aptidão anaeróbia: desempenho esportivo, saúde e nutrição. São Paulo: Manole, 2017.

POWERS, S.; HOWLEY, E. Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e desempenho. São Paulo: Manole, 2014.

PITHON-CURI, T.C. Fisiologia do exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

ROSSI, L. Nutrição em academias do fitness ao wellness. Rio de Janeiro: Roca, 2013.

GUALANO, B. Suplementação de creatina. Efeitos ergogênicos, terapêuticos e adversos. São Paulo, Manole, 2014.

TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.M.L. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Cuidado nutricional do adulto e do idoso II Carga Horária: 120h (60h teóricas, 60h práticas) Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 6º
Ementa: Estudo das condições e necessidades de saúde e nutrição dos adultos e idosos, com ênfase em diferentes patologias. Compreensão das diferentes abordagens e intervenções nutricionais que incluem educação alimentar e nutricional e aconselhamento nutricional, além dos níveis de atenção nutricional, em especial, a alta complexidade articulados com os aspectos socioculturais, psicológicos, biológicos e nutricionais, na perspectiva de cuidado integral.
Bibliografia Básica: CUPPARI, L. Nutrição clínica do adulto. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2014. SHILLS, M.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9ª ed. São Paulo: Manole, 2003. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2017. MAHAN, L.K.; RAYMOND, J.L. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2010. ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Guanabara Koogan, 2019.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Gestão de alimentação coletiva III Carga Horária: 60h (48h teóricas, 12h práticas) Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 6º
Ementa: Abordagem de uma atuação profissional que visa à promoção da saúde da coletividade sadia, utilizando e integrando os fundamentos da administração e das ciências da nutrição e dos alimentos. Integração da logística de aquisição de gêneros e custos ao planejamento dos cardápios. Abordagem dos aspectos de gestão dos recursos humanos em alimentação coletiva. Contemplação das etapas a serem cumpridas na produção de refeições coletivas buscando garantir a qualidade sensorial das refeições, bem como a gestão ambiental e a responsabilidade social.
Bibliografia Básica: ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7ª ed. São Paulo: Metha, 2019. TEIXEIRA, S.M.F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. (ebook) TEICHMANN, I. Cardápios técnicas e criatividade. Editora Educs, 2009 (ebook).

Bibliografia Complementar:

BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Roca 2014 (ebook)

CHEMIN, S.M.; MARTINEZ, S. Cardápios: guia prático para a elaboração. 4ª ed. São Paulo: Rocca, 2019. (e-book)

KIMURA, A. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998.

MAGNÉE, H. Manual do self-service: roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo. São Paulo: Varela, 1996.

MEZOMO, I.A. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.

PROENÇA, R.P.C; SOUSA, A.A; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005.

VAZ, C.S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2003.

ZANELLA, L.C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007. 352 p.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Trabalho de conclusão de curso I: Nutrição – TCC I

Carga Horária: 40h (10h teóricas, 30h práticas)

Pré-requisito: não há pré-requisito Termo: 6º

Ementa: Investigação, fundamentação e desenvolvimento teórico do projeto do trabalho de conclusão de curso a partir de temas, projetos ou atividades, prévias ou atuais, realizadas pelo aluno, tais como monitoria, iniciação científica, extensão, entre outros. Levantamento de informações teóricas úteis para a realização do projeto na nutrição clínica, epidemiológica ou experimental e as demais áreas.

Bibliografia Básica:

FLETCHER, R.H.; FLETCHER, S.W. Epidemiologia clínica – elementos essenciais. 4ª ed. Porto Alegre, Artmed, 2006.

MEDRONHO, R.A.; CARVALHO, D.M.; BLOCH, K.V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G.L. Epidemiologia. São Paulo. Atheneu, 2009.

MORAES, I.N.; AMATO, A.C.M. Metodologia da pesquisa científica. São Paulo. Roca, 2007.

BENSENOR, I.M.; LOTUFO, P.A. Epidemiologia: abordagem prática. São Paulo: Sarvier, 2007.

GIGANTE, D.P.; KAC, G.; SICHIERI, R. Epidemiologia nutricional. São Paulo: Atheneu, 2008.

BARROS, A.J.P.; LEHFELD, N.A.S. Projeto de pesquisa: propostas metodológicas. Petrópolis: Vozes, 1999.

GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2017.

Bibliografia Complementar:

ALVES, M. Como escrever teses e monografias: um roteiro passo a passo. Rio de Janeiro: Gen, 2006.

CASTRO, C.M. A prática da pesquisa. 2ª.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

ANDRADE, M.M. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo: Atlas, 2010.

NASCIMENTOS, L.P. Elaboração de projetos de pesquisa. Monografia, dissertação, tese e estudo de caso com base em metodologia científica. São Paulo: Cencage Learning, 2012.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W.S. Metodologia científica para a área de saúde. Rio de Janeiro/São Paulo: Elsevier, 2015.

MATIAS-PEREIRA, J. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2016.

DYNIEWICZ, A.M. Metodologia da pesquisa para iniciantes. São Caetano do Sul, SP: Difusão, 2017.

SANTOS, J.H. Manual de normas e técnicas de formação de trabalhos de conclusão de curso. Rio de Janeiro: Interciências, 2019.

KROKOSCZ, M. Outras palavras sobre autoria e plágio. São Paulo: Atlas, 2015.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Ementas das Unidades Curriculares dos 7º e 8º termos

Nome da Unidade Curricular: Trabalho de conclusão de curso II: Nutrição – TCC II

Carga Horária: 80h (80h práticas)

Pré-requisito: Trabalho de conclusão de curso I: Nutrição – TCC I (Código da UC: 7115)

Ementa: Investigação, fundamentação e desenvolvimento teórico do projeto do trabalho de conclusão de curso a partir de temas, projetos ou atividades, prévias ou atuais, realizadas pelo aluno, tais como monitoria, iniciação científica, extensão, entre outros. Levantamento de informações teóricas úteis para a realização do projeto na nutrição clínica, epidemiológica ou experimental e as demais áreas.

Bibliografia Básica:

MEDRONHO, R.A.; CARVALHO, D.M.; BLOCH, K.V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G.L. Epidemiologia. São Paulo. Atheneu, 2009.

BARROS, A.J.P.; LEHFELD, N.A.S. Projeto de pesquisa: propostas metodológicas. Petrópolis: Vozes, 1999.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. Epidemiologia nutricional. Atheneu, 2008.

BENSENOR, I.M.; LOTUFO, P.A. Epidemiologia: abordagem prática. São Paulo: Sarvier, 2007.

MINAYO, M.S.C. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 14ª ed. São Paulo: Hucitec, 2014. 407p.

DORIA FILHO, U. Introdução à bioestatística para simples mortais. 8ª ed. Elsevier editora, 2003.

ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Coletânea de normas técnicas: elaboração de TCC, Dissertação e Tese. Rio de Janeiro: ABNT, [s.d.]. 63 p.

Bibliografia Complementar:

FLETCHER, R.H.; FLETCHER, S.W. Epidemiologia clínica – elementos essenciais. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

MORAES, I.N.; AMATO, A.C.M. Metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Roca, 2007.

HULLEY, S.B.; STEVEN, R.; CUMMINGS, W.S.; BROWNER et al. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.

BOOTH, W., COLOMB, G.G.; WILLIAMS, J.M. A arte da pesquisa. 2ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005. 351p.

MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Metodologia científica. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2011. 314p.

FLICK, U. Desenho de pesquisa qualitativa. Porto Alegre: Artmed, 2009. 164p.

WILLET. W. et al. Nutritional epidemiology. 3rd ed. Nova York: Oxford University, 2013. 529p.

GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 1991.

HADDAD, N. Metodologia de estudos em ciências da saúde. São Paulo. Roca, 2004.

DAWSON, B.; TRAPP, R.G. Bioestatística básica e Clínica. 3ª ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2003.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Estágio Gestão de Alimentação Coletiva

Carga Horária: 320h (256h práticas, 64h teóricas)

Pré-requisito: aprovação em todas as Unidades Curriculares do Curso até o sexto termo Termo: 7º e 8º

Ementa: Apresenta a caracterização do local de estágio, as principais ferramentas da administração visando subsidiar sua aplicação nas Unidades de Alimentação Coletiva. Aborda os sistemas de produção de refeições, sendo norteada pelas diretrizes principais da legislação brasileira aplicada aos alimentos que abrange planejamento físico estrutural e organizacional das áreas que a contempla, recursos humanos, equipamentos de proteção Individual; planejamento e elaboração de cardápios, aquisição de gêneros, desperdício de alimentos e atendimento ao cliente.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7ª. ed. São Paulo: Metha, 2019.

SILVA Jr, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 7ª ed. atualizada. São Paulo: Varela, 2014.

TEIXEIRA, S.M.F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.

Bibliografia Complementar:

ABERC. Guia ABERC para controle integrado de pragas em Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Associação Brasileira de Refeições para Coletividades, 2002.

ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 11ª ed. São Paulo, 2015.

BENSOUSSAN, E.; ALBIERI, S. Manual de Higiene, segurança e medicina no trabalho. 10ª ed. São Paulo: Atheneu, 2016.

BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Roca 2014 (e-book).

CHIAVENATTO, I. Teoria geral da administração. 6ª ed. São Paulo: Mc Graw, 2001.

CHIAVENATTO, I. Gerenciando pessoas - o passo decisivo para a administração participativa. São Paulo: Makron Books, 1997.

CHEMIN, S. M.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3ª ed. São Paulo: Rocca, 2014. (e-book)

DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, v.1.

KIMURA, A. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998.

MAGNÉE, H**.** Manual do self-service: roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo. São Paulo: Varela, 1996.

MEZOMO, I. A. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.

PROENÇA, R.P.C; SOUSA, A.A; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005.

RAMOS, F.A.M. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares. São Paulo: Varela, 2001.

VAZ, C.S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2003.

VIEIRA, M.N.C.M. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012 (ebook)

ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007. 352 p.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Estágio em Nutrição Clínica

Carga Horária: 320h (256h práticas, 64h teóricas)

Pré-requisito: aprovação em todas as Unidades Curriculares do Curso até o sexto termo Termo: 7º e 8º

Ementa: Aprofundamento prático de técnicas de diagnóstico, educação e intervenção nutricional específicas do ambiente hospitalar. Acompanhamento e desenvolvimento clínico e nutricional de atividades de apoio aos nutricionistas na atenção de alta complexidade a indivíduos enfermos.

Bibliografia Básica:

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2004.

COSTA, M.J.C.C. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista. São Paulo: Atheneu, 2008.

AQUINO, R.C.; PHILIPPI, S.T. Nutrição clínica - Estudos de casos comentados. São Paulo: Manole, 2009, 394p.

SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Nutrição moderna na saúde e na doença, 1994.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. Guia de medicina ambulatorial e hospitalar UNIFESP-EPM. Nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2007.

WAITZBERG, D.L. Dieta, nutrição e câncer. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

WAITZBERG, D.L.; DIAS, M.C.G. Guia básico de terapia nutricional. manual de boas práticas. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

ROSA, G.; PEREIRA, A.F.; BENTO, C.T.; ROSADO, E.L. et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

LACERDA, E.M.A. Práticas de nutrição pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2008.

CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo: Manole, 2009.

GIBNEY, M.J. Nutrição e metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional - aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

Nome da Unidade Curricular: Estágio em Nutrição Social

Carga Horária: 320h (254h teóricas, 56h práticas)

Pré-requisito: aprovação em todas as Unidades Curriculares do Curso até o sexto termo Termo:7º e 8º

Ementa: Prática interprofissional e interdisciplinar em Nutrição no Sistema Único de Saúde - SUS, em serviços da Atenção Primária à Saúde e no Programa Municipal de Alimentação Escolar - PMAE, em escolas municipais e estaduais, nos territórios desses dois setores. Inserção do nutricionista no âmbito da Saúde Coletiva desenvolvendo ações de alimentação, nutrição e saúde tanto para indivíduos como para coletivos, sob a perspectiva da integralidade do cuidado, do Direito Humano Alimentação Adequada e Saudável e da educação alimentar e nutricional, pautadas nas políticas públicas promotoras de saúde e Segurança Alimentar e Nutricional.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Decreto n. 7.272, de 25 de agosto de 2010. Define as diretrizes e objetivos da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, dispõe sobre a sua gestão, mecanismos de financiamento, monitoramento e avaliação, no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, e estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília-DF, ago. 2010. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

BRASIL. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: Ministério da Educação. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/programas/pnae

CERVATO-MANCUSO, A.M. Elaboração de programas de educação alimentar e nutricional. In: DIEZ-GARCIA RW, CERVATO-MANCUSO, A.M., editoras. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan 2a.ed.; 2017. (Ebook)

MEDEIROS, M.A.T. Desafios do campo da alimentação e nutrição na Atenção Básica. In: GARCIA, R.W.D.; MANCUSO, A.M.C. (Org.). Mudanças Alimentares e Educação Nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2ª ed. 2017, p. 89-98. (Ebook)

BRASIL. Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília, DF; 2019. 256 p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf

BRASIL. Guia Alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

BRASIL. Decreto no 6.286, de 5 de dezembro de 2007. Institui o Programa Saúde na Escola (PSE), com a finalidade de contribuir para a formação integral dos estudantes da rede pública de educação básica por meio de ações de prevenção, promoção e atenção à saúde. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6286.htm

BRASIL. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília-DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68p. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf

BRASIL. Portaria no 2.436, de 21 de setembro de 2017. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Disponível em: http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=68&data=22/09/2017

Bibliografia Complementar:

LIMA, M.P.B, ALCÂNTARA, P.I., AMARAL, S. (coord.). Alimentação na primeira infância: conhecimentos, atitudes e práticas de beneficiários do Programa Bolsa Família. Brasília: UNICEF, 2021. Disponível em: https://www.unicef.org/brazil/media/17121/file/alimentacao-na-primeira-infancia_conhecimentos-atitudes-praticas-de-beneficiarios-do-bolsa-familia.pdf

BRASIL. Fascículo 1 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar: bases teóricas e metodológicas e protocolo para a população adulta. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. 26 p.: il. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos_guia_alimentar_fasciculo1.pdf

BRASIL. Fascículo 2 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da população idosa. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. 15 p.: il. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos_guia_alimentar_fasciculo2.pdf

BRASIL. Fascículo 3 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de gestantes. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. 15 p.: il. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/protocolo_guia_alimentar_fasciculo3.pdf

BRASIL. Instrutivo: metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2016. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/instrutivo_metodologia_trabalho_nutricao_ab.pdf

BRASIL. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na Atenção Básica. MS/SAS/DAB – Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/marcadores_consumo_alimentar_atencao_basica.pdf

BRASIL. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas e agravos não transmissíveis no Brasil 2021-2030. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. 118 p: il. Disponível em: https://docs.bvsalud.org/biblioref/2021/09/1291679/09-plano-de-dant-2022_2030.pdf

BEZERRA, J.A.B. Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes. UFC, 2018. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-eixos-de-atuacao/pnae-educacao-alimentar-nutricional

FURLAN, P.G.; CAMPOS, G.W.S. Os grupos na atenção básica à saúde. In: Ministério da Saúde. Caderno Humaniza SUS. V. 2. (2012) Editora MS, p. 105-117. Disponível em: http://redehumanizasus.net/acervo/cadernos-humanizasus-volume-2-atenc%CC%A7a%CC%83o-basica

BIAZOTI, A.; RODRIGUES, H.L.; MASELLI, M. Boletim n.1 “Comida de Verdade nas Escolas do Campo e da Cidade: Agroecologia e Alimentação Escolar. Articulação Nacional de Agroecologia. 2022. Disponível em: https://agroecologia.org.br/2022/01/19/boletim-no1-comida-de-verdade-nas-escolas-do-campo-e-da-cidade-agroecologia-e-alimentacao-escolar/

BRASIL. Cadernos de atividades. Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Educação Infantil. Brasília: Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_atividades_educacao_infantil.pdf

BRASIL. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental. Brasília: Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_atividades_ensino_fundamental_I.pdf

DOS SANTOS, P.S.O. Percepção dos nutricionistas do Programa Nacional de Alimentação Escolar sobre educação alimentar e nutricional. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, 16:51296, 2021.

FIGUEROA PEDRAZA, D. et al. Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar: revisão da literatura. Ciência & Saúde Coletiva, 23:1551-1560, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instrutivo de Abordagem Coletiva para manejo da obesidade no SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. 150p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/instrutivo_abordagem_coletiva.pdf

BORTOLINI, G. et al. Ações de alimentação e nutrição na atenção primária à saúde no Brasil. Revista Panamericana de Salud Publica. 44: 1-8, 2020.

REDE PENSSAN - Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar. VIGISAN: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Rio de Janeiro: Rede Penssan, 2021. Disponível em: http://olheparaafome.com.br/

O acesso aos e-books e materiais online em acesso aberto pode ser feito diretamente no *Campus*. A instituição conta com laboratório de informática com acesso à internet e a biblioteca conta com computadores conectados ao acervo da Universidade. Os títulos virtuais podem ser acessados via https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php e os periódicos da área estão disponíveis aos estudantes pelo Portal CAPES (Ministério da Educação) via sistema CAFe (Comunidade Acadêmica Federada). A biblioteca possui recursos de Tecnologia Assistiva para pessoas com deficiência visual.

8. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

8.1 Sistemas de Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem

A complexidade e singularidade do processo de avaliação da aprendizagem em um currículo que assume a educação interprofissional e a interdisciplinaridade como princípios orientadores, exige a articulação entre as diferentes práticas, estratégias, critérios e instrumentos, na perspectiva da consolidação de uma cultura de avaliação da aprendizagem comprometida com o desenvolvimento das pessoas. Nesta perspectiva, se entende que aprender é construir o próprio conhecimento, portanto, a avaliação assume dimensões mais amplas.

O ato educativo, norteado pelo princípio que avaliar é edificar caminhos que potencializem o acompanhamento das aprendizagens, identifica avanços e dificuldades, reconhece os contextos político-acadêmicos e institucionais em que as práticas estão inseridas, bem como, mapeia o poder indutor de políticas favorecedoras de mudanças e superações no cotidiano do ensino em saúde.

Assim, a avaliação constitui um mecanismo constante de retroalimentação, visando à melhoria do processo de construção ativa do conhecimento pelos estudantes em seus processos de formação nos diferentes eixos e módulos.

No âmbito da política institucional a avaliação da aprendizagem compreende um conjunto de atividades que possibilite avaliar o itinerário de cada estudante, considerando aprovado aquele que tiver frequência igual ou superior a 75% das horas letivas do módulo e nota de aproveitamento do semestre igual ou superior a 6,0 (seis).

Para a composição deste processo de avaliação, diversas e múltiplas são as práticas de avaliação no *Campus* Baixada Santista, articulando a natureza dos conteúdos e os objetivos de aprendizagem delineados para cada módulo.

Desta forma, há uma perspectiva de avaliação individual e uma de avaliação em grupo, com diferentes estratégias, previstas nos planos de ensino e divulgadas aos estudantes no início das atividades em cada módulo.

A avaliação formativa caracteriza-se por um processo contínuo e um mecanismo de retroalimentação composto por duas avaliações: cognitiva e atitudinal, que compõem a nota final.

A avaliação cognitiva prevê a avaliação processual sobre o domínio de habilidades e competências para desenvolver: o conhecimento técnico-científico, a visão crítica e ética, a iniciativa para a construção do próprio conhecimento, a capacidade de expressão, a capacidade de escrita e a visão interdisciplinar.

A avaliação atitudinal prevê a observação e o registro de assiduidade, pontualidade, responsabilidade, interação e cooperação individual, envolvimento e empenho coletivo, postura ética e organização do trabalho (em campo, em sala de aula, em laboratório ou outro local/cenário de aprendizagem).

Para a avaliação do módulo “Trabalho de conclusão de curso I: Nutrição (TCC I)”, o estudante deve apresentar um projeto de pesquisa ao final do módulo. A nota final considera características atitudinais e características cognitivas relativas ao domínio de habilidades e competências para a elaboração do projeto. Para aprovação, o estudante deve obter média aritmética igual ou superior a 6,0 (seis).

Ao término do módulo “Trabalho de conclusão de curso II: Nutrição (TCC II)”, o estudante deve elaborar um trabalho científico seguindo as normas indicadas pela CCN e expressas no Regulamento do TCC, e apresentar o estudo, em evento acadêmico promovido pelo Curso de Nutrição para fins de conclusão e avaliação do TCC, conforme normas específicas estabelecidas pela Comissão de Curso. A nota final considera a média das notas obtidas na avaliação da apresentação pública (peso 3) e da avaliação que será realizada pelo próprio docente orientador (peso 7). A nota da apresentação é fruto da média aritmética das notas individuais indicadas pela banca examinadora.

A avaliação de desempenho nos cenários de estágio é realizada pelo preceptor do local de estágio e pelo docente supervisor da Universidade, tomando como instrumento de avaliação os critérios descritos a seguir, sendo que a nota do preceptor tem peso 4,0 (quatro) e a do professor supervisor, peso 4,0 (quatro). A avaliação considera:

-Interesse: número de atividades propostas, inovações e/ou trabalhos implantados no local, procura de conhecimento sobre detalhes de funcionamento do serviço.

-Conhecimento teórico: utiliza conhecimento científico previamente adquirido durante a realização das atividades.

-Planejamento: planeja, organiza e elabora adequadamente o material para realização das atividades.

-Elege prioridades adequadamente: distingue, entre os problemas levantados, aqueles que são prioritários.

-Assiduidade e pontualidade: comparece diariamente ao estágio, obedece aos horários de entrada e saída e comparece às reuniões para orientação.

-Iniciativa: enfrenta situações novas, tenta resolver as dificuldades e toma decisões adequadas durante o período de tempo disponível.

-Comunicação: utiliza comunicação verbal adequada com a equipe, o preceptor e o docente supervisor.

-Ética: respeita o sigilo profissional, respeita os funcionários, o preceptor, os pacientes/usuários, os demais estudantes e o docente supervisor.

-Atitude profissional: aceita críticas, faz críticas construtivas e sugere soluções viáveis.

-Agilidade: consegue concretizar os objetivos propostos e as atividades selecionadas durante o período de tempo disponível.

Cabe ainda, a critério do docente supervisor, solicitar a entrega de outros materiais de avaliação como relatórios, estudos de caso e diários de campo, cujo peso na nota final é 2,0 (dois).

8.2 Sistemas de Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso

O acompanhamento do PPC de Nutrição é realizado por meio da atuação conjunta da Coordenação de Curso, da Comissão de Curso, do NDE e do corpo docente. A CCN e o NDE tem papel articulador da formação acadêmica,

auxiliando a Coordenação na definição e acompanhamento das atividades didáticas do curso. Esta atuação conjunta para acompanhamento do processo de ensino-aprendizagem tem o intuito de garantir que a formação prevista no PPC ocorra de forma plena. Por meio de reuniões mensais, o NDE responde pela coordenação didática e definição da política de ensino de graduação, em apoio à Coordenação de Curso e à CCN, em uma perspectiva de formação plural orientada pelas DCN e pelos objetivos expressos no PPC.

A condução do processo de acompanhamento do Curso tem buscado evitar modelos reducionistas de consulta à comunidade interna para propor uma cultura de avaliação que permita o alargamento de nossa compreensão sobre o PPC. Objetivamente, está implantado um sistema que combina momentos de avaliação interna nas reuniões da CCN e do NDE, e dados dos processos de avaliação interna da instituição produzidos pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), determinada pelo artigo 11 da Lei nº 10.861/2004, a qual institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes). A avaliação interna da Instituição para o ciclo 2021-2023 foi realizada pela CPA e os dados foram disponibilizados à comunidade. A CPA busca estabelecer diretrizes, critérios e estratégias para o processo de avaliação das atividades da Universidade de acordo com o PDI, PPI e planejamento plurianual. Promove, ainda, ações de conscientização da comunidade para a importância da avaliação institucional.

O Curso de Nutrição também utiliza os relatórios produzidos pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Texeira, resultantes do Sinaes e formado por três componentes principais: a avaliação das instituições, dos cursos e do desempenho dos estudantes. O Sinaes avalia todos os aspectos que giram em torno desses três eixos: o ensino, a pesquisa, a extensão, e ainda dimensões ligadas à responsabilidade social, o desempenho dos estudantes, a gestão da instituição, o corpo docente, as instalações, entre outros aspectos. Os relatórios do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes – ENADE, são analisados pelo NDE e pela Coordenação de Curso para avaliação da matriz.

Além disso, a CCN acompanha o desempenho dos estudantes durante as atividades complementares de graduação, as atividades de extensão, o TCC e

o estágio curricular obrigatório, para que seja possível extrair informações importantes sobre a adequação do PPC às demandas da sociedade e do mundo do trabalho.

9. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares de graduação (ACG) são consideradas no PPC como uma possibilidade de enriquecimento e flexibilização do processo formativo do estudante e sua realização constará como horas cumpridas no Histórico Escolar. O estudante deverá cumprir 240 horas de atividades complementares, conforme estabelece o Parecer nº CNE/CES nº 5 de 7 de setembro de 2001 e sua atribuição e validação segue as normas gerais do *Campus* Baixada Santista, do ISS e específicas do Curso.

Os estudantes são estimulados a participar de ACG ao longo de todo o percurso formativo. Há dois períodos da semana - área verde e área comum - disponibilizados para tal, possibilitando assim um espaço para que o estudante participe e/ou realize atividades conforme sua vocação e interesses.

Desta forma, ao longo do Curso, os estudantes são incentivados a desenvolver diversas atividades ofertadas pela Unifesp, estando previstas oportunidades de monitoria acadêmica, de pesquisa (iniciação científica) e de extensão, as quais podem ser desenvolvidas junto a docentes e técnicos de todos os eixos. Para essas três principais categorias de atividades são estabelecidos cronogramas específicos ao longo do ano letivo, publicizados para toda a comunidade acadêmica, com divulgação de vagas, de prazo de inscrição e de critérios de seleção (desempenho escolar, entrevista, análise de currículo, entre outras). Nessas três atividades, recomenda-se que os estudantes dediquem até 12 horas por semana e, ao final dos programas acadêmicos, apresentem os certificados para validação como ACG pelas instâncias competentes.

Ainda no âmbito da instituição, estimula-se a participação em Programa de Educação Tutorial (PET), Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-Saúde), Ligas Acadêmicas e outros programas. Módulos optativos não pertencentes ao curso, horas excedentes de estágios supervisionados, participação em intercâmbio acadêmico no Brasil ou no exterior e a realização de visitas técnicas não programadas na matriz curricular também podem ser validados. Estimula-se, também, a participação em grupos de estudos e núcleos

de pesquisa, em congressos, simpósios e afins, além da publicação de livros/capítulos e artigos em periódicos científicos.

As ACG, no *Campus* Baixada Santista, buscam concretizar alguns dos princípios direcionadores do PPC, como: a indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão; a prática profissional como eixo norteador; a problematização do ensino a partir da prática e da pesquisa; a interdisciplinaridade; a postura ativa do estudante na construção do conhecimento e a postura facilitadora/mediadora do docente no processo ensino-aprendizagem.

No intuito de proporcionar flexibilidade curricular, encorajar vivências fora do cenário da Universidade e ampliar o repertório teórico-prático nos âmbitos cultural, social e político dos estudantes, estes podem participar e organizar eventos culturais, científicos e esportivos, além de realizar cursos para aprimoramento profissional, tais como cursos de línguas e de capacitação profissional. Horas dedicadas a atividades de representação discente nos diversos órgãos colegiados da Unifesp, das organizações profissionais e estudantis, também podem ser convalidadas.

Realiza-se ainda a divulgação aos estudantes de eventos internos e externos relevantes na área, estimulando-os a tomar contato com iniciativas diversas, a partir da aproximação com as Secretarias Municipais de Saúde, Educação, Assistência Social, Esportes, Cultura, Meio Ambiente e entidades como Serviço Social do Comércio - SESC e Serviço Social da Indústria - SESI dos municípios da Baixada Santista.

A CCN é responsável pelo estabelecimento de critérios e validação da carga horária das ACG.

10. ESTÁGIO CURRICULAR

Na Unifesp, o estágio supervisionado compõe a matriz curricular na forma de módulos e está caracterizado como: atividades realizadas pelo estudante no âmbito da prática profissional, sob a supervisão de um docente da área, e sob a preceptoria de um profissional nutricionista do local de estágio. Pode haver preceptoria acadêmica, por nutricionista da Universidade, conforme análise e aprovação da CCN, sobre a necessidade da área e/ou campo de estágio.

No Curso de Nutrição, as atividades da prática profissional são desenvolvidas ao longo de todo o curso desde o primeiro termo, no entanto, é nos termos finais (7º e 8º) que se dão os estágios curriculares obrigatórios, concentrando, portanto, a maior carga horária de aprendizagem em cenário de prática profissional.

Os estágios do Curso de Nutrição seguem as normativas dos Editais de Chamamento Público para a celebração de convênio com a Unifesp, assim como a Política de Estágios da Unifesp-BS[37].

É por meio dos estágios que o estudante poderá modificar, enriquecer e (re)construir novos instrumentos de ação, interação e aprendizagem significativa em espaços reais/concretos de trabalho do nutricionista, nas três áreas fundamentais de atuação profissional: nutrição clínica, gestão de serviços/unidades de alimentação coletiva e nutrição social.

Os estágios dos cursos do *Campus* Baixada Santista seguem a legislação federal, especificamente a Lei n.11.788 de 25 de setembro de 2008[38] que regulamenta atividades de estágio e tem como princípios norteadores:

-Base de treinamento em serviço;

-Acompanhamento efetivo pelo docente supervisor da instituição de ensino e por preceptor da parte concedente;

-Atividades práticas no serviço com duração de 6 a 8 (seis a oito) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, conforme demanda e com anuência dos locais de estágio; caso sejam alternadas atividades de teoria e prática, nos períodos em

[37]Disponível em:https://www.unifesp.br/campus/san7/servicos/aluno/comissao-de-estagios
[38]Disponível em: https://www.unifesp.br/campus/san7/images/pdfs/Estagio-lei-11788.pdf

que não estão programadas aulas presenciais, poderá excepcionalmente ter jornada de até 40 (quarenta) horas semanais.

-O quarto ano do Curso de Nutrição não oferece módulos teóricos, com exceção para o módulo “Trabalho de conclusão de curso II: Nutrição (TCC II)”; não ultrapassando o limite máximo de 20% da carga horária semanal.

-Os estágios ocorrerão em sistema de rodízio obrigatório (ciclo) pelas três grandes áreas da profissão previstas pelas DCN. Este rodízio deverá também contemplar atividades relacionadas ao PPC e ao Projeto Político Pedagógico do *Campus*, em termos de trabalho em equipe e da integralidade no cuidado à saúde;

-Os ciclos de estágio são compostos por três módulos obrigatórios, e a critério do Curso, os/as estagiários/as poderão ter um período de recesso entre os ciclos, considerando o número de matrículas para o ano.

Considerando que os módulos de estágio obrigatório são os últimos a serem cursados, destaca-se que a colação de grau ocorrerá seguindo as diretrizes da PROGRAD.

Para a realização dos estágios curriculares profissionalizantes do último ano, o estudante deverá ter sido aprovado em todos os módulos da matriz curricular até o sexto termo, com exceção do módulo “TCC II”, que poderá ser cursado em concomitância com os estágios. Além disso, os estudantes estagiários deverão possuir apólice individual de seguro de vida e acidentes pessoais contratado pela Unifesp.

Os planos de trabalho dos estágios do Curso de Nutrição da Unifesp são definidos e pactuados com os locais e seus preceptores de estágio. Assim, os/as estudantes seguem a rotina de trabalho do preceptor/nutricionista do local.

Os/As estagiários/as devem seguir os prazos estabelecidos pelos locais de estágio e divulgados pela comissão de estágio quanto à documentação e treinamentos, quando necessários, antes do início das atividades nos locais.

A duração prevista é de no mínimo 320 horas para cada grande área (aproximadamente 11 semanas) e as atividades desenvolvidas são pactuadas,

acompanhadas e avaliadas por preceptoria do local, preceptoria acadêmica (a depender da área) e supervisão docente da Unifesp. A carga horária total de estágios é de 960 horas, equivalente a 23,5% da carga horária total do Curso, sendo que o percentual mínimo estabelecido pelas DCN é de 20% da carga horária total do Curso.

O objetivo é exercitar o trabalho do nutricionista em equipe e a atenção integral, articulando ações de saúde, gestão e/ou alimentação e nutrição nos serviços, bem como nos territórios, com diferentes equipamentos da rede pública e organizações, tanto de saúde como de educação, esporte, cultura, desenvolvimento social, comunitárias, da sociedade civil organizada, movimentos sociais, restaurantes e/ou empresas fornecedoras de refeições, entre outros.

No percurso formativo do estágio são organizadas reuniões com estudantes e docentes para planejamento e discussões dos casos com a equipe dos serviços, com estudantes e professores de outros cursos, com outros profissionais dos diferentes equipamentos e/ou organizações envolvidas e/ou com lideranças comunitárias.

Quanto à avaliação formativa dos estágios curriculares, são considerados a participação e desempenho nas práticas de campo: postura ética e profissional - apresentação, frequência, pontualidade, relação com a equipe, proatividade, envolvimento e responsabilidade; o conhecimento técnico, desempenho prático e ético - capacidade de diagnosticar problemas/situações e de estabelecer planos de ação/trabalho.

Os instrumentos de avaliação utilizados são os planos de ação do estágio, relatórios de atividades, exercícios, estudos de caso e observação de habilidades e competências. Também é considerada a avaliação dos preceptores - do local e acadêmico - e do docente supervisor, bem como a auto avaliação do desempenho.

11. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO

Os pressupostos didático-pedagógicos para a formação de nutricionistas da Unifesp estão fundamentados nas DCN, nos princípios da formação profissional do *Campus* Baixada Santista, e na integração entre o saber e o fazer; assim, as atividades práticas de campo – presentes desde o início do curso - estão associadas à reflexão teórica. Com esta concepção, o PPC de Nutrição assume os seguintes pressupostos:

-Diversificação de estratégias de ensino, aprendizagem e avaliação: estrutura curricular, conteúdos e estratégias de ensino-aprendizagem alicerçadas na prática, possibilitando que o processo de construção do conhecimento ocorra contextualizado ao futuro exercício profissional, reduzindo a dicotomia teoria/prática.

-A problematização do ensino a partir da prática, da pesquisa e da extensão: as estratégias pedagógicas problematizadoras expressam princípios que envolvem assunção da realidade como ponto de partida e chegada da produção do conhecimento, procurando entender os conteúdos já sistematizados como referenciais importantes para a busca de novas relações. Em alinhamento às formulações de Paulo Freire, o PPC propõe a inserção crítica na realidade para dela retirar os elementos que conferirão significado e direção às aprendizagens.

Ao adotar a diversificação das estratégias de ensino e a problematização a partir da prática, leva à construção de uma nova relação entre o docente e o estudante onde a produção e socialização do conhecimento são feitas em conjunto, mobilizando o estudante e o grupo a buscar soluções possíveis para serem discutidas e concretizadas à luz de referenciais teóricos e práticos.

As práticas pedagógicas do Curso de Nutrição levam em consideração que o exercício profissional é afetado pelas mudanças econômicas, políticas, ambientais, socioculturais e tecnológicas, dimensões que suscitam o ensino e a aprendizagem de novas atitudes e competências dos nutricionistas. As novas demandas para a atuação do nutricionista impõem reformulações na forma de ensinar, em favor da discussão sobre o desenvolvimento de um sistema alimentar socialmente referenciado e sustentável que permita alcançar a SAN e

o DHAA. Esta concepção, mais integradora, implica na aprendizagem da capacidade de articular os conhecimentos específicos da Nutrição com os de outros profissionais em uma perspectiva não somente tecnicista. Para concretizar essa proposta, são adotadas estratégias pedagógicas plurais, com aulas expositivas e dialogadas, estudos dirigidos realizados em grupo para promover a discussão crítica dos temas abordados nos módulos. São realizados trabalhos de campo em diferentes contextos e junto a grupos sociais, além de exercícios de aproximação com a metodologia de pesquisa.

Adota-se, também, como estratégia pedagógica o incentivo ao levantamento bibliográfico para a realização de seminários e a produção de ensaios reflexivos que além de incentivarem a capacidade de elaboração de textos acadêmicos críticos, também solicitam a relação do conteúdo com a prática profissional.

As atividades práticas realizadas nos laboratórios do *Campus* Baixada Santista são bastante variadas e com carga horária significativa. Entre os objetivos destas atividades estão: 1) compreender o uso de sistemas modelo de alimentos para simular as transformações que ocorrem durante o preparo e o processamento; 2) aplicar diferentes técnicas de preparo e avaliar transformações que repercutem na qualidade nutricional e sensorial dos alimentos; 3) desenvolver técnicas que são aplicadas na prática profissional do nutricionista voltadas a alimentação coletiva e nutrição individual; 4) contribuir para o aumento do repertório sobre alimentos e preparações; 5) apresentar métodos para análise e controle de qualidade de alimentos; 6) desenvolver habilidades específicas relacionadas às diferentes atividades profissionais do nutricionista, junto a diferentes grupos populacionais, estabelecendo conexões entre a composição dos alimentos, as recomendações nutricionais e as preferências/hábitos alimentares.

12. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Curso de Nutrição da Unifesp, seguindo as DCN, tem como requisito o desenvolvimento de um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Dentro do processo formativo construído ao longo do curso, o TCC visa a aplicação de conhecimentos e o desenvolvimento de competências e habilidades para realização de trabalhos científicos e pesquisas na área de alimentação e nutrição ou temas relacionados, mas que sejam pertinentes para a formação do nutricionista. O TCC aproxima o estudante da pesquisa acadêmica, possibilitando que se aproprie do método científico, ao explorar um tema do seu interesse, relacionado à sua futura profissão.

Serão aceitos como TCC, trabalhos na área de conhecimento específico do Curso, com abordagem quantitativa ou qualitativa, originais de natureza clínica, epidemiológica ou experimental, de revisão simples ou sistemática, ou ainda, as atividades prévias ou atuais na forma de relato de experiência, por exemplo, de monitoria, iniciação científica, extensão.

O TCC poderá ser realizado individualmente ou em dupla.

Poderão ser orientadores de TCC todos os professores da Unifesp. Todos os professores do eixo específico do curso de Nutrição deverão estar disponíveis para exercer o papel de orientador, oferecendo pelo menos 1 (uma) vaga ao ano, sendo que cada orientador assumirá a orientação de no máximo 4 (quatro) alunos, por módulo (TCC I e TCC II). Fica a critério do professor o número de alunos que o mesmo assumirá como coorientador, desde que não comprometa o desenvolvimento dos trabalhos que envolvam sua orientação direta.

O Curso de Nutrição propõe que o TCC seja desenvolvido em módulos que ocorrem durante o Curso, sendo que, no último ano, o módulo deve compor a matriz curricular obrigatoriamente, assim o estudante desenvolverá seu TCC em módulos oferecidos regularmente no 6º e 8º termos, como segue:

No sexto semestre está prevista o módulo “Trabalho de conclusão de curso I: Nutrição”, com carga horária de 40 horas (10h teóricas de orientação e 30h práticas). Esta carga horária deverá contemplar reuniões do(s) aluno(s) com o

orientador nas quais receberá(ão) orientação técnico-científica que o(s) direcione(m) no desenvolvimento deste trabalho. Caberá ao(s) estudante(s) identificar e contatar o docente com quem tenha interesse em desenvolver o TCC, no início da oferta do módulo. Durante o semestre o orientador agendará reuniões com o(s) estudante(s) de acordo com a necessidade.

Ao final deste módulo, os estudantes deverão entregar um Projeto de Pesquisa, com os seguintes tópicos: capa, problema/justificativa; hipóteses/objetivos; material e métodos, além das referências bibliográficas.

A nota final do aluno nesse módulo será atribuída pelo orientador após avaliação do Projeto de Pesquisa e registrada em uma declaração, sendo que, para aprovação, o aluno deve obter nota igual ou superior a 6,0 (seis inteiros), considerando como critérios de avaliação as competências do estudante, habilidades e conduta pessoal, como ética, iniciativa, compromisso e desempenho global referentes a elaboração do projeto de pesquisa. Ainda, deverá constar na declaração a frequência, que deverá ser de pelo menos 75% da carga horária do módulo. Os documentos (Projeto de Pesquisa e declaração do orientador) deverão ser assinados e enviados ao professor responsável pelo módulo de TCC I, que divulgará as notas finais. O prazo para a entrega dos documentos citados será definido, conforme o calendário acadêmico e prazos estabelecidos pela Pró-reitoria de Graduação (PROGRAD) e pela Secretaria de Graduação (SEGRAD) do *Campus* Baixada Santista, com aprovação da CCN.

No último ano, no oitavo termo, o aluno deve se matricular no módulo “Trabalho de conclusão de curso II: Nutrição”, com carga horária de 80 horas (30h teóricas de orientação e 50h práticas). Esta carga horária será destinada a momentos de orientação individual do(s) aluno(s), assim como para as atividades referentes ao desenvolvimento do Projeto de Pesquisa (coleta, análise de dados, escrita). Durante o semestre o orientador agendará reuniões com o(s) estudante(s) de acordo com a necessidade. É pré-requisito para a realização do módulo TCC II a finalização e aprovação em TCC I.

Ao final do módulo TCC II, os estudantes deverão entregar aos seus orientadores o trabalho científico, na íntegra, em formato de artigo ou monografia, a critério

do orientador. Os TCC apresentados no formato de artigo deverão seguir as normas da revista para a qual foi ou será submetido à publicação. Os TCC apresentados no formato monografia deverão seguir a formatação de um trabalho científico. Sugerem-se os seguintes itens: capa, folha de rosto, ficha catalográfica, resumo, sumário, introdução/referencial teórico, métodos, resultados, discussão, conclusões e/ou considerações finais e referências (esses itens podem ser apresentados juntos ou separados, a critério do orientador, respeitando o tipo de pesquisa). Todos os projetos realizados com seres humanos e animais deverão apresentar no trabalho, o número do processo de aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) da Unifesp. A documentação para os projetos de pesquisa que não envolvam seres humanos deve seguir as normativas vigentes do CEP da Unifesp.

Os estudantes também realizarão a apresentação pública do TCC (defesa). Para isso, o TCC deverá ser disponibilizado na íntegra aos membros da banca pelo menos 15 dias antes da data agendada para a defesa. A apresentação pública deverá ocorrer dentro de um período de duas semanas ao final do semestre, cujas datas serão definidas pela CCN, respeitando o calendário acadêmico, para a realização das apresentações.

As apresentações poderão acontecer nas modalidades presencial ou remota. Cada orientador definirá, dentro do período delimitado e aprovado pela CCN para o agendamento das apresentações, a melhor data e horário e se responsabilizará pelo agendamento de sala ou definição de plataforma virtual, assim como pelo convite aos membros da banca examinadora. O cronograma das apresentações será divulgado pelo responsável pelo módulo por meio de canais institucionais de comunicação. A apresentação pública do TCC pelo(s) estudantes(s) será na forma oral, perante banca examinadora composta por dois docentes e/ou profissionais graduados e será presidida pelo orientador. O tempo de apresentação oral pelo aluno não deverá exceder 20 minutos, sendo que cada membro da banca, terá até dez minutos para sua arguição, sendo que todo o processo deverá ter duração de aproximadamente 50 minutos. Ao final da apresentação a banca se reunirá em confidencialidade para definição do resultado. Na sequência, o orientador informará se o aluno foi aprovado ou não.

Para a finalização do módulo, o orientador deverá enviar a Ata de Defesa ao responsável pelo módulo, com sua assinatura e as notas de todos os membros da banca e em data definida pela CCN no início do semestre.

Orientadores e alunos serão responsáveis pelo depósito do TCC no Repositório Institucional da Unifesp (RIUnifesp:https://repositorio.unifesp.br/), seguindo as instruções da Portaria PROGRAD N. 3/2021, que indica que o depósito deverá ser realizado até 20 dias após a finalização do semestre. O endereço para acesso do trabalho no repositório Unifesp deverá ser enviado ao responsável pela coordenação do módulo, pelo orientador, assim que receberem a informação da biblioteca.

O orientador, com base nas competências dos estudantes, habilidades e conduta pessoal, como ética, iniciativa, compromisso e desempenho global referente ao desenvolvimento do TCC e frequência, ao longo do semestre, registrará em uma declaração a nota referente ao processo do estudante, assim como sua frequência. Para que o estudante seja aprovado, a média da nota do orientador e da defesa (notas do orientador e membros da banca) deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis inteiros) e presença de pelo menos 75% da carga horária do módulo. Tanto a declaração como a Ata da Defesa, ambas assinadas, deverão ser enviadas ao professor responsável pelo módulo TCC II, em data a ser definida pelos mesmos e aprovada em reunião da CCN, que divulgará a nota final.

13. APOIO AO DISCENTE

As Instituições de Ensino Superior são marcadas pela diversidade humana, considerando-se aqui todas as dimensões que constituem o Humano.

O arcabouço legal brasileiro atual garante o acesso à Educação, em todos os níveis - da creche ao ensino superior. Tal direito convoca as Universidades a avançarem nos meios que garantem o acesso e a acessibilidade no ensino superior, cujos com currículos ainda se encontram inflexíveis e descontextualizados contribuem para um alto índice de evasão e exclusão perversa. Mesmo com todos os avanços nas políticas afirmativas e na democratização do ensino superior, a universidade ainda se depara com desafios estruturais para eliminar a estigmatização, segregação e exclusão de grupos historicamente marginalizados, tal como pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento dentre outros[39].

Segundo a Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva[40], a educação especial deve se efetivar na educação superior por meio de ações que assegurem a permanência, o acesso ao conhecimento e o sucesso acadêmico dos estudantes alvo da educação especial. Tais ações envolvem planejamento e organização de recursos e serviços que promovam a acessibilidade arquitetônica, comunicacional, e nos sistemas de informações - dos materiais didáticos à prática docente.

Ademais, o Programa Incluir - Acessibilidade na Educação Superior, do Governo Federal buscou fomentar ações específicas, por meio dos Núcleos de Acessibilidade e Inclusão para promover a participação e o desenvolvimento acadêmico e social de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades e superdotação nas instituições de ensino superior[41].

---

[39]Jurdi, A.P.S.; Santos, M.C. Contribuições da Terapia Ocupacional aos desafios da inclusão de jovens com deficiência no ensino superior: relato de experiência em uma instituição federal. In: Lopes, R.E.; Borba, P.L.O. (Org.). Terapia Ocupacional, Educação e Juventudes. 1ª ed. São Carlos: EDUFSCAR, 2022, v. 1, p. 417-432.

[40]Brasil. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. Política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva. Brasília, DF: MEC, 2007.

[41] Brasil. Ministério da Educação. Documento orientador: Programa Incluir Acessibilidade na Educação Superior. Brasília, 2013. Disponível em:

Assim, temos que os Núcleos são uma importante instância institucional para tecer redes de apoio aos estudantes com deficiência, transtornos de aprendizagem e globais do desenvolvimento, altas habilidades e superdotação cujas ações visam principalmente fomentar uma cultura institucional baseada no conceito de diversidade funcional e da centralidade da acessibilidade para assegurar a permanência e acesso ao conhecimento e sucesso acadêmico[42,43,44].

O ISS e o IMar do *Campus* Baixada Santista recebem estudantes das mais diversas regiões do país, que trazem consigo suas diferenças culturais, as marcas dos trajetos de escolarização, desvantagens socioeconômicas refletindo-se em singularidades e necessidades pedagógicas específicas.

De modo a oferecer apoio à inclusão e permanência estudantil se organiza por meio do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI) e Núcleo de Apoio ao Estudante (NAE) com vistas a atender as necessidades educacionais e socioeconômicas na interrelação com as especificidades dos cursos do *Campus.*

Portanto, os estudantes alvo da Educação Especial no *Campus* contam com o NAI-BS[45], que foi criado após aprovação da Política de Acessibilidade Inclusão[46] pelo Conselho Universitário da Unifesp, no ano de 2018, e se constitui localmente como instância consultiva da diretoria de *Campus* e dos Institutos buscando a mediação em relação ao tema da inclusão dos estudantes com

---

http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=13292-doc-ori-progincl&category_slug=junho-2013-pdf&Itemid=30192. Acesso em 13.mar.2020.

[42]Santos, M.C. et al. Núcleo de Acessibilidade e Inclusão: relato de experiência *Campus* Baixada Santista. Congresso Acadêmico Unifesp, 2022. Disponível em: ttps://drive.google.com/file/d/149E1yAy-N9iI1Gut1D1cldslQfczQqJ-/view

[43]Santos, M.C.; Jurdi, A.P.S.; Moretti, M.F.B. Núcleo de Acessibilidade e Inclusão: algumas reflexões sobre os avanços e desafios da inclusão no ensino superior. In: Comité Académico de Accesibilidad y Discapacidad. (Org.). Políticas Inclusivas en Educación Superior: contribuciones del Comité Académico de Accesibilidad y Discapacidad de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo. 1ª ed. Santa Fe: Ediciones UNL, 2022, v.1, p.33-49 (no prelo)

[44]Jurdi, A.P.S.; Santos, M.C. Contribuições da Terapia Ocupacional aos desafios da inclusão de jovens com deficiência no ensino superior: relato de experiência em uma instituição federal. In: Lopes, R.E.; Borba, P.L.O. (Org.). Terapia Ocupacional, Educação e Juventudes. 1ª ed. São Carlos: EDUFSCAR, 2022, v. 1, p. 417-432.

45 Portal de Acessibilidade da Universidade Federal de São Paulo. Disponível em: https://acessibilidade.unifesp.br/nai/nai-baixada-santista

46 Universidade Federal de São Paulo – Unifesp. São Paulo, 2018. RESOLUÇÃO n° 164, de 14 de novembro de 2018. Dispõe sobre a Política de Acessibilidade e Inclusão na Universidade Federal de São Paulo (Unifesp). Disponível em: https://www.unifesp.br/reitoria/prae/acessibilidade/acessibilidade/camara-de-acessibilidade

deficiência, com transtornos globais do desenvolvimento e ou com altas habilidades/superdotação voltando suas ações para o alunado de ambos os institutos, com vistas ao direito de acesso ao conhecimento, de participação em todos os âmbitos da vida universitária e à permanência estudantil,

O NAI-BS, como prevê a Política de Acessibilidade e Inclusão, realiza ações que variam desde o acolhimento dos ingressantes e ou veteranos, seguida da mediação dialogada com coordenadores de eixos comuns e específicos e os discentes para traçar planos educacionais flexíveis e inclusivos. Investe em oficinas de formação e capacitação docente para acessibilidade comunicacional e pedagógica (audiodescrição, por exemplo), e diligentemente identifica e sugere medidas administrativas para a eliminação de barreiras de acessibilidade arquitetônica, digital, pedagógica e atitudinal.

Todas as ações do NAI-BS são orientadas pelo Modelo Social da Deficiência, pela Convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e a Lei Brasileira de Inclusão, tomando-se o conceito de desenho universal e o princípio da razoabilidade das adaptações necessárias, da flexibilização curricular como ferramentas para encontrar, de modo compartilhado e participativo com todas as instâncias locais e centrais, as melhores soluções para a eliminação de barreiras à acessibilidade (em todas as suas dimensões) privilegiando a autonomia, independência do estudante e a plena participação discente nas atividades relacionadas ao cotidiano universitário.

Por fim, incentiva fortemente a reflexão crítica acerca do tema da inclusão e acessibilidade, tomando esta última como a ferramenta que materializa o direito à Educação.

Também compõe as iniciativas institucionais de apoio ao estudante, a política de permanência estudantil coordenada pela Pró-reitora de Assuntos Estudantis (PRAE) e executada no *Campus*, principalmente, pelo Núcleo de Apoio ao Estudante (NAE). Essa política é regulamentada pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), Decreto nº 7234/2010, e tem como pilares de atuação, ações voltadas para a assistência à alimentação, saúde, cultura, apoio

pedagógico e oferta de auxílio permanência para estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

A equipe do NAE é composta por profissionais de diversas áreas de conhecimento (assistente social, médico, enfermeira, pedagoga, assistente administrativo e coordenador) que trabalham coletivamente. A equipe realiza ações como acolhimento, orientações, atendimentos pontuais ou longitudinais, estes nas modalidades individual ou coletiva, além de gestão do Programa Auxílio para Estudantes (PAPE), encaminhamentos ao Serviço de Saúde do Corpo Discente (SSCD) e rede de serviços do município, desenvolvimento de ações de apoio pedagógico e outras atividades pertinentes a política de permanência estudantil.

De maneira geral, conforme previsto no regimento do NAE, cabe à equipe:

-Executar as políticas de assistência da PRAE de forma a propiciar condições para a permanência estudantil e demais demandas da sociabilidade estudantil;

-Contribuir para o desenvolvimento acadêmico, visando a formação de qualidade;

-Trabalhar de forma coletiva na perspectiva da interdisciplinaridade;

-Colaborar na mediação de conflitos referentes à comunidade discente, especialmente àqueles relacionados à permanência na universidade;

-Envolver as redes de suportes coletivos (esportivos, culturais, educacionais, de saúde etc.) intra e extra universidade como forma de potencializar a autonomia do estudante em seu processo acadêmico;

-Auxiliar a comunidade universitária nos processos educacionais e de vivência acadêmica;

-Avaliar e encaminhar os estudantes para os equipamentos e/ou Centros de referência intra e extra universidade;

-Trabalhar de forma intersetorial com os equipamentos universitários;

-Auxiliar a Universidade a identificar demandas discentes;

-Executar ou apoiar a realização de eventos, campanhas e demais atividades da PRAE.

O Curso de Nutrição, em 2022, aderiu ao Programa Travessia que facilita a interação de estudantes ingressantes (caminhantes) com alunos veteranos (guias), docentes e técnicos (conselheiros) dos cursos participantes, propiciando a troca de informações sobre a universidade, serviços e possibilidades de seu curso (a Travessia).

14. GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO

Os processos de gestão do Curso de Nutrição foram se organizando institucionalmente no tempo, considerando que o *Campus* Baixada Santista foi o primeiro da expansão da Unifesp, com uma proposta de formação interprofissional, com cinco cursos de graduação, em 2006. Até a implementação das Comissões de cada curso, organizou-se uma Comissão de Gestão Acadêmica do Projeto Pedagógico – CGAPP, que foi composta pelo diretor do *Campus*, coordenadores dos cursos e eixos comuns de formação e representantes de departamento acadêmicos, à época. Tinha como atribuições propor e acompanhar estratégias de desenvolvimento dos PPC, estabelecendo diretrizes relativas à gestão do ensino de graduação no *Campus*, dando respostas às demandas geradas pelo MEC, ProGrad e Reitoria da Unifesp.

Com a chegada de mais docentes, para todos os eixos de formação e cursos, foi possível organizar as comissões de curso, de acordo com o Regimento Interno da ProGrad da Unifesp. Este regimento estabelece que cada curso é gerido por uma comissão de curso, responsável por elaborar e atualizar o PPC, com a assessoria do NDE, submetendo-o à apreciação da Câmara de Ensino de Graduação (CEG), à aprovação da Congregação da Unidade Universitária e, posteriormente, à homologação do Conselho de Graduação (CG).

A Comissão do Curso de Nutrição (CCN) está composta pelo conjunto de docentes do eixo específico e por representantes dos três eixos comuns de formação da Unifesp, por representantes do corpo discente - um representante discente para cada uma das turmas dos quatro anos de curso - e por técnicas administrativas em educação que atuam no Curso.

A CCN é coordenada pelo(a) Coordenador(a) e Vice coordenador(a) eleitos(as) pelo colegiado e homologados(as) pela CEG, Congregação e CG. O Coordenador de Curso deverá ser um docente do quadro efetivo da Unifesp há pelo menos 3 (três) anos, portador do título de doutor, com mandato de 2 (dois) anos, podendo ser renovado por uma vez consecutiva.

Destaca-se a forte articulação da CCN com a Coordenação de Curso e com o NDE, com atribuições acadêmicas de acompanhamento e atuante no processo

de concepção, consolidação e contínua atualização do PPC. Neste sentido, foi decisão da CCN que em todas as reuniões ordinárias, que ocorrem com frequência mensal, se dedique parte do tempo de duração para a discussão do PPC, o que constitui elemento adicional para a organização e legitimação da participação dos docentes e estudantes na vida do curso, em uma perspectiva de corresponsabilização pelo processo ensino-aprendizagem.

Assim, afirma-se a necessidade de que a implementação e execução do PPC seja objeto de estudo e discussão contínua da CCN e da Instituição, com vistas a produzir conhecimento para subsidiar a atualização e o acompanhamento do Projeto, bem como para construir alternativas para lidar com as dificuldades e entraves que emergem de todo processo transformador.

A CCN, como previsto no regimento, designou subcomissões para otimizar o planejamento, a execução e a avaliação do PPC, bem como de suas atualizações – especificamente:

1. subcomissão de estágios

2. subcomissão de atividades complementares

3. subcomissão de Trabalho de Conclusão de Curso - TCC

A composição das subcomissões e a regularidade de sua atuação são pactuadas a cada renovação da gestão do Curso, de forma a promover a mais ampla e diversa participação de docentes e técnicos administrativos em educação.

Importante ainda salientar a participação da Coordenação do Curso nas reuniões mensais da CEG do ISS, considerando a natureza interdisciplinar do Projeto Político Pedagógico do *Campus* Baixada Santista, além das reuniões do CG da Unifesp.

Em paralelo às instâncias institucionais, ao longo dos anos as diferentes coordenações criaram estratégias de contato próximo e de escuta dos estudantes do Curso, aproximando-se do Centro Acadêmico e realizando reuniões periódicas com as diferentes turmas.

No que se refere à gestão relacionada ao cotidiano da coordenação do curso, para além do espaço da CCN, importante destacar especialmente o papel do coordenador em relação às seguintes atribuições:

-Organização semestral da “semana padrão”; este documento traz os dias e períodos de oferta das UC, identifica sua natureza e nome do docente coordenador;

-Atendimento aos pedidos de transferência interna e externa; seguindo o calendário aprovado pelo Conselho Universitário; os editais possibilitam o aproveitamento de eventuais vagas ociosas do Curso e a coordenação aprecia e orienta a transição, bem como a possibilidade de aproveitamento de estudos;

-Organização da agenda de reuniões da CCN e do calendário do Curso; ao longo do ano, atividades regulares são oferecidas aos estudantes, tais como: visita do Conselho Regional de Nutricionistas para os concluintes; semana de estudos; participação no Congresso Acadêmico da Unifesp; atividade de recepção aos calouros. Eventualmente, o Curso de Nutrição participa de eventos como feiras de profissões, para a divulgação do Curso e da Unifesp;

-Atendimento às demandas da CPA, em alinhamento às diretrizes do MEC e internas; esta atividade envolve a participação dos estudantes nos processos avaliativos, tais como aqueles institucionais à oferta das UC ou ao calendário do ENADE, componente curricular obrigatório; são também coordenadas e acompanhadas pela coordenação de curso as ações para Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do Curso, em apoio ao Procurador Institucional - PI;

-Organização de editais para processos seletivos simplificados ou concursos; quando da existência de vagas para a contratação de docentes;

-Colaboração para o intercâmbio estudantil, por meio de processos seletivos institucionais;

-Apoio aos estudantes na organização de iniciativas, tais como empresa-júnior, ligas acadêmicas e eventos científicos;

-Acompanhamento da matrícula dos estudantes a cada semestre, oferecendo orientação pedagógica sobre seu fluxo de formação, em conjunto com o Núcleo de Apoio aos Estudantes (NAE) e Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI) quando julgar necessário;

-Acolher e encaminhar questões éticas, relacionadas a desrespeito, violência, ou discriminação envolvendo os(as) docentes, alunos(as), servidores(as) e terceirizados(as), levando à CCN para que as instâncias competentes sejam acionadas;

-Elaborar parecer e relatórios relacionados ao ensino de graduação no período de estágio probatório dos(as) docentes do eixo específico, quando solicitado;

-Aprovar o período de férias dos(as) docentes e técnicos administrativos em educação lotados(as) no eixo específico;

-Representar o Curso de Nutrição na colação de grau oficial;

-Desempenhar as demais atribuições que lhe forem determinadas pelo Regimento Geral da Unifesp e pelos órgãos deliberativos superiores.

15. RELAÇÃO DO CURSO COM O ENSINO, A PESQUISA E A EXTENSÃO

A trajetória da Unifesp traduz o compromisso de sua comunidade com a busca da excelência de suas atividades de ensino, extensão e pesquisa, desenvolvidas de forma integrada e a partir da escuta às demandas da sociedade. Este compromisso resulta na formação de profissionais-cidadãos com sólida formação técnico-científica e humanística.

O Projeto Político Pedagógico do *Campus* Baixada Santista tem como pilares a interdisciplinaridade e o trabalho em equipe, integrando atividades de ensino, pesquisa e extensão. Deste modo, contribui com o aprimoramento do sistema local de saúde, bem como de outros setores, por meio de estágios, projetos de extensão e de pesquisa em equipamentos das áreas de Educação, Esportes, Assistência Social, Meio Ambiente, entre outros. Nesses termos, a parceria universidade-serviço-comunidade, além de contribuir para a qualificação do trabalho, fomenta a produção de conhecimento e o desenvolvimento de ações transformadoras.

Em 2020, iniciaram-se as atividades do Observatório Institucional do ISS[47], com objetivo de analisar e acompanhar, retrospectiva e prospectivamente, as repercussões socioespaciais da implantação e consolidação do Instituto do *Campus* Baixada Santista da Unifesp na RMBS, diante dos processos de transformação urbana e modo de vida da população local, frente às políticas públicas estabelecidas para a região. Diante dos novos desafios e oportunidades das transformações econômicas em nível global, pretende-se construir junto com os principais sujeitos sociais locais um plano de desenvolvimento relevante e sócio cientificamente referenciado que oriente as tomadas de decisões.

Ao longo do Curso, os estudantes são incentivados a desenvolver diversas atividades dentro da estrutura da Unifesp, estando previstas diversas oportunidades, com bolsa de estudos, nos programas institucionais de monitoria acadêmica, de pesquisa (Iniciação Científica e Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação) e de extensão, as quais podem ser desenvolvidas junto a docentes de todo o *Campus*. Para essas três frentes de atividades são

[47]https://observatorioiss.unifesp.br/sobre/observatorio-iss

estabelecidos cronogramas específicos ao longo do ano letivo, com divulgação de vagas, do prazo de inscrição e de critérios de seleção. Estas atividades também podem ser desenvolvidas de forma voluntária ou ainda com o apoio de órgãos de fomento.

O curso tem desenvolvido estratégias que integram abordagens de ensino, pesquisa e extensão, tendo como objetivo construir uma curricularização da extensão conectada com os desafios formativos e com os anseios da sociedade. Traz abordagens teórico-práticas da pesquisa participativa como estratégias de aprimoramento de reflexões críticas, para alcançar pontos fundamentais como a autonomia dos sujeitos, a participação e construção coletiva, a valorização de movimentos instituintes, os processos de subjetivação, bem como para atribuir sentido às experiências de produção de conhecimento e cuidado.

Neste sentido torna possível ao estudante desenvolver um olhar que conecta a extensão universitária como prática indissociável do ensino e da pesquisa. O contato e amadurecimento processual permite discussões compartilhadas acerca de experiências – na perspectiva da educação permanente e da educação popular, entre outros - trazendo novos olhares para importância nos processos de ensino e aprendizagem pautados na justiça e participação social e no reconhecimento da sociedade como detentora de conhecimentos populares amplos em diálogo com a universidade. Esta perspectiva reforça a formação socialmente referenciada, com ênfase na alimentação como direito, em sistemas alimentares sustentáveis e sensíveis à Nutrição e na construção coletiva de pensamento crítico sobre as questões relevantes do campo da Alimentação e Nutrição na atualidade.

Outra estratégia formativa presente é a participação em propostas indutoras da reorientação da formação profissional em saúde como o Pró-Saúde e PET-Saúde, que possibilitam novas dimensões do processo formativo da Universidade, aproximando os estudantes da realidade local e regional, onde a Universidade está inserida, favorecendo os projetos de pesquisa e a construção de novos conhecimentos, e viabilizando a interação entre a universidade e a sociedade. Os projetos sociais de extensão e os projetos Pró-Saúde e PET-

Saúde têm importância particular justamente por constituírem uma tentativa de diminuição da dissociação entre a dinâmica de ensino dos cursos superiores e as necessidades da população, sendo oportunidade de envolvimento dos estudantes de graduação em processos nos quais experimentam o papel protagonista na construção da sociedade, vivenciado a partir de sua escolha profissional.

A convivência entre as atividades de graduação e pós-graduação, bem como das interfaces e interdependências que existem entre estes dois momentos de ensino é um princípio deste PPC. Esta aposta reconhece a necessidade de que não haja uma monopolização dos interesses docentes e dos recursos de infraestrutura/fomento em um espaço formativo ou de pesquisa em detrimento de outros, evitando secundarizar e/ou marginalizar qualquer uma das atividades que compõem os pilares da Universidade.

A organização do percurso formativo com ênfase na integração ensino-serviço-comunidade e na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão permite interação constante dos estudantes de graduação com pós-graduandos, residentes, estudantes de outras instituições de ensino, trabalhadores e gestores de diferentes setores e comunidade, nos espaços intra e extramuros da Universidade.

Monitoria

A monitoria é uma atividade que tem por finalidade despertar o interesse pela carreira docente, auxiliar professores no desenvolvimento e aperfeiçoamento das atividades técnico-didáticas, bem como promover um relacionamento pedagógico produtivo entre estudantes e professores.

No Curso de Nutrição são desenvolvidos projetos transversais de monitoria, para os quais são previstas atividades em diferentes módulos de uma determinada área, como por exemplo, o projeto de monitoria “Práticas com Alimentos”, que integra os módulos de “Ciência de Alimentos I, II e III”, “Nutrição e Preparo de Alimentos I e II”, e “Gestão em Alimentação Coletiva I, II e III” e que está em

funcionamento desde 2010. Os projetos permitem a vinculação de monitores com bolsa e voluntários e as equipes são renovadas anualmente.

Os projetos de monitoria da área de "Práticas com Alimentos", o Observatório de Rotulagem de Alimentos, o Nutrição Cons[ciência] atuam na democratização do conhecimento empregando as redes sociais como estratégia formativa para estudantes do Curso de Nutrição da Unifesp, mas também visam a divulgação científica extramuros, gerando impacto em estudantes, profissionais e público leigo, que tem acesso a conteúdo de qualidade, desenvolvidos por estudantes envolvidos nos projetos.

Para além da atuação nas redes sociais, os projetos promovem webinários, workshops e ciclos de palestras que são transmitidos via YouTube da Unifesp, com participação totalmente gratuita. Neste caso, um dos objetivos principais é a formação permanente de estudantes e profissionais, sendo que os egressos do Curso de Nutrição da Unifesp se identificam com as estratégias adotadas e participam ativamente das atividades formativas.

Iniciação Científica

Em relação à pesquisa, são oferecidas possibilidades de participação dos estudantes em projetos de IC em diferentes linhas de investigação, proporcionadas pela aproximação com docentes do ISS e do *Campus*.

Os projetos de IC são normalmente desenvolvidos em grupos de pesquisa, que proporcionam a inserção dos alunos de graduação em espaços de discussão e convivência diária com mestrandos e doutorandos, tornando a experiência mais enriquecedora e fomentando a publicação de artigos científicos, a participação em congressos nacionais e internacionais, entre outras.

O Congresso Acadêmico da Unifesp constitui um momento importante no calendário da graduação, para o qual não são previstas aulas, possibilitando a troca de saberes e vivências entre graduandos, pós-graduandos e servidores de todos os *campi* da Universidade.

Extensão Universitária

São oferecidas possibilidades de participação dos estudantes na elaboração e execução de atividades desenvolvidas em parceria com a comunidade, sob supervisão e coordenação de docentes e técnicos administrativos em educação que visam a oferta de ações em resposta às diferentes manifestações da questão social observadas na região que se insere. Constitui um dos espaços privilegiados de concretização dos objetivos do PPC, no qual a construção do conhecimento é favorecida pela vivência de situações reais. Na solução de problemas concretos, os estudantes aplicam conhecimentos e exercitam habilidades desenvolvidas dos diversos módulos da matriz curricular.

O PPC de Nutrição atende às diretrizes nacionais do Plano Nacional de Educação (2014-2024), a Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018 e a Resolução Consu nº 139 de 11 de outubro de 2017, alterada pela Resolução Consu 192 de 10 de fevereiro de 2021; assegurando o mínimo de 10% da carga horária do Curso em projetos de extensão universitária[48]. O percurso formativo do estudante resulta em 600 horas em atividades de extensão curricularizadas, descritas no item 7.

Os projetos de extensão conduzidos no *Campus* possibilitam a inserção de estudantes dos diferentes cursos, sendo também oportunidade de aprofundar a experiência do trabalho em equipe. Em 2019, o georreferenciamento dos programas e projetos de extensão do ISS explicitou a diversidade de ações, temas e cenários contemplados pela inserção do Instituto em ações extensionistas [49].

Um dos exemplos da inserção do Curso de Nutrição em projetos que envolvem ensino, pesquisa e extensão é o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar - CECANE, em parceria com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, para o aprimoramento da Política de Alimentação Escolar, criado em 2007. As diversas atividades do CECANE envolvem o tripé da

[48]Marcos legais: Constituição Brasileira de 1988, Lei de Diretrizes e Bases para a Educação de 1996, Plano Nacional de Extensão Universitária de 2001, Política Nacional de Extensão de 2012, Plano Nacional de Educação para o decênio 2014/2024.
[49] https://caec.iss.unifesp.br/images/doc/levantamentos/Levantamento_3.pdf

universidade, uma vez que é cenário para estágios e de iniciação científica, tema de estudos de teses e dissertações de Pós-Graduação, além do desenvolvimento de ações de extensão no Estado de São Paulo. Desde então, o Curso de Nutrição da Unifesp passou a ser referência no tema alimentação escolar devido a infraestrutura implantada no ISS.

Outro projeto de extensão que tem mobilizado um grande número de alunos de graduação é o Observatório de Rotulagem de Alimentos, que foi criado em março de 2021 e que realiza o monitoramento da rotulagem nutricional dos alimentos embalados e comercializados no Brasil. As ações de monitoramento são ampliadas na perspectiva da realização de ações de EAN focadas em diferentes grupos populacionais e na divulgação de relatórios técnicos anuais que podem servir como orientadores para políticas de públicas de alimentação e nutrição e para definição de legislações sanitárias que permitam a melhoria da qualidade da alimentação do brasileiro.

16. INFRAESTRUTURA

Atualmente o *Campus* Baixada Santista da Unifesp conta com 5 Unidades, embora as atividades de Graduação se concentrem nas unidades descritas a seguir. A Unidade Central, inaugurada em 12 de abril de 2012 foi recentemente nomeada Unidade “Mariângela Gama Duarte”, em homenagem à deputada que teve fundamental importância para vinda de um *Campus* da Unifesp para a região da Baixada Santista. Nesta Unidade ocorrem a maior parte das aulas dos cursos de graduação do ISS. No entanto, além de toda estrutura disponível para as atividades de graduação, como salas de aulas, laboratórios didáticos, restaurante universitário e biblioteca, essa unidade também conta com uma importante infraestrutura para pesquisa, com laboratórios multiusuários implantados com recursos financeiros concedidos pela Financiadora de Estudos e Projetos (Finep) e FAPESP.

Outra importante Unidade em que atividades de graduação acontecem é a Unidade Carvalho de Mendonça (Edifício Acadêmico II). O prédio da Rua Carvalho de Mendonça, 144 foi adquirido no final de 2014, com absoluto apoio e trabalho conjunto da reitoria. Nessa Unidade ocorre a maior parte das atividades didáticas dos cursos de BICT-Mar, Engenharia Ambiental e Engenharia de Petróleo e Recursos Renováveis, além de abrigar a Direção Administrativa do *Campus* Baixada Santista da Unifesp.

A Unidade do Centro Histórico de Santos foi inaugurada em janeiro de 2022, com o intuito de substituir as atividades da Unidade-Fundadora, situada na Avenida D. Ana Costa, 95, bem como de ampliar o espaço físico para os cursos de Engenharia de Petróleo e Engenharia Ambiental do IMar, com novas salas de aula e novos laboratórios didáticos. A nova Unidade advém da parceria com a PMS, que já custeava o aluguel do prédio da Ana Costa, e atualmente garante o aluguel da nova Unidade. No que tange ao ISS, são 2 andares onde estão instalados laboratórios didáticos dos cursos de Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional, além de laboratórios de pesquisa, sala de aula de apoio, sala de aula da pós-graduação, secretaria integrada dos programas de pós-graduação dos dois Institutos. Ainda no que se refere especificamente ao curso de Educação Física, o *Campus* viabiliza o aluguel de espaços privados para a

utilização de quadras e salas de aula, bem como da piscina de um clube, como forma de viabilizar as atividades do Curso, até que as construções que estão apontadas a seguir, a serem realizadas nos terrenos cedidos pela Secretaria de Patrimônio da União (SPU), possam ser concretizadas.

Além da Unidade Central “Mariângela Gama Duarte”, da Unidade Carvalho de Mendonça e da Unidade Centro Histórico, o *Campus* conta ainda com a Unidade localizada na Rua Maria Máximo, onde foram implantados laboratórios de pesquisa do IMAR, e com a Unidade Epitácio Pessoa, que abriga o Serviço Escola de Psicologia, o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE) e o Grupo de Estudos da Obesidade (GEO), bem como projetos de extensão.

É importante registrar que se manteve a cessão de terreno na Rua Silva Jardim, 133, onde serão instalados os espaços para atividades de ensino, pesquisa e extensão, especialmente para o curso de Educação Física. E, ainda, a SPU fez a cessão dos terrenos situados: 1. na Rua Campos Melo, 126; 2. na Avenida Epitácio Pessoa; 3. na Rua Maria Máximo; e 4. na Rua República do Equador. A PMS, por sua vez, fez a cessão da área do antigo Colégio Docas (Rua Campos Melo, 126). Já há projetos executivos para construir as instalações tanto da Rua Silva Jardim 133, como a da Rua Campos Mello 126 e do Colégio Docas. Esses projetos preveem a instalação de laboratórios e salas de aula, bem como de parque esportivo, biblioteca e anfiteatro, abrigando as atividades atualmente realizadas na Unidade Centro Histórico de Santos. Além disso, no projeto de restauro do antigo Colégio Docas, está prevista a constituição de um Serviço Escola Integrado entre as profissões da saúde do *Campus*. Os recursos para construção dependem do orçamento da União, bem como da Lei Rouanet, no caso do Serviço Escola Integrado, cuja proposta é fortalecer o caráter interdisciplinar das atividades práticas dos estudantes dos seis cursos do ISS.

As atividades didáticas do Curso de Nutrição da Unifesp acontecem em uma ampla infraestrutura de laboratórios. O eixo BIO faz uso de 3 laboratórios para o ensino da graduação: Laboratório de Anatomia, Laboratório de Fisiologia e Laboratório de Microscopia.

O Laboratório de Anatomia Humana serve de apoio ao aprendizado morfológico macroscópico dos órgãos dos diferentes Sistemas do Organismo. Possui estrutura física dotada de sala de cubas, sala de preparo de peças anatômicas e a sala de aula prática com 140m2. Ademais, a sala de aula prática está equipada com estantes para armazenamento de materiais dos estudantes, lousa, 10 mesas de inox, bancos e 2 pias em bancada longa linear. O laboratório possui acervo de peças anatômicas devidamente conservadas. Além disso, possui também acervo de modelos didáticos anatômicos e ainda acervo literário de diferentes títulos de Atlas referentes à Anatomia Humana para consulta dos alunos durante as aulas práticas.

O Laboratório de Fisiologia é um laboratório didático usado como apoio ao aprendizado da fisiologia humana. Ele está equipado com materiais de consumo e permanentes utilizados nas aulas práticas que abordam os diferentes sistemas. O laboratório possui bancadas, bancos e pias, além de contar com lousa branca, armários e estantes para guardar os pertences dos estudantes durante as aulas.

O Laboratório de Microscopia é um laboratório didático que serve de apoio aos estudantes do campus para estudo de preparados histológicos em aulas práticas de Biologia Celular, Histologia e Patologia. O laboratório é equipado com microscópios de luz convencional e acervo de preparados histológicos para o estudo dos tecidos em aulas práticas das subáreas acima citadas. Além disso, o laboratório conta com lousa branca, armários e estantes para guardar os pertences dos estudantes durante as aulas.

O eixo específico da Nutrição tem ainda a disposição dois laboratórios: Laboratório de Dietética; Laboratório de Bromatologia e o Laboratório de Microbiologia de Alimentos.

O Laboratório de Dietética (LD) tem área de 108m^2 e atende às atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas no Curso de Nutrição relativas à experimentação e aos preparos com alimentos e ao estudo de consumo alimentar. Com equipamentos organizados em cinco áreas de produção que ocupam 48m^2, permite o atendimento a até 25 usuários de forma simultânea. A

área restante é destinada a orientação das atividades, estudo em grupo e antissepsia das mãos (30m^2) e ao Laboratório de Análise Sensorial (20m^2), com quatro cabines para realização de diferentes tipos de ensaios para a observação das características organolépticas dos alimentos. Além dos equipamentos para o preparo e a conservação de alimentos característicos de uma cozinha experimental, conta com mesa em “U”, equipamentos de exaustão e condicionamento de ar, quadro branco para apoio às aulas, e área para acomodação dos pertences dos usuários antes da paramentação com equipamentos de proteção individual - EPI. Este laboratório é utilizado com frequência em aulas práticas dos módulos das áreas de “Práticas com Alimentos” e “Atenção em Nutrição”, do primeiro ao sexto termo e em ações dos módulos de estágio.

O Laboratório de Bromatologia tem área de 95,2m^2 e atende às atividades de ensino e pesquisa relacionadas a Ciência de Alimentos, em especial as práticas de determinação da composição nutricional e de bioativos dos alimentos, da estabilidade de vitaminas e compostos bioativos, assim como as análises físico-químicas de controle de qualidade de alimentos. O laboratório está organizado com quatro bancadas e duas capelas de exaustão para a realização dos experimentos, permitindo a utilização simultânea por até 25 estudantes. Os maiores equipamentos foram instalados nas bancadas laterais ou nas capelas de exaustão. O laboratório é dotado de armário corta-fogo, chuveiro e lava olhos. Os usuários utilizam paramentação adequada, equipamentos de proteção individual, e são orientados quanto as normas de segurança dispostas no regulamento do laboratório, além de receberem as instruções especificas e os protocolos para cada prática realizada. Este laboratório é utilizado com frequência em aulas práticas dos módulos “Ciência de Alimentos I, II e III”, oferecidos do primeiro ao terceiro termo.

O Laboratório de Microbiologia, é utilizado no módulo “Controle de qualidade biológica dos alimentos” e em algumas aulas práticas dos módulos “Ciência de Alimentos”. O laboratório contém sala de desinfecção com pia e autoclaves, estufas microbiológicas para crescimento de microrganismos com características diferentes. Em outra sala há bancadas onde são realizadas as

práticas de microbiologia, com bico de Bunsen e utensílios para a manipulação microbiológica além da presença de uma cabine de segurança NB1. Todos os laboratórios do eixo específico do Curso de Nutrição apoiam projetos de Iniciação Científica e TCC dos estudantes.

O *Campus* Baixada Santista dispõe de duas bibliotecas que atendem aos ISS e Imar, ofertando apoio informacional as atividades de ensino, pesquisa e extensão, atendendo a demanda de servidores e alunos, com ênfase em temas relacionados às Ciências da Saúde, Biológicas, Humanas, Sociais Aplicadas, Exatas e da Terra.

O Campus Baixada Santista também dispõe de um Restaurante Universitário - RU, inaugurado em 2013 e localizado na Unidade “Mariângela Gama Duarte”, com oferta de almoço e jantar para toda à comunidade acadêmica. O serviço é terceirizado e o processo ocorre por meio de licitação pública, com prestação de serviço de acordo com Edital e Termo de Referência elaborado e acompanhado pela Universidade.

17. CORPO SOCIAL

17.1 Docentes

O corpo docente do Curso de Nutrição desenvolve atividades de ensino, pesquisa e extensão, com participação em órgãos colegiados e conselhos. A supervisão dos estágios fica sob responsabilidade dos docentes do eixo específico “Aproximação à prática específica do nutricionista”.

Quadro 7 – Apresentação dos docentes do eixo específico, área de formação, titulação e regime de dedicação (RD). Curso de Nutrição, Unifesp, *Campus* Baixada Santista.

N°	Nome	Área de Formação – Doutor(a) em:	Titulação	RD*
1	Ana Maria de Souza Pinto	Nutrição - Saúde Pública - Nutrição	Doutorado	DE
2	Claudia Cristina Alves Pereira	Nutrição - Ciências - Oncologia	Doutorado	DE
3	Claudia Ridel Juzwiak	Nutrição - Ciências - Ciências Aplicadas à Pediatria	Pós-doutorado	DE
4	Daniel Henrique Bandoni	Nutrição - Nutrição em Saúde Pública	Doutorado	DE
5	Daniela Caetano Gonçalves	Nutrição - Ciências - Biologia Celular	Doutorado	DE
6	Josiane Steluti	Nutrição - Ciências - Nutrição em Saúde Pública	Pós-doutorado	DE
7	Lia Thieme Oikawa Zangirolani	Nutrição - Saúde Coletiva - Epidemiologia	Doutorado	DE
8	Luciana Pellegrini Pisani	Nutrição - Ciências	Pós-doutorado	DE
9	Macarena Urrestarazu Devincenzi	Nutrição - Ciências	Pós-doutorado	DE
10	Maria Angélica Tavares de Medeiros	Nutrição	Doutorado	DE
11	Maria Fernanda Petroli Frutuoso	Nutrição - Saúde Pública - Nutrição	Doutorado	DE

12	Patrícia da Graça Leite Speridião	Nutrição - Ciências	Doutorado	DE
13	Paula Andrea Martins	Nutrição - Ciências	Doutorado	DE
14	Semíramis Martins Álvares Domene	Nutrição - Ciência da Nutrição	Livre-Docência	DE
15	Vanessa Dias Capriles	Nutrição – Ciências - Nutrição em Saúde Pública	Pós-doutorado	DE
16	Veridiana Vera de Rosso	Engenharia de Alimentos - Ciência de Alimentos	Livre Docência	DE

DE: Dedicação Exclusiva, TI: Tempo Integral e TP: Tempo Parcial

A organização curricular em eixo conta com a participação de docentes dos eixos comuns, elencados a seguir.

Quadro 8 – Apresentação dos docentes dos eixos comuns, área de formação, titulação e regime de dedicação (RD). Curso de Nutrição, Unifesp, *Campus* Baixada Santista.

N°	**Nome**	**Área de Formação – Doutor(a) em:**	**Titulação**	**RD**
EIXO "O ser humano e sua dimensão biológica"				
1	Alessandra Mussi Ribeiro	Ciências Biológicas - Psicobiologia	Pós-doutorado	DE
2	Camila Aparecida Machado de Oliveira	Educação Física - Ciências da Motricidade - Fisiologia Endócrino-Metabólica	Pós-doutorado	DE
3	Carla Máximo Prado	Fisioterapia - Ciências - Fisiopatologia Experimental	Pós-doutorado	DE
4	Carolina Prado de França Carvalho	Ciências Biológicas - Biologia Celular e Estrutural - Histologia	Doutorado	DE
5	Cristiano Mendes da Silva	Nutrição - Ciências Morfofuncionais - Anatomia Humana	Pós-doutorado	DE
6	Daniel Araki Ribeiro	Odontologia - Patologia	Livre-Docência	DE
7	Debora Estadella	Fisioterapia - Ciências	Pós-doutorado	DE
8	Flavia de Oliveira	Fisioterapia- Ciências Morfofuncionais - Anatomia Humana	Doutorado	DE

9	Glaucia de Castro-Champion	Ciências Biológicas - Clínica Médica - Ciências Básicas	Pós-doutorado	DE
10	Gustavo Rafael Mazzaron Barcelos	Biomedicina - Ciências - Toxicologia	Pós-doutorado	DE
11	José Ronnie Carvalho de Vasconcelos	Biomedicina - Ciências - Microbiologia e Imunologia	Pós-doutorado	DE
12	Luciana Le Sueur Maluf	Ciências Biológicas - Biologia Celular e Estrutural - Histologia	Doutorado	DE
13	Márcia Regina Nagaoka	Biomedicina - Ciências	Pós-doutorado	DE
14	Marcos Leoni Gazarini Dutra	Ciências Biológicas - Ciências - Parasitologia	Doutorado	DE
15	Odair Aguiar Junior	Ciências Biológicas - Biologia Celular e Estrutural	Pós-doutorado	DE
16	Regina Célia Spadari	Ciências Biológicas - Ciências - Fisiologia Humana	Pós-doutorado	DE
17	Renata Neves Granito	Fisioterapia - Biotecnologia - Engenharia de Tecidos	Pós-doutorado	DE
EIXO “O ser humano e sua dimensão social”				
18	Cristiane Gonçalves da Silva	Psicologia Social	Doutorado	DE
19	Deivison Mendes Faustino	Sociologia	Doutorado	DE
20	Eunice Nakamura	Antropologia	Doutorado	DE
21	Luiz Henrique Passador	Antropologia Social	Doutorado	DE
22	Marinez Villela Macedo Brandão	Sociologia	Doutorado	DE
23	Sylvia Helena Souza da Silva Batista	Educação - Psicologia da Educação	Doutorado	DE
24	Vinicius Demarchi Silva Terra	Educação	Doutorado	DE
EIXO “Trabalho em saúde”				
25	Adriana Rodrigues Domingues	Psicologia - Psicologia Social	Doutorado	DE
26	Helton Saragor de Souza	Sociologia- Ciências	Doutorado	DE

27	Juarez Pereira Furtado	Fisioterapia – Saúde Coletiva	Livre Docência	DE
28	Luciane Maria Pezzato	Cirurgião dentista - Saúde Coletiva	Pós-doutorado	DE
29	Maria de Fátima Ferreira Queiróz	Fisioterapia – Saúde Pública	Pós-doutorado	DE
30	Patrícia Martins Goulart	Psicologia – Psicologia Social	Pós-doutorado	DE
31	Roberto Tikanori Kinoshita	Medicina/Psiquiatria – Saúde Coletiva	Doutorado	TI
32	Simone Aparecida Ramalho	Psicologia – Psicologia Escolar	Doutorado	DE
33	Tatiana Alves Cordaro Bichara	Psicologia – Psicologia Social	Doutorado	DE

DE: Dedicação Exclusiva, TI: Tempo Integral e TP: Tempo Parcial

Além de docentes vinculados ao eixo “Trabalho em saúde”, há composição com docentes dos eixos específicos como docentes colaboradores do Eixo. Assim, amplia-se o corpo social do eixo “Trabalho em saúde” com docentes dos seis eixos específicos do *Campus* Baixada Santista se distribuem nos módulos no decorrer dos semestres, conforme quadro a seguir.

Quadro 9 – Apresentação dos docentes dos eixos específicos, área de formação, titulação e regime de dedicação (RD), que participam de módulos do eixo “Trabalho em saúde”. Curso de Nutrição, Unifesp, *Campus* Baixada Santista.

N°	**Nome**	**Área de Formação – Doutor(a) em:**	**Titulação**	**RD**
Módulos: Condições de vida e produção social de saúde (1º termo) e Desigualdades sociais e políticas públicas de saúde no Brasil (2º termo)				
1	Rosiran Carvalho de Freitas Montenegro	Serviço Social – Serviço Social	Doutorado	DE
2	Rafael Herling Lambertucci (1 ° Termo)	Educação Física – Fisiologia Humana	Doutorado	DE
Módulo: Grupos e promoção da saúde (3º e 4º termos)				
3	Carla Bertuol	Psicologia – Psicologia Social	Doutorado	DE

4	João Paulo Botero	Educação Física – Ciências Fisiológicas	Doutorado	DE
5	Lia ThiemeOikawa Zangirolani	Nutrição – Saúde Coletiva - Epidemiologia	Doutorado	DE
6	Maria Tereza Pace do Amaral	Fisioterapia - Tocoginecologia	Doutorado	DE
7	Pamela Bianchi	Terapia Ocupacional - Ciências	Pós-doutorado	DE
8	Patrícia Rios Poletto	Fisioterapia - Fisioterapia	Doutorado	DE
9	Rafael Herling Lambertucci	Educação Física – Fisiologia Humana	Doutorado	DE
Módulo: Encontro e produção de narrativas (3º e 4º termos)				
10	Alexandre de Oliveira Henz	Psicologia – Psicologia Clínica	Doutorado	DE
11	André Dalben	Educação Física -Educação e História Cultural	Pós-doutorado	DE
12	Anita Burth Kurka	Serviço Social – Serviço Social	Doutorado	DE
13	Claúdia Ridel Juzwiak	Nutrição – Ciências Aplicadas a Pediatria	Pós-doutorado	DE
14	Fernando Sfair Kinker	Terapia Ocupacional – Ciências Sociais	Doutorado	DE
15	Jaquelina Maria Imbrizi	Psicologia - Educação	Doutorado	DE
16	Macarena Urrestarazu Devincenzi	Nutrição - Ciências	Pós-doutorado	DE
17	Maria Inês Badaró Moreira	Psiciologia - Psicologia	Doutorado	DE
18	Eliana Chaves Ferreti	Terapia Ocupacional – Rehabilitation Science and Thecnology	Doutorado	DE
19	Raquel Batista Sparazi	Psicologia – Educação Escolar	Doutorado	DE
20	Silvia Maria Tagé Thomaz	Serviço Social – Serviço Social	Doutorado	DE
21	Stella Maria Nicolau	Terapia Ocupacional - Ciências	Pós-doutorado	DE
Módulo: Clínica comum: produção de cuidado (5º e 6º termos)				
22	Adriana Eiko Matsumoto	Psicologia – Psicologia Social	Doutorado	DE

23	Ana Cláudia Muniz Renno	Fisioterapia -Fisioterapia	Livre Docência	DE
24	Carlos Eduardo Pinfildi	Fisioterapia - Cirurgia Translacional	Pós-doutorado	DE
25	Claudia Cristina Alves Pereira	Nutrição – Ciências - Oncologia	Doutorado	DE
26	Conrado Augusto Gandara Federici	Educação Física - Educação	Doutorado	DE
27	Daniela Caetano Gonçalves	Nutrição – Ciências – Biologia Celular	Doutorado	DE
28	Daniela Arisa Caranti	Educação Física - Nutrição	Doutorado	DE
29	Emília Amélia Pinto Costa Rodrigues	Educação Física - Educação Física	Doutorado	DE
30	Felipe Wachs	Educação Física – Ciências do Movimento	Doutorado	DE
31	Fernando de Almeida Silveira	Psicologia - Psicologia	Pós-doutorado	DE
32	Flávia Liberman Caldas	Terapia Ocupacional – Psicologia Clínica	Pós-doutorado	DE
33	Heitor Martins Pasquim	Educação Física - Ciências	Doutorado	DE
34	Jaqueline Kalmus	Psicologia – Psicologia Escolar	Doutorado	DE
35	Josiane Steluti	Nutrição – Saúde Pública	Pós-doutorado	DE
36	Lucia da Rocha Figueiredo Uchoa	Terapia Ocupacional – Ciências da Psicologia	Pós-doutorado	DE
37	Mariana Chaves Aveiro	Fisioterapia - Fisioterapia	Doutorado	DE
38	Marina Souza Lobo Guzzo	Educação Física – Psicologia Social	Doutorado	DE
39	Ricardo José Gomes	Educação Física – Ciências da Motricidade	Doutorado	DE
40	Raquel de Paula Carvalho	Fisioterapia - Fisioterapia	Doutorado	DE

DE: Dedicação Exclusiva, TI: Tempo Integral e TP: Tempo Parcial

17.2 Técnicas Administrativas em Educação

O Curso de Nutrição conta com a participação de técnicas administrativas em educação no desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Quadro 10 – Apresentação das técnicas administrativas em educação, área de formação, titulação e regime de dedicação. Curso de Nutrição, Unifesp, *Campus* Baixada Santista.

N°	Nome	Cargo/Função	Local de atuação
1	Ana Carolina Flygare Souza	Técnica de Laboratório	Laboratório de Fisiologia e Microscopia
2	Anna Sylvia de Campos Motta Laporte	Nutricionista	Curso de Nutrição
3	Cinthia Castro do Nascimento	Técnica de Laboratório	Laboratório de Anatomia
4	Daniela Cristina dos Santos	Secretária executiva	Curso de Nutrição
5	Gabriela Milhassi Vedovato	Nutricionista	Curso de Nutrição
6	Juliana Marília Curcio Van Opstal Nascimento de Souza	Assistente de Laboratório	Laboratório de Bromatologia
7	Rejane da Anunciação Sabino	Assistente de Laboratório	Laboratório de Dietética
8	Renata Manchini Cardoso	Nutricionista	Curso de Nutrição
9	Teresa de Ávila Ribeiro de Figueiredo	Técnica de Laboratório	Laboratório de Bromatologia
10	Késia Damascena Winter	Fisioterapia – Fisioterapeuta	Eixo Trabalho em saúde

18. REFERÊNCIAS

BRASIL. Universidade Federal de São Paulo. Plano de Desenvolvimento Institucional – Unifesp. PDI 2021-2025. Volume I: Plano de Desenvolvimento Institucional. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1EgMmjqAuC72C_ANgZCckUDIjMVXZcfxf/view. Acesso em: 21.fev.2022.

BRASIL. Universidade Federal de São Paulo. Plano de Desenvolvimento Institucional – Unifesp. Volume II: Projeto Pedagógico Institucional. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/19L0SeAbHELPKFuhG8NTglaBIqVLzwvsD/view. Acesso em: 21.fev.2022.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei n° 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm. Acesso em: 04.fev.2022.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei n° 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm. Acesso em: 03.abr.2022.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Oficial da União. Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p. 39. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf. Acesso em: 13.jan.2022.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto n° 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei n° 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/D4281.htm. Acesso em: 03.abr.2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução n° 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf. Acesso em: 03.abr.2022.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto n° 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Decreto/D5626.htm. Acesso em: 03.jun.2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. Política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva. Brasília, DF: MEC, 2007.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial. Diário Oficial da União, Brasília, 7 de abril de 2009, Seção 1, p. 27. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rces004_09.pdf. Acesso em: 23.jan.2022.

BRASIL. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior. Resolução n° 1, de 17 de junho de 2010. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=6885-resolucao1-2010-conae&category_slug=outubro-2010-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 03.jan.2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais

para a Educação em Direitos Humanos. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em 16.abr.2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Documento orientador: Programa Incluir Acessibilidade na Educação Superior. Brasília, 2013. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=13292-doc-ori-progincl&category_slug=junho-2013-pdf&Itemid=30192. Acesso em 13.mar.2020.

BRASIL. Universidade Federal de São Paulo. Pró reitoria de Graduação. Regimento interno ProGrad. 2014. Disponível em: https://www.unifesp.br/campus/san7/images/pdfs/ceg/regimento_interno_prograd.pdf Acesso em: 04.jan.2022.

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências. Disponível em: http://pne.mec.gov.br/18-planos-subnacionais-de-educacao/543-plano-nacional-de-educacao-lei-n-13-005-2014. Acesso em:16.abr.2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – Inep. Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância (reconhecimento e renovação de reconhecimento). 2017. Disponível em: http://download.inep.gov.br/educacao_superior/avaliacao_cursos_graduacao/instrumentos/2017/curso_reconhecimento.pdf. Acesso em: 17.abr.2022.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto Nº 9.034, de 20 de abril de 2017. Altera o Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012, que regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/D9034.htm. Acesso em: 17.abr.2018.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9235.htm. Acesso em: 17.abr.2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Gabinete do Ministro. Portaria Normativa n° 20, 21 de dezembro de 2017. Dispõe sobre os procedimentos e o padrão decisório dos processos de credenciamento, recredenciamento, autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos, nas modalidades presencial e a distância, das instituições de educação superior do sistema federal de ensino. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=80171-anexo-1-portaria-normativa-n-20-pdf&category_slug=janeiro-2018-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 17.abr.2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Gabinete do Ministro. Portaria Normativa n° 21, 21 de dezembro de 2017. Dispõe sobre o sistema e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior Cadastro e-MEC. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=80181-anexo-2-portaria-normativa-n-21-pdf&category_slug=janeiro-2018-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 17.abr.2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Gabinete do Ministro. Portaria Normativa n° 23, 21 de dezembro de 2017. Dispõe sobre o fluxo dos processos de credenciamento e recredenciamento de instituições de educação superior e de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias

=80201-anexo-4-portaria-normativa-n-23-pdf&category_slug=janeiro-2018-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 17.abr.2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Gabinete do Ministro. Portaria Normativa n° 315, 4 de abril de 2018. Dispõe sobre os procedimentos de supervisão e monitoramento de instituições de educação superior integrantes do sistema federal de ensino e de cursos superiores de graduação e de pós-graduação lato sensu, nas modalidades presencial e a distância. Disponível em: http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=05/04/2018&jornal=515&pagina=13&totalArquivos=72. Acesso em: 17.abr.2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808. Acesso em 16.abr.2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 183/2020/Conselho Universitário. Dispõe sobre o texto final do Estatuto da Universidade Federal de São Paulo – Unifesp. Disponível em: https://www.unifesp.br/images/docs/estatuto_geral.pdf. Acesso em: 01.fev.2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 198/2021/Conselho Universitário. Dispõe sobre o texto final do Regimento Geral da Universidade Federal de São Paulo (Unifesp). Disponível em: https://www.unifesp.br/images/docs/consu/resolucoes/2021/Resolu%C3%A7%C3%A3o_198__0654522__Regimento_Geral.pdf. Acesso em: 21.fev.2022.

CAPOZZOLO, A.A. et al. Formação interprofissional e produção do cuidado: análise de uma experiência. Interface (Botucatu) 22, (Suppl 2): 1675-1684, 2018.

JURDI, A.P.S.; SANTOS, M.C. Contribuições da Terapia Ocupacional aos desafios da inclusão de jovens com deficiência no ensino superior: relato de experiência em uma instituição federal. In: LOPES, R.E.; BORBA, P.L.O. (Org.).

Terapia Ocupacional, Educação e Juventudes. 1ª ed. São Carlos: EDUFSCAR, 2022, v. 1, p. 417-432.

SANTOS, M.C.; JURDI, A.P.S.; MORETTI, M.F.B. Núcleo de Acessibilidade e Inclusão: algumas reflexões sobre os avanços e desafios da inclusão no ensino superior. In: Comité Académico de Accesibilidad y Discapacidad. (Org.). Políticas Inclusivas en Educación Superior: contribuciones del Comité Académico de Accesibilidad y Discapacidad de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo. 1ª ed. Santa Fe: Ediciones UNL, 2022, v.1, p.33-49 (no prelo)

SANTOS, M.C. et al. Núcleo de Acessibilidade e Inclusão: relato de experiência *Campus* Baixada Santista. Congresso Acadêmico Unifesp, 2022. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/149E1yAy-N9iI1Gut1D1cldslQfczQqJ-/view

SWINBURN, B.A. et al. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: the lancet commission report. The Lancet, 393(10173): 791-846, 2019.

Unifesp. Política Carolina Maria de Jesus de Promoção da Equidade e Igualdade Étnico-racial, Prevenção e Combate ao Racismo. Universidade Federal de São Paulo, 2021. Disponível em: https://www.unifesp.br/reitoria/dci/images/docs/consu/resolucoes/2021/Resolu%C3%A7%C3%A3o_212__0853414__publicada_21out2021.pdf.

ANEXO – PLANOS DE ENSINO

Unidade Curricular: Alimentação: história, cultura e sociedade (1º termo)
Carga horária total: 60 horas Carga horária teórica: 60 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Classroom*, Google *Meet*
Ementa: Análise dos aspectos históricos da alimentação, formas de produção de alimentos e comensalidade. Reflexão sobre os determinantes do comportamento alimentar e atuação do nutricionista. Compreensão da alimentação como marcador de identidade cultural. Análise crítica da alimentação brasileira na atualidade.
Objetivos: Desenvolver conteúdos que favoreçam a reflexão sobre o significado da alimentação nos contextos histórico e sociocultural.
Conteúdos Abordados Aspectos históricos da alimentação da pré-história à atualidade - produção de alimentos e comensalidade; História da Alimentação no Brasil - influência indígena, portuguesa e africana no contexto da colonização; Antropologia e alimentação; Determinantes do comportamento alimentar - psicobiológicos e socioculturais; O papel do nutricionista no contexto histórico e sociocultural; Alimentação brasileira na atualidade.
Avaliação formativa e atitudinal do módulo: o estudante desenvolverá semanalmente uma atividade referente ao conteúdo de cada tema/tópico, que será orientada em aula síncrona; a devolutiva será feita pelo docente para toda turma, na semana posterior, em aula síncrona, discutindo os aspectos centrais relacionados ao tema.
Critérios para acompanhar a frequência: a frequência considerará a organização, clareza e profundidade no desenvolvimento das atividades enviadas pelos estudantes, por meio da Avaliação disponível no *Classroom*, sendo atribuído cumprido ou não cumprido.
Bibliografia básica Canesqui AM & Garcia RWD (orgs). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf Nutrição e gastronomia / organização Sonia Tucunduva Philippi, Ana Carolina Almada Colucci. 1ª ed. Barueri [SP]: Manole, 2018. 512 p. https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável / Sonia Tucunduva Philippi, Rita de Cássia de Aquino, organizadoras. --Barueri, SP: Manole, 2015 https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php
Bibliografia complementar Mintz SW. Comida e Antropologia - Uma breve revisão. Rev Bras Ciências Sociais, 16(47), 2001. Jomori MM, Proença RPC, Calvo MC. Determinantes de escolhas alimentares. Rev Nutr, 21(1):63-73, 2008. Maciel ME. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos 2001; 16: 145-56. Maciel ME. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, RJ, 33:25-39. http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356 Moreira S. Alimentação e comensalidade. Aspectos históricos e antropológicos. Cienc. Cult., 62 (4), 2010. Brasil. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf Heinrich Böll Foundation. Atlas da carne: fatos e números sobre os animais que comemos. Rio de Janeiro: Heinrich Böll Foundation, 2015. 68p https://br.boell.org/sites/default/files/atlas_da_carne_2_edicao_-_versao_final-_bollbrasil.pdf IPEA. Instituto de Pesquisas Econômicas Aplicadas. A sustentabilidade ambiental da agropecuária brasileira: impactos, políticas públicas e desafios. Sambuichi RHR, Oliveira MAC, Silva AMP, Luedemann G. Rio de Janeiro, IPEA, Texto para Discussão n. 1783, 2012. http://www.ipea.gov.br/agencia/images/stories/PDFs/TDs/td_1782.pdf

Mazoyer, Marcel. História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea Marcel Mazoyer, Laurence Roudart; [tradução de Cláudia F. Falluh Balduino Ferreira]. – São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEA, 2010. (e-book).

Ribeiro, Helena; Jaime, Patrícia Constante; Ventura, Deisy. Alimentação e sustentabilidade. Estud. av., São Paulo, 31(89):185-198, Apr. 2017.

Vasconcelos FAG. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. Rev Nutr. 2005;18(4):439-57.

Vasconcelos FAG, Machado ML, Medeiros MAT, Neves JA, Recine E, Pasquim E. Public policies of food and nutrition in Brazil: From Lula to Temer. Rev Nutr, v. 32, p. 1-13, 2019.

Unidade Curricular: Ciência de alimentos I (1º termo)

Carga horária total: 80 horas

Carga horária teórica: 57 horas

Carga horária prática: 23 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Classroom* e Google *Meet*

Ementa: Abordagem crítica sobre a importância da ciência dos alimentos na prática do nutricionista. Análise da rotulagem e legislação de alimentos. Estudo da composição e das propriedades químicas, físicas e nutricionais da água e dos carboidratos presentes nos alimentos. Investigação sobre o processamento e as técnicas de conservação e de seus efeitos na qualidade sensorial, nutricional e microbiológica dos alimentos. Abordagem crítica sobre a utilização da biotecnologia para a produção de alimentos. Estudar os sistemas produtivos agrícolas.

Objetivos: Desenvolver conceitos e práticas fundamentais em química de alimentos, bromatologia, tecnologia e microbiologia de alimentos relacionados aos macronutrientes: água e carboidratos, de modo que o aluno adquira competências específicas, necessárias à prática cotidiana do nutricionista. Discutir questões relativas à legislação de rotulagem de alimentos no Brasil, a biotecnologia e sistemas produtivos agrícolas.

Conteúdos Abordados

Reflexão crítica sobre a importância da ciência dos alimentos na prática do nutricionista

- Histórico e importância da ciência e tecnologia dos alimentos

- Ciência e tecnologia de alimentos aplicada à nutrição (desafios atuais)

Análise da rotulagem e legislação de alimentos

- Legislação brasileira de rotulagem de alimentos embalados

- Rotulagem nutricional

- *Atividade prática I*: análise da adequação da embalagem de vários alimentos quanto à rotulagem geral e nutricional segundo a legislação vigente

- *Atividade prática II:* levantamento de diferentes tipos de selos de advertência presentes em embalagens

Estudo da água

- Conceitos, importância, propriedades físicas da água e do gelo

- Interação soluto-água, água livre, adsorvida e de hidratação

- Atividade de água

- Controle da umidade: secagem, desidratação, liofilização

- Conservação de alimentos pelo uso do frio (refrigeração e congelamento)

- Água para consumo humano e microrganismos patogênicos veiculados pela água

- *Atividade prática*: Avaliação da migração de umidade – interação alimento e ambiente.

Estudo dos carboidratos

- Estruturas e classificação (mono, di, oligo e polissacarídeos)

- Propriedades de interesse bromatológico: cristalização e caldas, reações de escurecimento não enzimático, gelatinização e retrogradacão do amido, propriedades de formação de gel.

- Fibras alimentares

- Edulcorantes

- Tecnologia de cereais: estrutura e composição dos grãos de cereais e produtos derivados

- *Atividades prática I*: Cristalização e Caldas

Reação de Maillard e Caramelização

- *Atividade Prática II:* Gelatinização de amido e efeitos dos ingredientes (açúcar, sal e ácido) na viscosidade do gel e retrogradação.

Tecnologia das frutas e hortaliças

- Produção de alimentos de origem vegetal (agricultura convencional, orgânica, hidropônica e aeropônia)

- Fisiologia pós-colheita de tecidos vegetais comestíveis

- Conservação e beneficiamento de frutas e hortaliças

- Frutas e Vegetais minimamente processados

- *Atividade prática:* Estudo dos fatores que afetam a reação de escurecimento enzimático e formas de inibi-lo

Biotecnologia de Alimentos

- Conceitos básicos em biotecnologia

- Obtenção de produtos de interesse para a indústria de alimentos: enzimas, carboidratos, polióis, e outros.

- Alimentos transgênicos

Sistemas produtivos agrícolas

- *Atividade prática*: sistema alimentar sustentável *vs* sistema alimentar atual

Avaliação

Avaliação diagnóstica: Aplicação de um questionário on-line sobre a expectativa do aluno em relação ao módulo. Diálogo coletivo sobre a expectativa e para levantamento dos conhecimentos prévios sobre o módulo durante a apresentação do conteúdo programático.

Avaliação formativa: A cada sequência didática será realizada a avaliação da participação dos estudantes por meio de análise de aprendizagem por dados (Learning Analytics), assim como do aproveitamento dos estudantes nas atividades avaliativas, que combinadas a auto-avaliação e feedback do coletivo de estudantes sobre os pontos positivos e dificuldades das práticas pedagógicas e ferramentas de apoio, possibilitarão manter ou redirecionar as mesmas no intuito de melhorar o processo de ensino-aprendizagem. Ao final de cada conjunto de aulas temáticas, será aplicado um questionário em que o aluno irá avaliar as ferramentas empregadas como facilitador do aprendizado, desempenho dos docentes, PAD e monitores e seu próprio desempenho (avaliando dedicação aos estudos e rendimento do aprendizado).

Somativa: A avalição será realizada continuamente, considerando conteúdo conceitual e atitudinal. Para tanto as rubricas serão utilizadas como suporte avaliativo de cada atividade, com os conceitos: precisa melhorar, bom, muito bom e excelente. Serão utilizados os seguintes métodos avaliativos assíncronos: quizz e estudo dirigido com questões relacionadas ao reconhecimento, compreensão, análise e avaliação do conteúdo conceitual, bem como atividades de criação individual e em grupo para aplicação prática do conteúdo e apresentação por meio de relatórios, fotos e vídeos autorais. A avaliação atitudinal engloba a postura ética e respeitosa com os colegas e professores, respeito as regras e leis referentes ao uso e compartilhamento de material produzido por terceiros de forma a atender às normas de direitos autorais e de uso de imagem, e o engajamento (participação, interação e cooperação) nas atividades propostas.

Critérios: O modulo será considerado cumprido pelos estudantes que obtiverem frequência igual ou superior a 75% nas atividades, avaliado pelo acesso aos materiais disponibilizados no ambiente virtual de aprendizagem, e que obtiver conceito bom ou superior no mínimo de 60% das atividades avaliativas. O módulo será considerado não cumprido pelos estudantes que não atingirem estes critérios.

Critérios para acompanhar a frequência: A frequência será acompanhada por meio de análise de aprendizagem por dados (Learning Analytics). Uma extensão do Google *Classroom* (G-Reporting ou Google Analytics) será utilizado para automatizar a coleta, análise e o relatório de dados.

Observação: A participação em atividades síncronas não será contabilizada para registro de frequência do(a) estudante, que terá acesso e poderá realizar as atividades propostas em outros períodos, com prazos e entregas previstos pelas docentes e informados a turma no ambiente virtual de aprendizagem.

Bibliografia básica

MORETTO, E.et al. Introdução à ciência de alimentos. Florianópolis: UFSC, 2002. 255p.

RIBEIRO, EP, SERAVALLI, EAG. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher: Instituto Mauá de Tecnologia, 200 184p.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2 ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003. 207

GAVA, AJ. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 284p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnología de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 (componentes dos alimentos e processos v. 1).

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. [Modern food microbiology,]. Tradutores: Rosane Rech et al. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.

BRASIL. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de alimentos. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Legislação Específica de Alimentos. Disponível em http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm

Bibliografia complementar

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2.ed. Zaragoza: Acribia, 2000. 1258p.

DAMODARAN, Srinivasan.; PARKIN, Kirk L; FENNEMA, Owen R. (Ed.). Fennema's food chemistry. 4th ed. Boca Raton: CRC Press, 2008. 1144 p.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008.674p.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.

LAJOLO, F. M.; MENEZES, E. W. Carbohidratos en alimentos regionales iberoamericanos. São Paulo: Edusp, 2006. 648p.

THIS, H. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2006. 240p.

SILVA Jr, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6 ed. São Paulo:

Varela, 2008. 625p.

Ebooks disponíveis no sistema Pergamum

DAMODARAN, Srinivasan. Química de alimentos de Fennema. 5. Porto Alegre ArtMed 2018. ISBN 9788582715468.

RIBEIRO, Eliana Paula. Química de alimentos. 2. São Paulo Blucher 2007 1 recurso online ISBN 9788521215301.

NICHELLE, Pryscila Gharib. Bromatologia. Porto Alegre SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595027800.

CIÊNCIA e tecnologia de alimentos. São Paulo Manole 2015 1 recurso online ISBN 9788520448458.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2011 1 recurso online ISBN 978-85-277-2331-2.

SILVA, Priscila Souza da. Bioquímica dos alimentos. Porto Alegre SER - SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595026605.

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. Porto Alegre ArtMed 2013 1 recurso online ISBN 9788536327068.

MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo Erica 2015 1 recurso online ISBN 9788536520810.

Unidade Curricular: Natureza, cultura e sociedade (1º termo)

Carga horária total: 40 horas

Carga horária teórica: 30 horas

Carga horária prática: 10 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso:

Google *Meet* (atividades síncronas), Google *Classroom*, Google Drive e Moodle (atividades assíncronas)

Portais de vídeos e textos online com acesso livre (Youtube, Globosat Play, SciELO, ANPOCS, GI-Impérios-ICS-ULisboa) e Biblioteca Virtual Unifesp.

Ementa: Relação natureza, cultura e sociedade. Etnocentrismo e relativismo cultural. Diferença, modos de vida e ambiente. Observação participante.

Objetivos: disponibilizar o conhecimento da relação entre natureza-cultura e as implicações dos conceitos de cultura e sociedade para a reflexão sobre os processos de etnocentrismo e relativismo cultural.

Discutir modos de vida na sociedade contemporânea.

Conteúdos Abordados

Concepções de natureza e cultura;

Etnocentrismo e relativismo cultural; Diferença, modos de vida e relação com o ambiente; Observação participante.
Avaliação formativa e atitudinal do módulo: o processo avaliativo ocorrerá por meio de acompanhamento do processo de aprendizagem e de atividades avaliativas abordando as temáticas do módulo, mediante o cumprimento de 60% das atividades propostas.
Critérios para acompanhar a frequência: Acompanhamento das atividades síncronas e assíncronas previstas.
Bibliografia básica GEERTZ, Clifford. A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Zahar, 1978. FOOTE-WHITE, W. Sociedade de esquina: a estrutura social de uma área pobre e degradada. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005. ROCHA, E. O que é etnocentrismo? São Paulo, Ed. Brasiliense, 1994.
Bibliografia complementar MBEMBE, Achille. O direito universal à respiração. In Carta Maior [online], 14/04/2020. Disponível em: https://www.cartamaior.com.br/?/Editoria/Sociedade-e-Cultura/O-direito-universal-a-respiracao/52/47177 INGOLD. Tim. Gente como a gente": O conceito de homem anatomicamente moderno. Ponto Urbe [Online], n. 9, 2011, posto online no dia 31 dezembro 2011. Disponível em: http://journals.openedition.org/pontourbe/1823; DOI: https://doi.org/10.4000/pontourbe.1823 GAUDENZI, P. Intersexualidade: entre saberes e intervenções. Cad. Saúde Pública, v.34 n.1, 2018, p. 1-12. VICENTE, Filipa Lowndes. Exposições de seres humanos na Europa dos séculos XIX e XX [online]. ICS-ULisboa, GI Impérios. Disponível em:http://gi-imperios.org/blog/filipa-vicente-exposicoes-seres-humanos-europa-seculo-xix-xx/ MAGNANI, José Carlos Cantor. De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana. Revista Brasileira de Ciências Sociais. 17(49), jun. 2002. GORTÁZAR, Naiara Galarraga. Zoológicos humanos, racismo disfarçado de ciência para as massas no século XIX. El País [online], 05/07/2020. Disponível em: https://brasil.elpais.com/cultura/2020-07-05/zoologicos-humanos-racismo-disfarcado-de-ciencia-para-as-massas-no-seculo-xix.html

Unidade Curricular: Controle de qualidade biológica de alimentos
Carga horária total: 80 horas Carga horária teórica: 50 horas Carga horária prática: 30 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Meet* (atividades síncronas), Google *Classroom*, Google Drive (atividades assíncronas)
Ementa: Conhecer os riscos das contaminações microbiológicas de alimentos à saúde humana. Definições de bactérias, fungos e vírus. Identificação de toxinfecções, infecções e toxicoses. Informações sobre coleta de amostras em unidades de alimentação, métodos de análises, elaboração e interpretação de laudos microbiológicos, conforme a legislação vigente. Conhecimento para tomada de decisões preventivas e/ou corretivas para redução do risco biológico considerando toda a cadeia produtiva de alimentos.
Objetivos: Fornecer conhecimentos básicos de controle de qualidade microbiológica à luz da legislação vigente, bem como caracterizar as doenças transmitidas por alimentos. Apresentar e orientar em técnicas de amostragem e análises de controle de qualidade, bem como interpretação de laudos. Elucidar a relação parasito-hospedeiro, as consequências dessa relação para a saúde, os fatores que facilitam a presença dos parasitos na população, a influência dos parasitos no processo nutricional do hospedeiro. Estudar os métodos de prevenção da contaminação humana por parasitos e microrganismos presentes nos alimentos.
Conteúdos Abordados Introdução a Microbiologia de Alimentos Conceitos básicos de morfologia e metabolismo de bactérias, fungos e vírus Obstáculos de Leistner Epidemia x surto RDC nº12 – 02 de janeiro de 2002: apresentação e interpretação

Patogenicidade causada por: *Staphylococcus aureus* Patogenicidade causada por: *Bacillus cereus* Patogenicidade causada pelo grupo Coliforme Patogenicidade causada por: *Clostridium* sp Patogenicidade causada por *Salmonella* sp Bactérias emergentes: *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter jejuni*, *Yersínia* sp Micotoxinas Parasitologia: Tipos de associação entre os seres vivos, hospedeiros, vetores biológicos e mecânicos, reservatório e zoonose. Parasitoses e alteração do processo nutricional normal do hospedeiro. Protozoários: morfologia, ciclo evolutivo, patogenia, epidemiologia e profilaxia de: Amebas parasitas e comensais, *Giárdia lamblia*, *Balantidium coli* e *Cryptosporidium* Helmintos: morfologia, ciclo evolutivo, patogenia, epidemiologia e profilaxia de *Ascaris*
Avaliação formativa e atitudinal do módulo: a avaliação do aprendizado será feita de forma continuada, pelo cumprimento das atividades on line de diferentes naturezas, tais como, aula práticas, estudos dirigidos, quiz, aplicados ao longo do período letivo. Será considerado aprovado o aluno que cumprir, no mínimo, 60% das atividades on line propostas
Critérios para acompanhar a frequência: A frequência dos estudantes será registrada pelo responsável pela UC por meio da realização das atividades propostas, mesmo que assincronamente.
Bibliografia básica MURRAY, Patrick R. Microbiologia médica básica. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788595151758. (Tem disponível como e-book) SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. São Paulo Blucher 2017 1 recurso online ISBN 9788521212263.. (Tem disponível como e-book) INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. Microrganismos em alimentos, v. 8: utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto. São Paulo Blucher 2015 1 recurso online ISBN 9788521208587. (Tem disponível como e-book) REY, LUÍS. Bases da parasitologia médica. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 379 p. (Tem disponível como e-book)..
Bibliografia complementar Artigos científicos disponíveis em: www.periódicos.capes.gov.br BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n°12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 jan., 2001. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/e-legis/ DOWNES, F.P.; ITO, K. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4.ed. Washington: American Public Health Association, 2001, 676p. JAY, J.M.; LOESSNER, M.J.; GOLDEN, D.A. Modern food microbiology. 7ª ed. New York, USA: Springer, 2011. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. TORTORA, G J; FUNKE, B R; CASE, C L. Microbiologia 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 894 p. TRABULSI, L R, ed; Alterthum, Flavio, ed. 4.ed., rev., atua. São Paulo: Atheneu, 2005. 718 p. NEVES, D P. Parasitologia humana. 11.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 494 p. MARKELL, E K; JOHN, D T; KROTOSKI, W A. MARKELL & VOGE. Parasitologia médica. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 447p

Unidade Curricular: Módulo do átomo à célula I (1º termo)
Carga horária total: 160 horas Carga horária teórica: 120 horas Carga horária prática: 40 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso:

Google *Meet* (atividades síncronas), Google *Classroom*, Google Drive (atividades assíncronas)

Ementa: Abordagem da célula como unidade funcional do organismo, reconhecendo seus diferentes tipos e especificidades. Caracterização dos blocos bioquímicos constituintes (macromoléculas) e suas propriedades bioquímicas. Apresentação dos diferentes compartimentos celulares (organelas) e sua relevância na homeostase. Entendimento do metabolismo de carboidratos no contexto da obtenção e armazenamento de energia. Entendimento dos mecanismos de multiplicação celular e suas implicações para os tecidos somáticos e reprodutivos. Caracterização do material genético nuclear (com suas propriedades de replicação e reparo), dos diferentes modos de herança genética e dos mecanismos que controlam a expressão dos genes. Descrição dos modos pelos quais as células se comunicam, e suas diversas interações: células-células e células-ambiente

Objetivos:

Apresentar aos estudantes a fisiologia celular e suas implicações sistêmicas, em condições normais e alteradas, pensando na prevenção destas últimas como fator relevante em saúde.

Disponibilizar aos alunos o conhecimento necessário para o entendimento da complexidade das células, desde sua composição química, seus diferentes tipos e especificidades, o papel das diferentes estruturas celulares na sua fisiologia, assim como as vias do metabolismo de carboidratos, além das bases genéticas do funcionamento celular, incluindo mecanismos de herança e mutações. Propositivamente, elaborar métodos interprofissionais de apresentar e entender a célula nos contextos do trabalho da equipe em saúde, valorizando os conhecimentos do Módulo no contexto biológico – e suas interfaces – em saúde.

Conteúdos abordados:

BIOLOGIA CELULAR: A célula: unidade da vida/tipos celulares. Microscopia: tipos celulares. Biomembranas: composição química, permeabilidade e transporte. Estrutura do núcleo, envoltório nuclear e nucléolo. Via biossintética: retículo endoplasmático e complexo de golgi. Via endocítica: lisossomos. Peroxissomos. Citoesqueleto. Motilidade celular. Ciclo celular: mitose e meiose.

BIOLOGIA MOLECULAR: Comunicação e sinalização celular. Síntese proteica.

BIOQUÍMICA: Biomoléculas I: carboidratos e lipídeos. Biomoléculas II: aminoácidos e proteínas. Enzimas e controle. Visão geral do metabolismo. Via glicolítica. Ciclo de Krebs. Mitocôndria, cadeia respiratória e estresse oxidativo. Via das pentoses. Gliconeogênese. Metabolismo do Glicogênio. GENÉTICA: Núcleo: cromatina, cromossomos e conceito de gene. Mutações gênicas e cromossômicas. Replicação e reparo do DNA. Transcrição e tipos de RNA. Herança monogênica.

Avaliação

A avaliação ocorrerá ao longo do desenvolvimento da UC através das atividades propostas (síncronas e assíncronas) no ensino remoto. Nesse formato serão realizadas estratégias de acompanhamento do módulo com estudos dirigidos, quizzes, fóruns de discussão e plantão de dúvidas. Será pedido ao estudante que faça a autoavaliação do seu aprendizado continuamente por meio de exercícios do tipo quiz que serão disponibilizados e discutidos semanalmente.

A avaliação final na UC ocorrerá por meio de conceitos: cumprido ou não cumprido, sendo que, para ser considerado "cumprido", o estudante deve realizar pelo menos 60% das atividades propostas na UC (60% dos quizzes disponibilizados semanalmente). No caso do quiz conter perguntas dissertativas, o estudante terá que responder de forma coerente com a pergunta (não utilizando artifícios para o preenchimento do campo de resposta), caso contrário esse quiz não será contabilizado como atividade realizada.

Critérios para acompanhar a frequência: A frequência dos estudantes será registrada pelo responsável pela UC por meio da realização das atividades assíncronas propostas.

As frequências nas atividades síncronas não serão obrigatórias, sendo que a gravação da atividade permanecerá disponível no ambiente virtual de ensino para acompanhamento posterior do estudante que não puder participar sincronicamente.

Bibliografia básica

CAMPBELL, Mary K. - Farrell, Shawn O. Bioquímica. 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. 864 p. ISBN 9788522118700. (Biblioteca ISS: 25 exemplares)

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 386 p. ISBN 9788527712842. (Biblioteca ISS: 20 exemplares)

NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 5ª ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 1273 p. ISBN 85-7378-166-1. (Biblioteca ISS: 10 exemplares / Biblioteca IMAR: 25 exemplares)

ALBERTS, Bruce; JOHNSON, Alexander; LEWIS, Julian; RAFF, Martin; ROBERTS, Keith; WALTER, Peter. Biologia molecular da célula. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 1464 p. ISBN 9788582714225. (Biblioteca ISS: 15 exemplares / Biblioteca IMAR: 10 exemplares)

LODISH, Harvey et al. Biologia celular e molecular. 7ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 1244 p. ISBN 9788582710494. (Biblioteca ISS: 20 exemplares)

THOMPSON, James Scott; NUSSBAUM, Robert L; MCINNES, Roderick R; WILLARD, Huntington F. Genética médica. 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 525 p. ISBN 9788535221497. (Biblioteca ISS: 20 exemplares)

Bibliografia complementar

PRATT, Charlotte W; CORNELY, Kathleen. Bioquímica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 716 p. ISBN 8527711281. (Biblioteca ISS: 12 exemplares)

BERG, J.M; TYMOCZKO, John L; STRYER, Lubert. Bioquímica. 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1059 p. ISBN 85-277-0872-8. (Biblioteca IMAR:10 exemplares)

CARVALHO, Hernandes F; PIMENTEL, Shirlei Maria Recco. A célula. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2007. XIII, 380 ISBN 9788520425435. (Biblioteca ISS: 11 exemplares)

POLLARD, Thomas D.; EARNSHAW, William C. Biologia celular. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 799 p. ISBN 8535219161. (Biblioteca ISS: 12 exemplares)

JORDE, Lynn B.; CAREY, John C.; BAMSHAD, Michael J.; WHITE, Raymond L. Genética médica. 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 415 p. ISBN 9788535213645. (Biblioteca ISS: 12 exemplares)

Unidade Curricular: Condições de vida e a produção social de saúde (1º termo)

Carga horária total: 40 horas

Carga horária teórica: 32 horas

Carga horária prática: 08 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso:

Google *Classroom* - Adesão à plataforma por possibilitar o manuseio por parte dos discentes mesmo com acesso limitado de internet e uma interface de operação dos recursos didáticos necessários: textos, vídeos, agendas entre outros.

Google *Meet* - Espaço virtual para realização de encontros síncronos semanais.

Ementa: O eixo Trabalho em Saúde como integrante do movimento de reorientação da formação dos profissionais de saúde promove a aproximação aos territórios do município de Santos e às condições de vida da população e discute as diferentes concepções de "saúde", objetivando estabelecer a relação entre os referenciais sob os quais operam vários paradigmas e práticas.

Objetivos:

Geral: Analisar e discutir o processo saúde - doença na perspectiva do sujeito em território, e as implicações para a prática profissional em saúde.

Específico: Contribuir para o desenvolvimento da capacidade de olhar, observar, dialogar e investigar – modos de construção do conhecimento; Compreender como os contextos sociais e as concepções de saúde e doença influenciam os modos de adoecer e viver a saúde; Compreender e analisar a historicidade das teorias do processo saúde-doença; Contribuir para a constituição de uma base ética para o agir profissional.

Conteúdos abordados

- Concepções de saúde-doença e teorização da Determinação Social;

- Formulações sobre o Biológico e do Social na Concepção Saúde e Doença:

- O modelo da história natural das doenças em perspectiva;

- O debate entre Determinantes e Determinação Social em Saúde;

- Território segundo a Geografia Crítica;

- Território e Saúde

Avaliação

A avaliação será processual e ao final do módulo o estudante receberá o conceito de cumprido ou não cumprido, de acordo com seu aproveitamento. Os critérios de avaliação referem-se à participação nas aulas, às entregas, parcial e final, do texto desenvolvido no semestre em diálogo com docente responsável e a avaliação do processo do módulo no último encontro. O texto deverá estar sob os parâmetros do roteiro apresentado no início do termo, assim como, estar amparado na bibliografia trabalhada no curso e outras vinculadas à temática e apresentar redação acadêmica coerente. Será considerado não-cumprido o estudante que não entregar o texto avaliativo ou entregar um texto que não contemple as orientações e roteiro solicitados

- Atividade avaliativa: produção de um texto em duplas, contendo a compreensão obtida sobre os temas saúde-doença, HND, promoção de saúde e prevenção de doenças, vulnerabilidade em saúde, determinação social da saúde e território em saúde. Este texto será constituído a partir de diálogos estabelecidos pelos estudantes entre os conceitos abordados no módulo e a realidade vivida por eles.

A entrega do texto será feita em dois momentos: 1. Parcial: entrega da primeira versão para que os docentes possam acompanhar e orientar sobre o texto entregue. 2. Final: entrega da versão final, de acordo com as orientações dadas, para cumprimento do módulo.

Bibliografia básica

AYRES, J.R.C.M. Prevenção de agravos, promoção da saúde e redução de vulnerabilidade. In: Clínica Médica. V.1. Barueri: Manole, 2009, p.435-455

DEJOURS, C. Por um novo conceito de saúde. Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, São Paulo, v.14, n.54, p.7-11, abr./ jun.1986.

GARBOIS, J.A. et al. Da noção de determinação social à de determinantes sociais da saúde. Saúde em Debate, 41(112): 63-76, 2017.

SANTOS, M. O retorno do território. In: OSAL - Observatório Social de América Latina, ano 6, n. 16 (jun.2005-). Buenos Aires: CLACSO, 2005. Disponível em: http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/osal/osal16/D16Santos.pdf

Bibliografia complementar

ALMEIDA FILHO, N. O que é saúde?. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011,160 p. (Coleção Temas em Saúde)

AYRES, J.R. Saúde Soc. Entrevista. São Paulo, v.27, n.1, p.51-60, 2018. Disponível em: https://scielosp.org/article/sausoc/2018.v27n1/51-60/

BATISTELLA, C Abordagens contemporâneas do conceito de saúde. In: FONSECA, A.F.; CORBO, A.D. (orgs) O território e o processo saúde doença, Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007. p. 51-86.

BUSS, P.M.; PELLEGRINI FILHO, A. A Saúde e seus Determinantes Sociais. Rev. Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v.17, n.1, 2007 p. 77-93.

ENGSTROM, E.; FONSECA, Z.; LEIMANN, B. A experiência do território Escola Manguinhos na Atenção Primária de Saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2012. Disponível em: http://andromeda.ensp.fiocruz.br/teias/sites/default/files/arquivo_nossa_produc

ao/A%20Experiencia%20do%20Territorio%20Escola%20Manguinhos%20na %20Atencao%20Primaria%20de%20Saude.pdf

GONDIM, G.M.M.; MONKEN, M. Territorialização em Saúde. Dicionário da Educação Prof. em Saúde. Disponível em: http://www.sites.epsjv.fiocruz.br/dicionario/verbetes/tersau.html

IBGE. Retratos 11: a revista do IBGE, Somos Todos Iguais, Rio de Janeiro. 2018: Disponível em: https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/media/com_mediaibge/arquivos/17eac9b 7a875c68c1b2d1a98c80414c9.pdf

MENDES, J.T.N.; TORRES, C.C. Juventude e seus territórios usados – um estudo em Campos dos Goytacazes. In: FARIA, R.M. A territorialização da APS no SUS. Hygeia

SCLIAR, M. História do Conceito de Saúde. PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, 17(1):29-41, 2007. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/physis/v17n1/v17n1a03.pdf

SILVA, M.J.S. et al. Das possibilidades de um conceito de saúde. Trab Educ Saúde, 17(1):1-22, 2019.

Recursos Audiovisuais: Entrevistas, Filmes e Documentários

- Entrevista: O que é Saúde. Naomar Almeida Filho e Dina Czeresnia. Ciência e Letras. Abril/2012. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=NtuyPB6DZwA.

- Entrevista do Ricardo Ayres sobre Vulnerabilidade. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=k0PWpOaFfgY

- Vídeo: https://clinicasdotestemunhosc.weebly.com/boletim-26.html

- Entrevista Moacir Scliar e Rubem Alves: https://psicologiaacessivel.net/2015/10/13/dica-de-leitura-e-video-rubem alves-e-moacyr-scliar-conversam-sobre-o-corpo-e-a-alma/

- Vídeo: “O que é Saúde?” – Naomar de Almeida Filho - https://www.scielo.br/pdf/icse/v17n47/22.pdf

- Entrevista com Naomar de Almeida Filho: https://www.youtube.com/watch?v=gLoCt4PemEc

- Vídeo: “O que é saúde?” - https://noticias.ufsc.br/2014/08/primeiro programa-da-serie-conexao-saude-tem-reapresentacao-nesta-terca/

- Vídeo: “Pela Vida Inteira” - Daniel Munduruku: https://www.youtube.com/watch?v=sK5kL9q7VNo&feature=youtu.be

- Filme: Vizinhos, de Marta Nehring (Brasil, 2004). Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=xJovVShiAzA

- Documentário: Por Trás do Cartão Postal Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=CS2PNwTYrHA

Unidade Curricular: Ciência de alimentos II (2º termo)
Carga horária total: 60 horas Carga horária teórica: 45 horas Carga horária prática: 15 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Classroom* e Google *Meet*
Ementa: Estudo da composição e das propriedades químicas, físicas e nutricionais dos lipídios e proteínas presentes nos alimentos. Investigação sobre o processamento e as técnicas de conservação de alimentos e de seus efeitos na qualidade sensorial, nutricional e microbiológica.
Objetivos: Desenvolver conceitos e práticas fundamentais em química dos alimentos, bromatologia, tecnologia e microbiologia dos alimentos relacionados aos lipídeos e proteínas, que instrumentalizem o aluno para a aquisição de competências específicas, necessárias à prática cotidiana do nutricionista.
Conteúdo Programático Estudo dos lipídios - Classificação e nomenclatura - Estrutura: ácidos graxos (ω-3, 6 e 9), triacilgliceróis, colesterol e fosfolipídios - Aspectos físicos, autoxidação e antioxidantes - Importância dos lipídios no processamento e nas características sensoriais dos alimentos - Tecnologia dos Óleos, gorduras e similares - Aplicação de emulsões - Deterioração microbiológica dos óleos, gorduras e similares - Substitutos de gordura *Atividade prática I*: CA na sua cozinha - Desenvolvimento de emulsões e efeito dos ingredientes na viscosidade e na estabilidade de emulsões. *Atividade prática II*: Demonstração da determinação do teor de lipídios *Atividade prática III*: Demonstração do ponto de fumaça e estado de conservação de óleos e gorduras Estudo das proteínas - Estruturas, classificação e propriedades físico-químicas de aminoácidos, peptídeos e proteínas - Propriedades funcionais de proteínas alimentares - Desnaturação de Proteínas - Tecnologia de Carnes - Composição, obtenção higiênico-sanitário da carne, e rigor mortis – transformação do músculo em carne - Conservação da carne fresca, padrão de identidade e qualidade - Produtos cárneos: elaboração e química das carnes processadas - Microbiologia e deterioração de carnes e derivados - Estudo do pescado: composição, conservação, deterioração e derivados. - Estudo do ovo: estrutura, composição, conservação, deterioração e derivados. - Controle de qualidade de carne, aves e pescado: análises físico-químicas, microbiológicas e sensorial. - Importância do glúten na tecnologia de alimentos –Tecnologia de panificação - *Atividades práticas*: *Atividade prática I*: Demonstração da determinação do teor de proteína *Atividade prática II*: CA na sua cozinha - Avaliação das propriedades funcionais de proteínas: estabilidade da espuma da clara de ovo, formação do glúten e precipitação da caseína *Atividade prática III:* CA na sua cozinha – Desenvolvimento de produtos lácteos (manteiga, Iogurte natural e queijo frescal). *Atividade prática IV:* CA na sua cozinha – Importância do glúten na elaboração de pães
Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo:

Diagnóstica: Aplicação de um questionário on-line sobre a expectativa do aluno em relação ao módulo. Diálogo coletivo sobre a expectativa e para levantamento dos conhecimentos prévios sobre o módulo durante a apresentação do conteúdo programático.

Formativa: A cada sequência didática será realizada a avaliação da participação dos estudantes por meio de análise de aprendizagem por dados (Learning Analytics), assim como do aproveitamento dos estudantes nas atividades avaliativas, que combinadas a autoavaliação e feedback do coletivo de estudantes sobre os pontos positivos e dificuldades das práticas pedagógicas e ferramentas de apoio, possibilitarão manter ou redirecionar as mesmas no intuito de melhorar o processo de ensino-aprendizagem. Ao final de cada conjunto de aulas temáticas, será aplicado um questionário em que o aluno irá avaliar as ferramentas empregadas como facilitador do aprendizado, desempenho dos docentes, PAD e monitores e seu próprio desempenho (avaliando dedicação aos estudos e rendimento do aprendizado).

Somativa: A avalição será realizada continuamente, considerando conteúdo conceitual e atitudinal. Para tanto as rubricas serão utilizadas como suporte avaliativo de cada atividade, com os conceitos: precisa melhorar, bom, muito bom e excelente. Serão utilizados os seguintes métodos avaliativos assíncronos: quiz e estudo dirigido com questões relacionadas ao reconhecimento, compreensão, análise e avaliação do conteúdo conceitual, bem como atividades de criação individual e em grupo para aplicação prática do conteúdo e apresentação por meio de relatórios, fotos e vídeos autorais. A avaliação atitudinal engloba a postura ética e respeitosa com os colegas e professores, respeito as regras e leis referentes ao uso e compartilhamento de material produzido por terceiros de forma a atender às normas de direitos autorais e de uso de imagem, e o engajamento (participação, interação e cooperação) nas atividades propostas.

Critérios: O modulo será considerado cumprido pelos estudantes que obtiverem frequência igual ou superior a 75% nas atividades, avaliado pelo acesso aos materiais disponibilizados no ambiente virtual de aprendizagem, e que obtiver conceito bom ou superior no mínimo de 60% das atividades avaliativas. O módulo será considerado não cumprido pelos estudantes que não atingirem estes critérios.

Critérios para acompanhar a frequência: A frequência será acompanhada por meio de análise de aprendizagem por dados (Learning Analytics). Uma extensão do Google *Classroom* (G-Reporting ou Google Analytics) será utilizado para automatizar a coleta, análise e o relatório de dados.

Observação: A participação em atividades síncronas não será contabilizada para registro de frequência do(a) estudante, que terá acesso e poderá realizar as atividades propostas em outros períodos, com prazos e entregas previstos pelas docentes e informados a turma no ambiente virtual de aprendizagem.

Bibliografia básica

MORETTO, E.et al. Introdução à ciência de alimentos. Florianópolis: UFSC, 2002.

RIBEIRO, E. P., SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher: Instituto Mauá de Tecnologia, 200

GAVA, AJ. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnología de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2 ed.

São Paulo: Metha, 2003.

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. [Modern food microbiology,]. Tradutores: Rosane Rech et al. Porto Alegre: Artmed, 2005.

SILVA Jr, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6 ed. São

Paulo: Varela, 2008.

Bibliografia complementar

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2.ed. Zaragoza: Acribia, 2000. 1258p.

DAMODARAN, Srinivasan.; PARKIN, Kirk L; FENNEMA, Owen R. (Ed.). Fennema's food chemistry. 4th ed. Boca Raton: CRC Press, 2008. 1144 p.

ORDÓNEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008.674p.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.

SPREER, E. Lactologia Industrial: leche preparacion y elaboracion maquinas, instalaciones y aparatos, produtos lacteos. Zaragoza: Acribia, 1991. 615p.

Ebooks disponíveis no sistema Pergamum

DAMODARAN, Srinivasan. Química de alimentos de Fennema. 5. Porto Alegre ArtMed 2018. ISBN 9788582715468.

RIBEIRO, Eliana Paula. Química de alimentos. 2. São Paulo Blucher 2007 1 recurso online ISBN 9788521215301.

NICHELLE, Pryscila Gharib. Bromatologia. Porto Alegre SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595027800.

CIÊNCIA e tecnologia de alimentos. São Paulo Manole 2015 1 recurso online ISBN 9788520448458.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2011 1 recurso online ISBN 978-85-277-2331-2.

SILVA, Priscila Souza da. Bioquímica dos alimentos. Porto Alegre SER - SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595026605.

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. Porto Alegre ArtMed 2013 1 recurso online ISBN 9788536327068.

MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo Erica 2015 1 recurso online ISBN 9788536520810.

Unidade Curricular: Nutrição e Preparo de Alimentos I (2º termo)

Carga horária total: 100 horas

Carga horária teórica: 42 horas

Carga horária prática: 58 horas

Plataformas de acesso ao curso: Google *Meet*, Moodle e Drive (para arquivos de preenchimento compartilhado)

Ementa: Introdução ao estudo da Dietética e da Técnica Dietética. Estudo e aplicação das diretrizes alimentares e nutricionais. Estudo integrado de aspectos fisiológicos, bioquímicos e nutricionais dos carboidratos, das fibras e dos lipídeos. Detalhamento dos processos de seleção, pré-preparo, preparo e conservação de alimentos fonte de carboidratos e lipídeos; abordagem da análise sensorial na perspectiva da utilização adequada de alimentos na produção de refeições saudáveis, culturalmente referenciadas e em uma perspectiva sustentável.

Objetivos: Fornecer elementos fundamentais da Dietética e da Técnica Dietética enquanto instrumentos de trabalho do nutricionista, para a aplicação do conhecimento das transformações decorrentes do processo de preparo dos alimentos para o atendimento das necessidades nutricionais em cada estágio de vida; desenvolver habilidades específicas da prática profissional relativas à seleção e ao preparo de alimentos fonte de carboidratos e lípides.

Conteúdo Programático:

Unidade 1 – Introdução à Dietética e Técnica dietética

- Conceitos básicos em Dietética e Técnica Dietética.
- Laboratório de dietética como instrumento de reprodução de unidade produtora de refeição e no desenvolvimento de estudos e pesquisas.
- Alimentos: conceito, classificações, métodos decocção.
- Uso de utensílios para o preparo de alimentos.
- Pré-preparo e preparo de alimentos e fundamentos de segurança sanitária
- Indicadores de rendimento em dietética e técnica dietética (Fator de Correção, Fator de Cocção, estimativa de custo).
- Considerações e o uso aplicado de tabelas de composição de alimentos na análise de composição de e preparações e dietas;
- Elaboração de Fichas Técnicas de preparações.

Unidade 2 – Análise Sensorial dos alimentos

- Conceito e objetivos
- Métodos de análise sensorial

Unidade 3 – Guias alimentares

-Objetivos e finalidades dos guias alimentares

-Guias como instrumento para promover Educação Alimentar e Nutricional

-Uso para o planejamento dietético de populações saudáveis

-Biodiversidade e alimentação

Unidade 4 - Cardápios

-Definição, tipos e componentes do cardápio

-Porcionamento de alimentos

-Listas de substituição e orientação nutricional - Introdução às recomendações nutricionais Unidade 5 - Tabelas de Composição de Alimentos - Aplicação; origem dos dados - Cálculo Dietético - Bases disponíveis Unidade 6 - Estudo integrado dos carboidratos – Açúcares, cereais, tubérculos, frutas, hortaliças e outras fontes HFCS – fisiologia; índice e carga glicêmica – conteúdo transversal com CAII - Aspectos bioquímicos - Aspectos fisiológicos - Aspectos nutricionais Unidade 7 – Estudo integrado das fibras e da funcionalidade dos alimentos – conteúdo subsequente ao módulo CA I - Aspectos bioquímicos - Aspectos fisiológicos - Aspectos nutricionais Unidade 8 - Estudo integrado dos lípides: aspectos nutricionais e dietéticos – Essencialidade e classificação – Necessidades e recomendações nutricionais, – Relações nutricionais (percentual de lípides totais em relação ao valor energético total, percentual de ácidos graxos saturados, monoinsaturados e poliinsaturados; percentual de ácidos graxos essenciais, proporção de ácidos graxos Omega-6 e Omega-3), - Fontes na dieta (óleos e gorduras de origem vegetal e de origem animal, lípides com isomeria do tip o*trans*), - Aplicações da Técnica Dietética para o preparo de alimentos fonte de lípides, estabilidade térmica, frituras, cálculo da taxa de absorção, cálculo para substituição de óleos e gorduras em preparações, massas e molhos à base de gorduras
Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: serão empregadas as seguintes estratégias para avaliação: relatórios, fórum de discussão, elaboração de vídeo, resposta a quiz, seminário, exercício e Trabalho de Conclusão de Módulo
Critérios para acompanhar a frequência: a frequência e participação dos estudantes será verificada e pelos docentes a partir do acompanhamento e realização das atividades assíncronas propostas.
Bibliografia básica DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética: teoria e aplicações. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (E-book) CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P. Técnica Dietética - Pré-Preparo de Alimentos - 2ª Edição. Editora Atheneu 224 ISBN 9788538801894. (E-book) MELLO, F.R. Controle e qualidade dos alimentos. Porto Alegre SER - SAGAH 20171 recurso online ISBN 9788595022409. (E-book) Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável / Sonia Tucunduva Philippi, Rita de Cássia de Aquino, organizadoras. Barueri, SP: Manole, 2015.ISBN 9788520448670. (E-book)
Bibliografia complementar MACEDO, P.D.G. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo Erica 2015 1 recurso online ISBN 9788536520810. (E-book) Habilidades básicas em cozinha [recurso eletrônico] / Anderson Santana Souza [et al.]; [revisão técnica: Caio Henrique Spaolonzi, Rogério de Vargas Metz, Caio Henriques Nunes]. Porto Alegre: SAGAH, 2019. (E-book) SILVA, S.M.C.S. Cardápios: guia prático para a elaboração. 4ª ed. Rio de Janeiro: Roca, 2019 1 recurso online ISBN 9788527735360. (E-book) CARELLE, A.C. Manipulação e higiene dos alimentos. 2ª ed. São Paulo: Erica, 2014 1 recurso online ISBN 9788536521060. (E-book) Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos /Pedro Manuel Leal Germano, Maria Izabel Simões Germano [orgs.]. Barueri, SP: Manole, 2013. (E-book)

PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2014 1 recurso online ISBN 9788520448595. (E-book)

TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. NEPA-UNICAMP. Versão 4. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011. Disponível em: URL:http://www.unicamp.br/nepa/taco.

IOM. The Dietary Reference Intakes: the essential guide to nutrient requirements. National Academy Press, 2006. 506 p. Disponível em www.nap.edu

BRASIL. Guia Alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, 2014. Disponível emhttp://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf

Unidade Curricular: Capitalismo, desigualdades e direitos (2º termo)

Carga horária total: 80 horas

Carga horária teórica: 60 horas

Carga horária prática: 20 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso:

Google *Meet* (atividades síncronas), Google *Classroom*, Google Drive

Portais de vídeos e textos online com acesso livre (Youtube, SciELO, ANPOCS, Fronteiras do Pensamento, TV Câmara) e Biblioteca Virtual Unifesp.

Ementa: Modo de produção capitalista, noções de trabalho e alienação. Transformações no mundo do trabalho. Desigualdades socioeconômicas. Estado moderno e direitos humanos: perspectiva social e histórica; desdobramentos nas lutas sociais. Educação em direitos humanos.

Objetivos:

Entender o desenvolvimento histórico do modo de produção capitalista, as noções de trabalho e alienação;

Discutir a configuração e os sentidos do trabalho nas sociedades contemporâneas;

Discutir a desigualdade nas sociedades capitalistas;

Compreender a relação entre Estado e sociedade civil, a luta por direitos e a participação social.

Conteúdos Abordados:

Modo de produção capitalista;

Noção de trabalho e transformações nas sociedades contemporâneas;

Estado moderno e direitos humanos;

Relação entre Estado e sociedade civil.

Avaliação

Atividade avaliativa 1: Pesquisa em duplas sobre os impactos contemporâneos em cada cenário profissional e sistematização por escrito das discussões em aula.

Atividade avaliativa 2: Sistematização individual por escrito das discussões sobre os conceitos de força de trabalho, mais valor, processo de produção capitalista, precarização.

Atividade avaliativa 3: Plano de Trabalho para o Seminário Final

Atividade avaliativa 4: Apresentação da produção audiovisual no Seminário final

Critérios de avaliação: cumprimento de 75% ou ¾ das atividades propostas.

Critérios para acompanhar a frequência: Acompanhamento das atividades síncronas e assíncronas previstas.

Bibliografia básica

MARX, Karl. Capítulo V – Processo de Trabalho e processo de produzir mais valia. In: O Capital. Edipro, 1988, 286p.

MARX, K. e ENGELS, F. Manifesto do Partido Comunista. (1ª Parte) Estudos Avançados. Vol.12 no.34 São Paulo Sept./Dec. 1998

ENGELS, Friedrich. “As grandes cidades”. In: A situação da classe trabalhadora na Inglaterra. São Paulo, Boitempo, 2008.

SENNETT, Richard. “Ilegível: por que as modernas formas de trabalho são difíceis de entender”. In: A corrosão do caráter. Rio de Janeiro: Record, 2010.

WEBER, Max. A ética protestante e o espírito do capitalismo. São Paulo: Cia. Das Letras, 2004.

Bibliografia complementar

ANTUNES, R. As metamorfoses e a centralidade do trabalho hoje. In: Os sentidos do trabalho – Ensaios sobre a afirmação e a negação do trabalho. São Paulo: Boitempo Editorial, 2005. p. 209-223

CORROCHANO, M.C. Jovens trabalhadores: expectativas de acesso ao ensino superior, Avaliação, v. 18, n.1, p. 23-44, 2013.

DAGNINO, Evelina, Os movimentos sociais e a emergência de uma nova noção de cidadania, In: Anos 90 - Política e sociedade no Brasil, org. Evelina Dagnino, Ed. Brasiliense,1994, pág. 103-115

DORNELLES, J.R. O que são direitos humanos. São Paulo: Brasiliense, 2006.

SANTOS, Boaventura de S. Direitos Humanos: o desafio da interculturalidade. Revista Direitos Humanos, Secretaria Especial de Direitos Humanos: Brasília, no. 2, junho de 2009, p. 10-18

Secretaria Especial de Direitos Humanos da Presidência da República. Programa Nacional de Direitos Humanos / PNDH-3. Brasília: SDH/PR, 2010, p.14-17 e 51-100.

Unidade Curricular: Módulo do átomo à célula II (2º termo)

Carga horária total: 80 horas

Carga horária teórica: 80 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso:

Google *Meet* (atividades síncronas), Google *Classroom*, Google Drive

Ementa: Abordagem da célula no contexto tecidual. Caracterização das moléculas e estruturas que propiciam as interações célula-célula e célula-matriz. Apresentação dos mecanismos celulares/genéticos atuantes na diferenciação celular. Entendimento integrado das vias metabólicas e das consequências de alterações inatas. Descrição dos modos pelos quais as células morrem e seus significados fisiológicos. Caracterização do papel do ambiente na determinação de alterações epigenéticas e no contexto multifatorial de algumas doenças. Abordagem das propriedades das membranas biológicas em células excitáveis..

Objetivos:

Apresentar as estruturas que propiciam às células sua manutenção no contexto tecidual, mantendo-se unidas umas às outras e interagindo com o meio externo através dos elementos da matriz extracelular. Elucidar os mecanismos que geram a diversidade de tipos celulares e os mecanismos genéticos subjacentes. Compreender os mecanismos de hereditariedade de características complexas e sua relação com o desenvolvimento de doenças multifatoriais. Propiciar o entendimento integrado das vias metabólicas, buscando identificar e discutir as consequências de deficiências inatas em etapas dessa via. Entender as propriedades biofísicas das membranas excitáveis, bases da transmissão nervosa e da contração muscular. Caracterizar os modos pelos quais as células podem ser levadas à morte, fisiológica ou patologicamente, além de descrever as influências do ambiente determinando eventos epigenéticos.

Conteúdos Abordados:

BIOLOGIA CELULAR: Adesão celular. Matriz extracelular. Diferenciação celular. Morte celular: apoptose e necrose. Contração muscular.

BIOQUÍMICA: Metabolismo de lipídios. Metabolismo de proteínas. Erros inatos do metabolismo. Integração metabólica.

PRINCÍPIOS DE BIOFÍSICA: Potencial de membrana e potencial de ação.

GENÉTICA: Determinação sexual, Herança multifatorial. Mecanismos epigenéticos. Controle da expressão gênica.

Avaliação

A avaliação ocorrerá ao longo do desenvolvimento da UC através das atividades propostas (síncronas e assíncronas) no ensino remoto. Nesse formato serão realizadas estratégias de acompanhamento do módulo com estudos dirigidos, quizzes, fóruns de discussão e plantão de dúvidas. O estudante será estimulado a autoavaliar seu aprendizado continuamente por meio de exercícios do tipo “quiz” que serão disponibilizados e discutidos semanalmente.

A avaliação final na UC ocorrerá por meio de conceitos: cumprido ou não cumprido, sendo que, para ser considerado “cumprido”, o estudante deve participar/realizar pelo menos 60% das atividades propostas na UCs.

Critérios para acompanhar a frequência: A frequência dos estudantes será registrada pelo responsável pela UC por meio da realização das atividades assíncronas propostas. As frequências nas atividades síncronas poderão ser acompanhadas por meio de formulário online cujo link permanecerá disponível no decorrer da atividade, mas não serão obrigatórias, sendo que a gravação da atividade permanecerá disponível no ambiente virtual de ensino para acompanhamento posterior do estudante que não puder participar sincronicamente.

Bibliografia básica

- CAMPBELL, Mary K. - Farrell, Shawn O. Bioquímica. 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. 864 p. ISBN 9788522118700.

(Biblioteca ISS: 25 exemplares)

- MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 386 p. ISBN 9788527712842. (Biblioteca ISS: 20 exemplares)

- NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 5ª ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 1273 p. ISBN 85-7378-166-1. (Biblioteca ISS: 10 exemplares / Biblioteca IMAR: 25 exemplares)

- ALBERTS, Bruce; JOHNSON, Alexander; LEWIS, Julian; RAFF, Martin; ROBERTS, Keith; WALTER, Peter. Biologia molecular da célula. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 1464 p. ISBN 9788582714225. (Biblioteca ISS: 15 exemplares / Biblioteca IMAR: 10 exemplares)

- LODISH, Harvey et al. Biologia celular e molecular. 7ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 1244 p. ISBN 9788582710494. (Biblioteca ISS: 20 exemplares)

- THOMPSON, James Scott; NUSSBAUM, Robert L; MCINNES, Roderick R; WILLARD, Huntington F. Genética médica. 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 525 p. ISBN 9788535221497. (Biblioteca ISS: 20 exemplares)

Bibliografia complementar

- PRATT, Charlotte W; CORNELY, Kathleen. Bioquímica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 716 p. ISBN 8527711281. (Biblioteca ISS: 12 exemplares)

- BERG, J.M; TYMOCZKO, John L; STRYER, Lubert. Bioquímica. 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1059 p. ISBN 85-277-0872-8. (Biblioteca IMAR:10 exemplares)

- CARVALHO, Hernandes F; PIMENTEL, Shirlei Maria Recco. A célula. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2007. XIII, 380 ISBN 9788520425435. (Biblioteca ISS: 11 exemplares)

- POLLARD, Thomas D.; EARNSHAW, William C. Biologia celular. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 799 p. ISBN 8535219161.

(Biblioteca ISS: 12 exemplares)

- JORDE, Lynn B.; CAREY, John C.; BAMSHAD, Michael J.; WHITE, Raymond L. Genética médica. 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 415 p. ISBN 9788535213645. (Biblioteca ISS: 12 exemplares)

Unidade Curricular: Módulo de introdução aos tecidos e sistemas (2º termo)

Carga horária total: 40 horas

Carga horária teórica: 26 horas

Carga horária prática: 14 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso:

Google *Meet* (atividades síncronas), Google *Classroom*, Google Drive

Ementa: O "Módulo de Introdução aos Tecidos e Sistemas" abrange conceitos introdutórios e fundamentais das áreas de Histologia e Anatomia, desenvolvidos de forma integrada, e que constituem pré-requisito teórico aos módulos subsequentes do Eixo Biológico.

Objetivos:

Conhecer a constituição morfofuncional do corpo humano saudável, ao nível dos tecidos e sistemas, integrando os conteúdos de histologia e anatomia.

Conteúdos Abordados:

Tecidos Básicos: Epitelial, Conjuntivo, Cartilaginoso, Ósseo e Muscular; Anatomia dos Sistemas: Tegumentar, Ósseo, Articular e Muscular

Avaliação

A avaliação do aprendizado será feita de forma continuada, pelo cumprimento das atividades online de diferentes naturezas, tais como, estudos dirigidos, quizzes e fóruns de discussão, aplicados ao longo do período letivo. Será considerado aprovado o aluno que cumprir, no mínimo, 60% das atividades online. Caso o estudante não possa participar de alguma atividade síncrona, terá oportunidade de assisti-la de forma assíncrona, uma vez que serão gravadas e disponibilizadas posteriormente no google *Classroom*..

Critérios para acompanhar a frequência: A frequência dos estudantes será registrada pelo responsável pela UC por meio da realização das atividades propostas, mesmo que assincronamente.

Bibliografia básica

Anatomia Humana. KM Van de Graaf. Editora Manole (e-book disponível). VAN DE GRAAFF, Kent M. Anatomia humana. São Paulo Manole 2003 1 recurso online ISBN 9788520452677.

Atlas de Anatomia Humana. FH Netter. Editora Artes Médicas (e-book disponível). NETTER, Frank H. Netter Atlas de anatomia humana. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788595150553.

Histologia Básica-Texto e Atlas. LCU Junqueira & J Carneiro. Editora Guanabara-Koogan (e-book disponível). JUNQUEIRA, L. C. Histologia Básica :Texto & Atlas. 16. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788527732178.

Bibliografia complementar

Sobotta Atlas prático de anatomia humana. F Paulsen & J Waschke. Editora GEN Guanabara-Koogan (e-book disponível). PAULSEN, Friedrich. Sobotta Atlas prático de anatomia humana. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2019 1 recurso online ISBN 9788595150607.

Anatomia orientada para clínica. K Moore. Editora GEN Guanabara-Koogan (e-book disponível). MOORE, Keith L. 8. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788527734608.

Histologia e Biologia Celular - Uma introdução à Patologia. AL Kierszenbaum. Editora Elsevier (e-book disponível). KIERSZENBAUM, Abraham L. Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788595151307.

Unidade Curricular: Desigualdades Sociais e Políticas Públicas de Saúde no Brasil (2º termo)

Carga horária total: 80 horas

Carga horária teórica: 64 horas

Carga horária prática: 16 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso:

Google *Meet* (atividades síncronas), Google *Classroom*, Google Drive

Ementa: Fundamentos básicos para análise das condições de vida, situação de saúde e trabalho. Transição demográfica, epidemiológica e nutricional. Indicadores de condições de vida e de saúde. Raciocínio epidemiológico. Noções sobre Seguridade Social no Brasil. História da política de saúde no Brasil. O Sistema Único de Saúde: princípios e diretrizes. Redes intersetoriais e municipais de saúde; modelos de atenção à saúde.

Objetivos:

Apresentar e discutir os fundamentos básicos de análise das condições de vida, situação de saúde e trabalho, bem como as contribuições da epidemiologia na gestão em saúde em um contexto de desigualdade social; a constituição histórica da Seguridade Social e da política nacional de saúde, os princípios, diretrizes e bases legais do Sistema Único de Saúde e a gestão e organização dos serviços públicos de saúde.

Conteúdos Abordados:

- Proteção social: conceitos e a compreensão das políticas públicas de saúde e de assistência social

- Desigualdades em Saúde

- Epidemiologia

- Fundamentos do Sistema Único de Saúde (SUS) e do Sistema Único de Assistência Social (SUAS)

- Rede de serviços de saúde: a centralidade da Atenção Básica em Saúde

- Rede de serviços socioassistenciais: a Proteção Básica

Avaliação

Produção textual com duas possibilidades de desenvolvimento de reflexão crítica a serem trabalhados durante o semestre:

1. Analisar da política e os serviços de saúde, incluindo, a assistência social ou um em sua cidade, região ou bairro balizados na discussão do conteúdo das aulas e da bibliografia

2. Desenvolver reflexão crítica sobre a política de saúde no Brasil, especificamente, sobre o SUS. A reflexão pode ser dirigida ao conjunto do sistema ou algum aspecto específico da política de saúde.

A avaliação será processual e ao final do módulo o estudante receberá o conceito de cumprido ou não cumprido, de acordo com seu aproveitamento. Os critérios de avaliação serão apresentados no início do módulo e também na medida que as atividades forem apresentadas.

Critérios para acompanhar a frequência: A frequência dos estudantes será registrada pelo responsável pela UC por meio da realização das atividades propostas, mesmo que assincronamente.

Bibliografia básica

BARATA, R. B. Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde?. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2009. 120 p

BOSCHETTI, I. A política de seguridade social no Brasil. In: Serviço Social: Direitos Sociais e Competências Profissionais. CFESS/ABEPSS, 2009, p.323-338.

BRASIL, Ministério da Saúde_. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012. 110p. (Série E. Legislação em Saúde). Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/pnab.pdf>.

ESCOREL, S. Equidade em saúde. In: PEREIRA, I. B.; LIMA, J. C. F. Dicionário da educação profissional em saúde. 2. ed. Rio de Janeiro: Escola Saúde Soc. São Paulo, v.25, n.1, p.9-18, 2016 17 Politécnica em Saúde Joaquim Venâncio, 2008. Disponível em: <http://www.epsjv.fiocruz.br/ dicionario/verbetes/equsau.html>

MATTA, Gustavo Corrêa; MOROSINI, Márcia Valéria Guimarães. Atenção Primária à Saúde. 2009. Disponível em: http://www.epsjv.fiocruz.br/dicionario/verbetes/ateprisau.html;

PAIM, J. et al. O que é o SUS. Rio de Janeiro. Ed. Fiocruz, 2015. 93p (Coleção Temas em Saúde);

PAIM, J.; TRAVASSOS, C.; ALMEIDA, C.; BAHIA, L.; MACINKO, J. O Sistema de saúde brasileiro: história, avanços e desafios. Lancet, 2011; publicado online em 9 de maio. DOI:10.1016/S0140-6736(11)60054-8.

Bibliografia complementar

BARROS, Fernando Passos Cupertino de; SOUSA, Maria Fátima de. Equidade: seus conceitos, significações e implicações para o SUS. Saude soc., São Paulo, 25(1):9-18, Mar. 2016.

CECILIO, L.C.O. et al. A Atenção Básica à Saúde e a construção das redes temáticas de saúde: qual pode ser o seu papel?. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, 17(11):2893-2902, Nov. 2012.

COUTO, B. R. et al. O Sistema Único de Assistência Social no Brasil. (PNAS e SUAS). Editora Cortez, 2010.

LOPES, Márcia Helena Carvalho. O tempo do SUAS. Revista Serviço Social e Sociedade no 87. São Paulo: Cortez, 2006

MUNIZ, Egle. SUAS e os serviços socioassistenciais. Revista Serviço Social e Sociedade no 88. SÃO PAULO: CORTEZ, 2006

REIS, J.R.F. O coração do Brasil bate nas ruas: a luta pela redemocratização do país. In: Ponte, C. F.; Falleiros, C. (orgs.) Na corda bamba de sombrinha: a saúde no fio da história. Rio de Janeiro: Fiocruz/COC; Fiocruz/EPSJV, 2010. p. 219-236..

Unidade Curricular: Ciência de alimentos III (3º termo)

Carga horária total: 60 horas

Carga horária teórica: 27 horas

Carga horária prática: 33 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Classroom* e Google *Meet*

Ementa: Estudo da composição e das propriedades químicas, físicas e nutricionais das proteínas, vitaminas, minerais e dos pigmentos presentes nos alimentos. Investigação sobre o processamento e as técnicas de conservação e de seus efeitos na qualidade sensorial, nutricional e microbiológica dos alimentos. Estudo dos alimentos funcionais e dos compostos bioativos de ocorrência natural nos alimentos segundo a legislação vigente. Compreensão

do controle de qualidade dos alimentos por meio de análises físico-químicas, macro e microscópicas, microbiológicas e sensoriais.

Objetivos: Desenvolver conceitos e práticas fundamentais em química de alimentos, bromatologia, tecnologia e microbiologia de alimentos relacionados às proteínas, vitaminas, minerais e os pigmentos que instrumentalizem o aluno para a aquisição de competências específicas, necessárias à prática cotidiana do nutricionista. Discutir a importância dos compostos bioativos e dos alimentos funcionais na saúde humana. Conhecer as técnicas analíticas utilizadas no controle de qualidade de alimentos.

Conteúdos Abordados:

Estudo das vitaminas e dos minerais

- Estrutura química, propriedades e estabilidade das vitaminas lipossolúveis

- Estrutura química, propriedades e estabilidade das vitaminas hidrossolúveis

- Minerais: propriedades e estabilidade

- Fortificação de alimentos

Atividade prática I: Demonstração e discussão da estabilidade do ácido ascórbico

Atividade prática II: Demonstração e discussão da determinação de cinzas

Estudo dos pigmentos

- Estrutura química, propriedades e estabilidade da clorofila, dos carotenoides e das antocianinas

- *Atividade prática:* Estabilidade de pigmentos frente as alterações realizadas durante o preparo culinário.

Estudo dos alimentos funcionais

- Histórico e definição de alimentos funcionais

- Compostos bioativos de ocorrência natural nos alimentos

- Alimentos/ ingredientes com propriedades funcionais

- Análise da legislação vigente

- *Atividade prática I*: Avaliar um alimento com propriedades funcionais: evidências científicas sobre os efeitos fisiológicos do composto bioativo em estudo, e alegações de propriedades funcionais segundo a legislação vigente (quando existente)

- *Atividade prática II:* Análise crítica de diferentes tipos de alegações de propriedades funcionais presentes em embalagens de alimentos.

Estudo do controle de qualidade de alimentos

Conceitos e métodos para controle de qualidade (análises físico-química, análise microbiológica, análise macro e microscópica e análise sensorial)

- *Atividade prática I:* Demonstração das análises macro e microscópicas de alimentos para identificação de materiais estranhos e sujidades.

- *Atividade prática II:* Discussão dos métodos de análise sensorial para controle de qualidade (métodos tradicionais e novos métodos) – estudo de artigos científicos e relatórios técnicos

- *Atividade prática III*: Demonstração de análises físico-químicas para verificação do padrão de identidade e qualidade, e fraudes em alimentos.

- *Atividade prática IV:* Demonstração de análises microbiológicas de acordo com o padrão microbiológico para alimentos.

- *Atividade prática V:* Estudo de caso – Avaliar a aplicação de ao menos um princípio analítico (análises físico-química, análise microbiológica, análise macro e microscópica e análise sensorial) no controle de qualidade de um alimento.

Avaliação

Avaliação diagnóstica: Aplicação de um questionário on-line sobre a expectativa do aluno em relação ao módulo. Diálogo coletivo sobre a expectativa e para levantamento dos conhecimentos prévios sobre o módulo durante a apresentação do conteúdo programático.

Avaliação formativa: A cada sequência didática será realizada a avaliação da participação dos estudantes por meio de análise de aprendizagem por dados (Learning Analytics), assim como do aproveitamento dos estudantes nas atividades avaliativas, que combinadas a autoavaliação e feedback do coletivo de estudantes sobre os pontos positivos e dificuldades das práticas pedagógicas e ferramentas de apoio, possibilitarão manter ou redirecionar as mesmas no intuito de melhorar o processo de ensino-aprendizagem. Ao final de cada conjunto de aulas temáticas, será aplicado um questionário em que o aluno irá avaliar as ferramentas empregadas como facilitador do aprendizado, desempenho dos docentes, PAD e monitores e seu próprio desempenho (avaliando dedicação aos estudos e rendimento do aprendizado).

Somativa: A avalição será realizada continuamente, considerando conteúdo conceitual e atitudinal. Para tanto as rubricas serão utilizadas como suporte avaliativo de cada atividade, com os conceitos: precisa melhorar, bom, muito bom e excelente. Serão utilizados os seguintes métodos avaliativos assíncronos: quizz e estudo dirigido com questões relacionadas ao reconhecimento, compreensão, análise e avaliação do conteúdo conceitual, bem como atividades de criação individual e em grupo para aplicação prática do conteúdo e apresentação por meio de relatórios, fotos e vídeos autorais. A avaliação atitudinal engloba a postura ética e respeitosa com os colegas e professores, respeito as regras e leis referentes ao uso e compartilhamento de material produzido por terceiros de forma a atender às normas de direitos autorais e de uso de imagem, e o engajamento (participação, interação e cooperação) nas atividades propostas.

Critérios: O modulo será considerado cumprido pelos estudantes que obtiverem frequência igual ou superior a 75% nas atividades, avaliado pelo acesso aos materiais disponibilizados no ambiente virtual de aprendizagem, e que obtiver conceito bom ou superior no mínimo de 60% das atividades avaliativas. O módulo será considerado não cumprido pelos estudantes que não atingirem estes critérios.

Critérios para acompanhar a frequência: A frequência será acompanhada por meio de análise de aprendizagem por dados (Learning Analytics). Uma extensão do Google *Classroom* (G-Reporting ou Google Analytics) será utilizado para automatizar a coleta, análise e o relatório de dados.

Observação: A participação em atividades síncronas não será contabilizada para registro de frequência do(a) estudante, que terá acesso e poderá realizar as atividades propostas em outros períodos, com prazos e entregas previstos pelas docentes e informados a turma no ambiente virtual de aprendizagem.

Bibliografia básica

MORETTO, E.et al. Introdução à ciência de alimentos. Florianópolis: UFSC, 2002. 255p.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2 ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003. 207p.

GAVA, AJ. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 284p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnología de alimentos: componentes dos alimentos e processo. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p. (componentes dos alimentos e processos v. 1).

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. [Modern food microbiology,]. Tradutores: Rosane Rech et al. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.

Bibliografia complementar

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2.ed. Zaragoza: Acribia, 2000. 1258p.

DAMODARAN, Srinivasan.; PARKIN, Kirk L; FENNEMA, Owen R. (Ed.). Fennema's food chemistry. 4th ed. Boca Raton: CRC Press, 2008.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre.Artmed, 2004. 368p.

RIBEIRO, EP, SERAVALLI, EAG. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher. Instituto Mauá de Tecnologia, 2004. 184p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008.674p.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.

THIS, H. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2006. 240p.

SILVA Jr, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6 ed. São Paulo: Varela, 2008. 625p.

Ebooks disponíveis no sistema Pergamum

DAMODARAN, Srinivasan. Química de alimentos de Fennema. 5. Porto Alegre ArtMed 2018. ISBN 9788582715468.

RIBEIRO, Eliana Paula. Química de alimentos. 2. São Paulo Blucher 2007 1 recurso online ISBN 9788521215301.

NICHELLE, Pryscila Gharib. Bromatologia. Porto Alegre SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595027800.

CIÊNCIA e tecnologia de alimentos. São Paulo Manole 2015 1 recurso online ISBN 9788520448458.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2011 1 recurso online ISBN 978-85-277-2331-2.

SILVA, Priscila Souza da. Bioquímica dos alimentos. Porto Alegre SER - SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595026605.

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. Porto Alegre ArtMed 2013 1 recurso online ISBN 9788536327068.

MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo Erica 2015 1 recurso online ISBN 9788536520810.

Unidade Curricular: Nutrição e Preparo de Alimentos II (3º termo)

Carga horária total: 100 horas

Carga horária teórica: 32 horas

Carga horária prática: 68 horas

Plataformas de acesso ao curso: Google *Meet*, *Classroom* e Drive (para arquivos de preenchimento compartilhado)

Ementa: Estudo integrado de aspectos fisiológicos, bioquímicos e nutricionais de proteínas e micronutrientes, relacionados às recomendações nutricionais. Detalhamento dos processos de seleção, pré-preparo, preparo e conservação de alimentos fontes de proteínas, frutas, verduras e legumes para a produção de cardápios saudáveis, culturalmente referenciados e em uma perspectiva de valorização de Sistemas Alimentares sustentáveis.

Objetivos: Desenvolver a base teórico-prática da Dietética e da Técnica Dietética, para a aplicação do conhecimento dos nutrientes e das modificações decorrentes dos processos culinários nos alimentos fonte de proteínas e de micronutrientes no favorecimento da nutrição, de forma a sustentar o exercício de habilidades específicas da prática profissional relativas à elaboração de refeições e estudos de ingestão alimentar.

Conteúdos abordados

Unidade 1. Dietética e Alimentação Contemporânea

− Perfil de alimentação da população brasileira

− Culinária e promoção da saúde: estudos epidemiológicos.

Unidade 2 - Estudo integrado das proteínas: aspectos nutricionais e dietéticos Parte 1.

− Essencialidade, classificação

− Necessidades e recomendações nutricionais

− Fontes na dieta (proteínas de origem animal e proteínas de origem vegetal),

− Métodos de avaliação da qualidade protéica da dieta (escore químico de aminoácidos, PDCAAS, PER, NPU, NPR, balanço de nitrogênio, digestibilidade, valor biológico, valor nutritivo relativo, percentual de proteína total em relação ao valor energético total, percentual de proteína de origem animal e origem vegetal, relação proteína e cálcio, cálculo de proteína líquida, NDPCal)

Parte 2. Grupos alimentares

-Seleção e preparo

-Aplicação na técnica dietética.

-Cuidados no armazenamento e higienização.

-Elaboração de fichas técnicas

-Técnicas de preparo de ovos, leite e derivados*, carnes* (bovina, suína, de aves e outras), pescados* (peixes e frutos do mar), leguminosas e oleaginosas

Unidade 3 –Estudo dos micronutrientes

Vitaminas:

-Aspectos fisiológicos do aproveitamento biológico de vitaminas.

-Aspectos bioquímicos da utilização de vitaminas.

-Definição e classificação.

-Funções, fontes, interações e biodisponibilidade.

Minerais:

-Aspectos fisiológicos do aproveitamento biológico dos minerais.

-Aspectos bioquímicos da utilização de minerais. - Definição e classificação.

-Funções, fontes, interações e biodisponibilidade.

Unidade 4 - Interações Nutricionais e Biodisponibilidade de nutrientes

-Mecanismos de absorção de micronutrientes

-Interações pré e pós absortivas

-Fatores agonistas e antagonistas de absorção

-Estimativa de fração absorvível

Unidade 5 - Congelamento de Alimentos

-Fundamentos e cuidados

Unidade 6 -Aplicações da Técnica Dietética para preparações especiais - Bases extrativas, ligadas e emulsionadas

-Sopas e molhos

-Sobremesas

-Bebidas e Infusos

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: serão empregadas as seguintes estratégias para avaliação: relatórios, fórum de discussão, estudo dirigido, experimento domiciliar, elaboração de vídeo, resposta a quiz, seminário, exercício e Trabalho de Conclusão de Módulo.

Critérios para acompanhar a frequência: a frequência e participação dos estudantes será verificada e pelos docentes a partir do acompanhamento e realização das atividades assíncronas propostas.

Bibliografia básica

DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética: teoria e aplicações. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (E-book)

MCWILLIAMS, Margaret. Alimentos: um guia completo para profissionais. 10. São Paulo Manole 2016 1 recurso online ISBN 9788520451649. (E-book)

Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável / Sonia Tucunduva Philippi, Rita de Cássia de Aquino, organizadoras. Barueri, SP: Manole, 2015.ISBN 9788520448670. (E-book)

SILVA, S.M.C.S. Cardápios: guia prático para a elaboração. 4. Rio de Janeiro Roca 2019 1 recurso online ISBN 9788527735360. (E-book)

Bibliografia complementar

MACEDO, P.D.G. Bioquímica dos alimentos :composição, reações e práticas de conservação. São Paulo Erica 2015 1 recurso online ISBN 9788536520810. (E-book)

MELLO, F.R. Controle e qualidade dos alimentos. Porto Alegre SER - SAGAH 2017 1 recurso online ISBN 9788595022409. (E-book)

Habilidades básicas em cozinha [recurso eletrônico] / Anderson Santana Souza... [et al.] ;[revisão técnica: Caio Henrique Spaolonzi, Rogério de Vargas Metz, Caio Henriques Nunes]. - Porto Alegre: SAGAH, 2019. (E-book)

CARELLE, A.C. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. São Paulo Erica 2014 1 recurso online ISBN 9788536521060. (E-book)

Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos / Pedro Manuel Leal Germano, Maria Izabel Simões Germano [orgs.]. Barueri, SP: Manole, 2013. (E-book)

PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 3. São Paulo Manole 2014 1 recurso online ISBN 9788520448595. (E-book)

TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. NEPA-UNICAMP. Versão 4. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011. Disponível em: URL:http://www.unicamp.br/nepa/taco.

IOM. The Dietary Reference Intakes: the essential guide to nutrient requirements. National Academy Press, 2006. 506 p. Disponível em www.nap.edu

BRASIL. Guia Alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, 2014. Disponível emhttp://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao

_brasileira.pdf

Unidade Curricular: Módulo dos tecidos aos sistemas I (3º termo)

Carga horária total: 160 horas

Carga horária teórica: 100 horas

Carga horária prática: 60 horas

Plataformas de acesso ao curso: Google *Meet*, *Classroom* e Drive (para arquivos de preenchimento compartilhado)

Ementa: O Módulo “dos tecidos aos sistemas”, inserido no eixo “O Ser Humano em sua Dimensão Biológica”, abrange o conteúdo das disciplinas de Embriologia, Histologia, Anatomia e Fisiologia, que serão desenvolvidas de forma integrada a partir de cada sistema do organismo, incluindo aspectos estruturais e funcionais.

Objetivos: Aproximar o aluno do conhecimento da constituição e do funcionamento normal do corpo humano, no nível dos tecidos, órgãos e sistemas

Sistema Nervoso: Organização do sistema nervoso; Tecido neural; Potenciais de membrana e transmissão do impulso; Medula; Tronco e Cerebelo; Cérebro; Meninges; Líquor e vascularização; Comunicação neural e neurotransmissores; Sistema nervoso periférico somático; Sistema somestésico; Sensibilidade especial – Visão, Olfação, Audição, Equilíbrio e Gustação; Controle da motricidade - Grandes vias eferentes; Sistema nervoso autônomo; Visão geral do Sistema Endócrino e Eixo Hipotálamo-Hipófise, Hipotálamo como centro psiconeuroendócrino, pineal, adrenal (medula); Funções mentais superiores.

Sistema Digestório: Organização geral do sistema digestório; Anatomia sist. Digestório; Anatomia das glândulas anexas ao tubo digestório; Histologia do sist. digestório, Histologia das glândulas anexas ao tubo Digestório; Fisiologia boca, esôfago e estômago; Fisiologia do duodeno e pâncreas exócrino; Pâncreas endócrino; Tecido adiposo I - estrutura e papel metabólico; Fisiologia do jejuno e íleo; Fisiologia do intestino grosso; Papel metabólico do fígado; Controle da ingestão alimentar.

Sistema Cardiovascular: Anatomia do coração; Prática anatomia do coração; Anatomia da Circulação sistêmica; Prática anatomia vascular; Propriedades histofisiológicas da fibra cardíaca; Histologia do Sistema circulatório; Prática de histologia do coração e vasos sanguíneos; Sistema linfático e órgãos linfóides; Ciclo cardíaco e controle; Débito cardíaco e controle; Sangue e tecido hematopoiético; Hemodinâmica e Dinâmica capilar; Controle da pressão arterial; Distribuição de fluxo e Circulações especiais; Prática de aferição de pressão arterial.

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: A avaliação do aprendizado será feita de forma continuada, pelo cumprimento das atividades on line de diferentes naturezas, tais como, quiz e casos clínicos, aplicados ao longo do período letivo. Será considerada cumprida a atividade respondida integralmente. Estudos dirigidos e fóruns de discussão síncronos darão suporte ao aprendizado. Será considerado aprovado o aluno que cumprir, no mínimo, 60% das atividades on line propostas para cada um dos sistemas abordados no módulo (sistema nervoso, sistema digestório e sistema cardiovascular).

Critérios para acompanhar a frequência: A frequência dos estudantes será registrada pelo responsável pela UC por meio da realização das atividades propostas, mesmo que assincronamente.

Bibliografia básica

Tratado de Fisiologia Médica. AC Guyton & JE Hall. Editora Guanabara-Koogan.

Sobotta Atlas prático de anatomia humana Friedrich Paulsen ; Jens Waschke. Editora GEN Guanabara-Koogan.

Histologia Básica-Texto e Atlas. LCU Junqueira & J Carneiro. Editora Guanabara-Koogan.

Bibliografia complementar

Princípios de Anatomia e Fisiologia. GE Tortora & SR Grabowski. Editora Guanabara-Koogan (e-book disponível).

Anatomia: estudo regional do corpo humano. Gardner, Gray & O'Rahilly. Editora Guanabara Koogan.

Neuroanatomia funcional. ABM Machado. Editora Atheneu.

Histologia e Biologia Celular - Uma introdução à Patologia. AL Kierszenbaum. Editora Elsevier (e-book disponível).

Atlas de Anatomia Humana. FH Netter. Editora Artes Médicas. (e-book disponível)

Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos. Dangelo & Fattini. Editora Atheneu.

Cem bilhões de neurônios: conceitos fundamentais de neurociências. R Lent. Editora Ateneu.

Fisiologia. MM Aires. Editora Guanabara-Koogan (e-book disponível).

Histologia: com bases biomoleculares. F Geneser. Editora Panamericana.

Fisiologia Humana: uma abordagem integrada. DU Silverthorn. Editora Manole (e-book disponível).

Unidade Curricular: Subjetividade, corpo e estigma (3º termo)

Carga horária total: 40 horas

Carga horária teórica: 30 horas

Carga horária prática: 10 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso:

Google *Meet* (atividades síncronas), Google *Classroom* (atividades assíncronas)

Portais de vídeos e textos online com acesso livre (Youtube, Biblioteca Virtual da Unifesp, SciELO, ANPOCS)

Ementa: Processos de constituição de subjetividades. Noções de corpo, saúde, adoecimento e sofrimento. Corpo e estigma.

Objetivos:

- Abordar a temática subjetividade a partir das dimensões socioculturais e sua relação com o corpo;
- Situar e analisar noções de corpo da perspectiva sociocultural e histórica;
- Contextualizar criticamente questões contemporâneas relativas à produção dos corpos e de subjetividades na sociedade de consumo;
- Discutir a relação entre corpo e processos de saúde, adoecimento e sofrimento nas sociedades contemporâneas;
- Discutir a noção estigma a partir do corpo.

Conteúdos Abordados:

- Noções de corpo;
- Subjetividades;
- Processos de saúde, adoecimento e sofrimento;
- Estigma

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: O processo avaliativo ocorrerá por meio de acompanhamento do processo de aprendizagem e de atividades avaliativas abordando as temáticas do módulo, mediante o cumprimento de 60% das atividades propostas.
Critérios para acompanhar a frequência: Acompanhamento das atividades síncronas e assíncronas propostas.
Bibliografia básica HELMAN, C.G. Definições culturais de anatomia e de fisiologia. In: Cultura, saúde e doença. Porto Alegre: Artmed, 1994. p.30-47. MAUSS, M. Técnicas do corpo. In: Sociologia e Antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2003. p. 399-422 GOFFMAN, E. Estigma: notas sobre a manipulação da identidade deteriorada. Rio de Janeiro: Editora LTC. 1988. 4ª .ed. SIBILIA, P. Do homo psico-lógico ao homo tecno-lógico: a crise da interioridade. Semiosfera, ano 3, n. 7
Bibliografia complementar FOUCAULT, M. Os corpos dóceis. In: Vigiar e Punir: nascimento da prisão. 20a.ed. Petrópolis: Vozes, 1999. p. 117-142 SARTI, Cynthia. A dor, o indivíduo e a cultura. Saúde e Sociedade, vol. 10, n.1, p. 3-13, 2001. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v10n1/02.pdf ORTEGA, Francisco. Deficiência, autismo e neurodiversidade. *Ciênc. saúde coletiva*, Fev 2009, vol.14, no.1, p.67-77. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/csc/v14n1/a12v14n1.pdf ROHDEN, F. As promessas de aprimoramento e o retorno à fatalidade. Boletim Ciências Sociais e coronavirus, n.16, 08 de abril 2020. Disponível em: http://anpocs.org/index.php/publicacoes-sp-2056165036/boletim-cientistas-sociais/2328-boletim-n-16-as-promessas-de-aprimoramento-e-o-retorno-a-fatalidade SIBÍLIA, P. “Introdução: Paradoxos do corpo contemporâneo: adorado ou rejeitado?”. In: O pavor da carne – Riscos da pureza e do sacrifício no corpo-imagem contemporâneo. RJ: Saúde Coletiva, UERJ – Tese de Doutorado, 2006. Disponível em: http://livros01.livrosgratis.com.br/cp112738.pdf

Unidade Curricular: Encontro e produção de narrativas (3º termo)
Carga horária total: 80 horas Carga horária teórica: 32 horas Carga horária prática: 48 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Meet* (atividades síncronas), Google *Classroom* (atividades assíncronas)
Ementa: Discussão sobre demandas e necessidades de saúde. Aspectos da atuação interprofissional e desenvolvimento da Clínica Comum. Desenvolvimento de vínculo e escuta. Construção de Narrativas orientadas para a clínica. Introdução a organização e funcionamento dos serviços de saúde; Atuação das equipes de saúde na Atenção Primária e a Estratégia da Saúde da Família, o papel dos agentes comunitários de saúde.
Objetivos: Contribuir para a construção de uma abordagem comum às diversas áreas profissionais que considere a realidade vivida pelas pessoas e pelos territórios, a partir das experiências dos profissionais parceiros dos serviços, pelas pessoas da comunidade/usuários dos serviços.
Conteúdos Abordados: Abordagem comum do cuidado. Estratégias de enfrentamento no processo Saúde-doença. Cuidado e Políticas de Proteção Social. Experiência e territórios. Diários, Encontros e Narrativas.
Avaliação O critério de cumprimento do módulo está atrelado a entrega dos dois diários, construção e apresentação da narrativa para o/a narrador/a e a avaliação do processo do módulo no último encontro. A avaliação será processual e ao final do módulo o estudante receberá o conceito de cumprido ou não cumprido, de acordo com seu aproveitamento. Os critérios de avaliação serão apresentados no início do módulo e, também na medida que as atividades forem apresentadas.
Critérios para acompanhar a frequência: Acompanhamento das atividades síncronas e assíncronas propostas.
Bibliografia básica Bondía, J. L. Notas sobre a experiência e o saber da experiência. Revista Brasileira de Educação. Rio de Janeiro, 2002, n.19, p.20-8.

Campos AA, do Nascimento ECM, Vanzuita SC. Notas sobre o declínio da narrativa a partir de Benjamin e Larrosa. Revista Tuiuti: Ciência e Cultura, n.58, c. 5. Curitiba – 2019.

Guzzo M. Notas sobre o corpo, narrativa e território: As várias peles da presença (pp 99-106). In: Goulart P.M.; Pezzato, L.M. (Org). Narrativas de si. Práticas em Educação e Saúde. Rede Unida: Porto Alegre, 2020. Disponível em: http://editora.redeunida.org.br/wp-content/uploads/2018/11/Livro-Narrativas-de-Si.pdf

Juzwiak C; Juzwiak. V. Jogo de cena (pp 17-32). In: Goulart P.M; Pezzato, L.M. (Org). Narrativas de si. Práticas em Educação e Saúde. Rede Unida: Porto Alegre, 2020. Disponível em: http://editora.redeunida.org.br/wp-content/uploads/2018/11/Livro-Narrativas-de-Si.pdf

Bibliografia complementar

Larrossa. J. Experiência e alteridade em educação. Revista Ação e Reflexão. v. 19, n. 2, 2011.

Morin E. Diário de um caminhante. 2012. IN: Palestra proferida por ocasião do lançamento da coleção DIÁRIOS DE EDGAR MORIN, composta por três títulos: Diário da Califórnia, Um ano Sísifo, Chorar, amar, rir, compreender – Edições Sesc SP, 2012. disponível em: https://edgarmorin.sescsp.org.br/categoria/palestra/5-diarios-de-um-caminhante

Vídeo: Mas afinal, o que são narrativas?. Profo Dr Guilherme do Val Toledo Prado - Ciclo de narrativas (https://tsmonitores.wixsite.com/meusite/narrativas-de-si)

Vídeo: "Jogo de cena" (2007) https://www.youtube.com/watch?v=cYtkhkQIUyI

vídeo: Eliane Brum: Só um papo: https://www.youtube.com/watch?v=SeeojASScDo

Entrevista com Eliane Brum, pergunta: Qual a “função”, alcance da escrita? Que pacto as narrativas implicam? Que compromisso assumimos com os/as narradores? (2013): https://www.youtube.com/watch?v=SeeojASScDo

Vídeo: O perigo da história única: https://www.ted.com/talks/chimamanda_ngozi_adichie_the_danger_of_a_single_story/transcript?language=pt

Vídeo: Ana Holanda. (2017) Como a escrita afetuosa pode transformar a sua vida: https://www.youtube.com/watch?v=lSoeTgUhOmc

Vídeo:: "Escrita de si" - Flávia Peret (https://www.youtube.com/watch?v=0pIeHYmkOsw)

Vídeo: Filme “Edifício Máster”, de Eduardo Coutinho - https://www.youtube.com/watch?v=BgmfO4CasYw

Vídeo: Encontro Inter-eixos (Jogo de Cena): Profa Claudia e Vitor Ridel. Vídeo: Encontro inter-eixo (Diário): Profa Luciane Pezzato.

Texto: - Crônica de Eliane Brum: Memória é tanto lembrar quanto esquecer (Revista Época, 12/11/2012). Acessível: http://revistaepoca.globo.com/Sociedade/eliane-brum/noticia/2012/11/memoria-e-tanto-lembrar-quanto-esquecer.html

Unidade Curricular: Metodologia da pesquisa científica (3º termo)

Carga horária total: 40 horas

Carga horária teórica: 30 horas

Carga horária prática: 10 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso: Moodle e Sala no *Meet*

Ementa: Fundamentos metodológicos e operacionais da pesquisa científica em saúde. Levantamento bibliográfico. Planejamento e elaboração de projetos de pesquisa. Apresentação dos resultados de pesquisa e sua divulgação. Ética em pesquisa.

Objetivos: Apresentar os princípios e fundamentos básicos da metodologia científica, bem como sua aplicabilidade teórico-prática na atuação acadêmica e profissional em Saúde. Introduzir a discussão sobre ética em pesquisa e suas implicações para a produção do conhecimento na área da Saúde. Instrumentalizar o aluno para a elaboração de trabalhos científicos.

Conteúdos Abordados:

A pesquisa científica no campo da saúde

Fundamentos básicos do trabalho acadêmico – Normalização, elaboração de resumos, elaboração de resenhas, a redação científica, cuidados para evitar plágio acadêmico

Pesquisa: definição e tipos

Abordagens de pesquisa: quantitativa, qualitativa, quanti-quali

Busca de informações bibliográficas – Bases de Dados

Elaboração de revisão de literatura

Bioética e Ética em pesquisa Diretrizes para a elaboração de projetos de pesquisa Instrumentos de coleta de dados Princípios para a análise de dados Apresentação e divulgação de resultados de pesquisa
Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: O processo avaliativo do módulo será temático, contínuo, progressivo e privilegiará o trabalho em grupos. Instrumentos avaliativos: - Sistematização em formato de fichamento de um artigo e elaboração de questões referentes ao mesmo para discussão – Valor: 1 ponto; - Leitura e elaboração de resumo ampliado (deverá ser entregue impresso para a docente e uma via eletrônica para toda a turma) de um artigo científico relacionado à temática do projeto de pesquisa – Valor: 1 ponto; - Elaboração de uma resenha crítica – Valor: 1 ponto; - Elaboração de um Ensaio crítico, resultante da revisão de literatura para o projeto de Pesquisa – Valor: 1 ponto; - Apresentação prévia do projeto em elaboração – Valor: 1 ponto; - Elaboração de um Projeto de pesquisa conforme roteiro e temática indicados pela docente (deverá ser entregue impresso e uma via eletrônica) – Valor: 2,5 pontos; - Apresentação de Pôster relativo ao Projeto de Pesquisa elaborado – Valor: 2,5 pontos.
Bibliografia básica MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2007.
Bibliografia complementar Gil, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo: Atlas, 2008. MATTAR, J. Metodologia científica na era da informática. São Paulo: Saraiva, 2008. MORAES, R. O Plágio na pesquisa acadêmica: a proliferação da desonestidade intelectual. Diálogos Possíveis, ano 6, n.2, jul/dez 2007. TURATO, E. R. Métodos quantitativos e qualitativos na área da saúde: definições, diferenças e seus objetos de pesquisa. Rev Saúde Pública, 2005; 39(3): 507-514. VIANNA, I. O. A. Metodologia do trabalho científico: um enfoque didático da produção científica. São Paulo: EPU, 2001. VASCONCELOS, S. M. R.. O plágio na comunidade científica: questões culturais e linguísticas. Cienc. Cult., São Paulo, v. 59, n. 3, Set. 2007. MINAYO, M. C. S. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 2004. KIRCHHOF, A. L.C.; LACERDA, M. R. Desafios e perspectivas para a publicação de artigos: uma reflexão a partir de autores e editores. Texto contexto - enferm., 2012, 21(1):185-193. KOERICH, M. S.; ERDMANN, A. L. O Estado da Arte sobre ética em saúde no Brasil: pesquisa em banco de teses. Texto contexto - enferm., 2011, 20 (3):576-584. SILVA, O. S. F. Entre o plágio e a autoria: qual o papel da universidade? Revista Brasileira de Educação, 2008, 13 (38): 357-414. VOLPATO, G. Método lógico para redação científica. São Paulo: Best Writing, 2011. KROKOSCZ, M. Abordagem do plágio nas três melhores universidades de cada um dos cinco continentes e do Brasil. Rev Brasileira de Educação v. 16 n. 48 set.-dez. 2011

Unidade Curricular: Gestão de alimentação coletiva I (4º termo)
Carga horária total: 60 horas Carga horária teórica: 60 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Meet*, Moodle

Ementa: Abordagem de uma atuação profissional que visa à promoção da saúde da coletividade sadia, utilizando e integrando os fundamentos da administração e das ciências da nutrição e dos alimentos. Contemplação das etapas a serem cumpridas na produção de refeições coletivas buscando garantir a qualidade sensorial e nutricional. Estudo dos diferentes tipos de Unidades de Alimentação Coletiva, seus sistemas de distribuição de refeições, norteado pelas diretrizes principais da legislação brasileira.

Objetivos: Desenvolver conceitos e práticas fundamentais no Planejamento e Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, que instrumentalizem o aluno para a aquisição de competências específicas, necessárias à prática cotidiana do nutricionista nesta área.

Conteúdos Abordados:

1. Alimentação Coletiva

- Origem, Objetivos e Finalidades, Histórico, Importância econômica e social, Configuração atual e Tendências evolutivas, atribuições do nutricionistas em alimentação coletiva e ética do nutricionista.

2. Teorias da Administração

- Principais teorias da Administração

- Planejamento estratégico

3. Legislação específica para o controle higiênico-sanitário dos alimentos

- Codex Alimentarius

- Portarias: 1428, CVS 5/13, 2619 e Resoluções: 216 e 275

4. Planejamento físico e estrutural de UANs

- Objetivos, importância, vantagens e características do bom planejamento

- Aspectos fundamentais no planejamento físico funcional

- Ambiência

- Descrição das áreas e equipamentos

- Leiaute e fluxograma

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo:

Formativa: Trabalho final sobre planejamento físico-estrutural

Atitudinal: Participação nas atividades usando duas ferramentas do Moodle: questionário (elaborado com questões de múltipla escolha) e o fórum (discussão de tópicos).

O conceito final da unidade curricular “cumprido/não cumprido”.

Critérios para acompanhar a frequência: A frequência será acompanhada pelo acesso aos documentos e link para os vídeos na plataforma Moodle a realização de tarefas solicitadas.

Bibliografia básica

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 (ebook)

BALCHIUNAS, Denise. Gestão de uan: um resgate do binômio alimentação e nutrição. Rio de Janeiro Roca 2014 (ebook)

CHEMIN, S. M.; MARTINEZ, S. Cardápio: Guia Prático Para a Elaboração. 3ª ed. São Paulo: Rocca, 2014. (e-book)

Bibliografia complementar

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7ª ed. São Paulo: Metha, 2019.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília (DF); 2014. (ebook)

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 (ebook).

SILVA, Maria Elisabeth Machado Pinto e. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. São Paulo. Manole, 2015.

Elo, PR; Castro, SFF; Bandoni, DH; Amorim, ALB; Silva, IA; Figueiredo, IA; Bandeira, LM; Melgaco, MB; Badaro, MP; Braga Neto, OO; Lopes, SRS; Ribeiro, SM; Pereira, CF. Índice de qualidade da coordenação de segurança alimentar nutricional - IQ COSAN. 2018.

Belik, W, Domene, SMÁ. (2012). Experiências de programas combinados de alimentación escolar y desarrollo local en São Paulo, Brasil. Agroalimentaria, 18(34), 57-72.

Veiros, M. B., Proença, R. P. (2003). Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição–método AQPC. Nutrição em Pauta, 11(62), 36-42.

Unidade Curricular: Recomendações alimentares e avaliação nutricional (4º termo)

Carga horária total: 60 horas

Carga horária teórica: 60 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso:

Google *Meet*, Google *Classroom*

Ementa: Estudo dos métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional de indivíduos e coletividades. Fundamentação, aplicação e crítica da avaliação antropométrica, dietética e clínica do estado nutricional. Aplicação de ferramentas de informática utilizadas na avaliação nutricional. Estudo das recomendações nutricionais aplicadas a indivíduos e grupos.

Objetivos: Desenvolver a aprendizagem de conteúdos e práticas em avaliação nutricional de indivíduos e coletividades, articulados ao estudo das recomendações nutricionais para a avaliação da ingestão alimentar e o planejamento dietético, que possibilitem ao aluno a aquisição de competências específicas, necessárias à prática cotidiana do nutricionista.

Conteúdos Abordados:

I. Avaliação antropométrica do estado nutricional e avaliação da composição corporal

- Avaliação de peso, altura, circunferências

Índices antropométricos, indicadores do estado nutricional

Curvas e padrões de referência antropométrica

- Avaliação de dobras cutâneas e avaliação antropométrica da composição corporal

métodos de aferição de dobras cutâneas

cálculo da composição corporal (GC, GC%, MLG, CMB, AMB, AGB,%DT)

- Prática em antropométrica do estado nutricional e avaliação da composição corporal

- Métodos de avaliação da composição corporal

Bioimpedância, DEXA, Pletismografia, Pesagem Hidrostática, Isótopos

II. Recomendações de consumo de nutrientes e avaliação dietética do estado nutricional

- Recomendações Nutricionais

Equações para estimativa do consumo de energia

Recomendações de nutrientes

- Avaliação Dietética da Ingestão de Nutrientes

Cálculo da Adequação aparente do consumo

- Avaliação Dietética do Consumo Alimentar

Métodos Dietéticos de Avaliação do consumo alimentar: R24h, QFA, Registro Alimentar, História Alimentar

Avaliação Formativa do Módulo:

O estudante deverá entregar 8 (oito) exercícios tarefas relativas à solução de um estudo de caso e relacionadas à cada um dos conteúdos das aulas, ou seja, cada exercício é uma parte do estudo de caso.

Os exercícios serão compostos por questões relativas ao caso, em diferentes formatos – produção de texto (resposta à questão) e análise de dados (avaliação de dados antropométricos e da composição corporal, estimativa das necessidades de energia e nutrientes, cálculo da composição nutricional da dieta, avaliação do consumo de nutrientes)

Serão considerados como critérios para a atribuição dos conceitos cumprido/não cumprido:

1) a entrega de todas as tarefas. Caso o estudante tenha necessidade de prazos distintos aos estipulados deve contatar o docente para justificar e renegociar a entrega;

2) Qualidade das tarefas quanto à: clareza e organização; adequação da linguagem; adequação e relevância da resposta; referências bibliográficas usadas para apoiar a tomada das decisões na solução do caso. Para cada tarefa será atribuído um conceito: muito bom; bom; regular; insuficiente. Para receber a atribuição de cumprido, o aluno pode

ter no máximo duas atividades com conceito regular. O aluno que receber o conceito regular na 3ª atividade ou o conceito insuficiente em qualquer momento poderá reenviar a tarefa novamente.
Critérios para acompanhar a frequência: Entrega das atividades dentro dos prazos estabelecidos.
Bibliografia básica TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.M.L. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. MUSSOI, TD. Avaliação nutricional na prática clínica. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo Manole 2017
Bibliografia complementar BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 76 p BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria De Atenção À Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério Da Saúde, Secretaria de Atenção À Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. ACUÑA, K, CRUZ T. Avaliação do Estado Nutricional de Adultos e Idosos e Situação Nutricional da População Brasileira. Arq Bras Endocrinol Metab 2004;48/3:345-361 Institute of Medicine. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington (DC): National Academy Press; 2005 Institute of Medicine. Dietary reference intakes; the essential guide to nutriente requirements. Washington (DC): National Academy Press; 2006. MARCHIONI, D.M.L., SLATER, B., FISBERG, R.M. Aplicação das Dietary Reference Intakes na avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos. Rev. Nutr., Jun 2004, vol.17, no.2, p.207-216. LANCHA JÚNIOR, A.H.; LONGO, S. (Orgs.). Nutrição do exercício físico ao esporte. São Paulo: Manole, 2019. CARDOSO, C.M., DOS SANTOS P.M.L. Avaliação nutricional para idosos acamados: manual de orientações para profissionais da saúde. Editora EdiPUC-RS

Unidade Curricular: Módulo dos tecidos aos sistemas II (4º termo)
Carga horária total: 140 horas Carga horária teórica: 110 horas Carga horária prática: 30 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Meet*, Google *Classroom*
Ementa: O Módulo “dos tecidos aos sistemas”, inserido no eixo “O Ser Humano em sua Dimensão Biológica”, abrange o conteúdo das disciplinas de Embriologia, Histologia, Anatomia, Fisiologia e Biofísica, que serão desenvolvidas de forma integrada a partir de cada grande sistema do organismo, incluindo aspectos estruturais e funcionais.
Objetivos: Conhecer a constituição e o funcionamento normais do corpo humano, no nível dos tecidos, órgãos e sistemas, integrando os conteúdos de histologia, anatomia e fisiologia.
Conteúdos Abordados: Sistema Respiratório: Anatomia do Sistema Respiratório (vias aéreas e músculos respiratórios); Prática de Anatomia do Sistema Respiratório; Histologia do Sistema Respiratório; Prática Histologia do Sistema Respiratório; Mecânica Respiratória; Trocas gasosas e Transporte de gases; Regulação da Respiração; Prática Medida dos volumes e capacidades respiratórias. Sistema Urinário: Anatomia do Sistema Urinário; Prática de Anatomia do Sistema Urinário; Histologia do Sistema Urinário; Prática de Histologia do Sistema Urinário; Filtração glomerular; Dinâmica tubular; Concentração da Urina e controle da Micção; Equilíbrio ácido básico; Prática de Função Renal. Sistema Endócrino: Anatomia do Sistema Endócrino; Eixo Hipotálamo-Hipófise; Hormônio do crescimento; Tireóide; Paratireóide; Córtex da Adrenal; Medula da Adrenal; Pineal; Pâncreas endócrino; Prática de Controle da Glicemia. Reprodução: Anatomia do Sistema Genital Masculino; Prática de Anatomia do Sistema Genital Masculino; Anatomia do Sistema Genital Feminino; Prática de Anatomia do Sistema Genital Feminino; Fisiologia do Sistema Reprodutor Masculino; Espermatogênese; Ciclo menstrual e Métodos contraceptivos; Ovogênese; Fecundação e implantação;

Gastrulação; Neurulação e Período Embrionário; Período Fetal; Fisiologia da gestação; Lactação e parto; Malformações congênitas.
Avaliação Formativa do Módulo: A avaliação do aprendizado será feita de forma continuada, pelo cumprimento das atividades online de diferentes naturezas, tais como, estudos dirigidos, quiz, fóruns de discussão e casos clínicos, aplicados ao longo do período letivo. Será considerado aprovado o aluno que cumprir, no mínimo, 60% das atividades online propostas para cada um dos 4 sistemas abordados no módulo (sistemas respiratório, urinário, endócrino e reprodutor). Caso o estudante não possa participar de alguma atividade síncrona, deverá entregar um relato de uma página com os principais pontos abordados na atividade para validar a sua participação na mesma. O coordenador irá estipular o prazo de entrega desse relato.
Critérios para acompanhar a frequência: A frequência dos estudantes será registrada pelo responsável pela UC por meio da realização das atividades propostas, mesmo que assincronamente.
Bibliografia básica Tratado de Fisiologia Médica. AC Guyton & JE Hall. Editora Guanabara-Koogan (e-book disponível). HALL, John E. Guyton & Hall Tratado de fisiologia médica. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788595151567. Anatomia Humana. Van de Graaf, K.M. Editora Manole (e-book disponível). VAN DE GRAAFF, Kent M. Anatomia humana. São Paulo Manole 2003 1 recurso online ISBN 9788520452677 Histologia Básica-Texto e Atlas. LCU Junqueira & J Carneiro. Editora Guanabara-Koogan. (e-book disponível). JUNQUEIRA, L. C. Histologia Básica :Texto & Atlas. 16. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788527732178.
Bibliografia complementar Princípios de Anatomia e Fisiologia. GE Tortora & SR Grabowski. Editora Guanabara-Koogan (e-book disponível). TORTORA, Gerard J. Princípios de anatomia e fisiologia. 14. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527728867. Histologia e Biologia Celular - Uma introdução à Patologia. AL Kierszenbaum. Editora Elsevier (e-book disponível). KIERSZENBAUM, Abraham L. Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788595151307. Atlas de Anatomia Humana. FH Netter. Editora Artes Médicas. (e-book disponível). NETTER, Frank H. Netter Atlas de anatomia humana. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788595150553. - Sobotta Atlas prático de anatomia humana Friedrich Paulsen; Jens Waschke. Editora GEN Guanabara-Koogan (e-book disponível). PAULSEN, Friedrich. Sobotta Atlas prático de anatomia humana. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2019 1 recurso online ISBN 9788595150607. Fisiologia. MM Aires. Editora Guanabara-Koogan (e-book disponível). AIRES, Margarida de Mello. Fisiologia. 5. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788527734028. Fisiologia Humana: uma abordagem integrada. DU Silverthorn. Editora Manole (e-book disponível). SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7. Porto Alegre ArtMed 2017 1 recurso online ISBN 9788582714041. Anatomia: estudo regional do corpo humano. Gardner, Gray & O'Rahilly. Editora Guanabara Koogan. Neuroanatomia funcional. ABM Machado. Editora Atheneu. Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos. Dangelo & Fattini. Editora Atheneu. Histologia: com bases biomoleculares. F Geneser. Editora Panamericana.

Unidade Curricular: A constituição do humano, marcadores sociais da diferença e políticas (4º termo)
Carga horária total: 40 horas Carga horária teórica: 30 horas Carga horária prática: 10 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Meet* (atividades síncronas), Google *Classroom*, Google Drive Portais de vídeos e textos online com acesso livre (Youtube, SciELO, ANPOCS, Fronteiras do Pensamento, TV Câmara) e Biblioteca Virtual Unifesp.
Ementa: Concepções histórico-sociais sobre o humano e suas temporalidades. Ciclos de vida (crianças, jovens, adultos e idosos). Marcadores sociais da diferença: classe, raça/etnia, gênero, sexualidade, fases da vida e geração. Políticas de afirmação da diferença. Educação das relações étnico-raciais e de gênero.
Objetivos:

Apresentar a discussão sobre a constituição do humano, enfatizando as concepções sócio-históricas e culturais dos ciclos de vida. Discutir os ciclos da vida em intersecção com os marcadores sociais da diferença como, classe, raça/etnia, gênero e sexualidade. Apresentar a importância e relevância das políticas de afirmação de diferenças no mundo contemporâneo.
Conteúdos Abordados: O humano e suas temporalidades Ciclos de vida: morte, crianças, jovens, adultos e idosos Educação nas relações étnico-raciais e de gênero Marcadores sociais da diferença Políticas de afirmação das diferenças e desafios contemporâneos para os direitos humanos
Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: O processo avaliativo de aprendizagem implica na elaboração de um ensaio reflexivo e uma apresentação síncrona que se dará a partir de uma temática escolhida (infância, juventude, vida adulta, velhice), estudo da bibliografia específica obrigatória para a temática, bibliografia e material complementares, conceitos trabalhados no módulo e em outros cursados no semestre, políticas públicas/leis/estatuto específicos para a fase da vida tema do trabalho, material de mídia, resultados de estudos, dados estatísticos disponíveis etc
Critérios para acompanhar a frequência: Acompanhamento das atividades síncronas e assíncronas previstas.
Bibliografia básica ARIES, Philippe. História social da criança e da família. Rio de Janeiro: Zahar, 1978. CRENSHAW, Kimberlé. Documento para o encontro de especialistas em aspectos da discriminação racial relativos ao gênero. Estudos Feministas, Florianópolis, v.10 n.1, Jan. de 2002, p. 171-188. FRASER, Nancy. Igualdade, identidades e justiça social. In: Le Monde Diplomatique Brasil (online), 01 de junho de 2012. Disponível em: <http://www.diplomatique.org.br/artigo.php?id=1199> PELLISSIER, Jérôme. Com que idade nos tornamos velhos? DOSSIÊ ENVELHECIMENTO. In: Le Monde Diplomatique Brasil (online), 03 de Junho de 2013. Disponível em: <http://www.diplomatique.org.br/artigo.php?id=1441>
Bibliografia complementar ROGOFF, Barbara – “Transições nos papéis dos indivíduos em suas comunidades ao longo do desenvolvimento” In A Natureza Cultural do Desenvolvimento Humano. Porto Alegre. Artmed. 2005. p.129-162. SCHWARCZ, Lilia M. O espetáculo da miscigenação. Estudos avançados, São Paulo, v.8 n.20, jan/abr 1994, p. 137-152. HALL, Stuart. O global, o local e o retorno da etnia. In: _____. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro, DP&A Editora, 1997, p. 77-89. KOBAYASHI, E.; FARIA, L.; COSTA, M. C.. Eugenia e Fundação Rockfeller no Brasil: a saúde como proposta de regeneração social. Sociologias, Porto Alegre, n.22, jul/dez 2009, p. 314-351. PIOVESAN, Flávia. Ações Afirmativas e Direitos Humanos. Revista USP, São Paulo, no. 69, p 36-43, março/maio 2006.

Unidade Curricular: Trabalho em equipe e práticas coletivas (4º termo)
Carga horária total: 80 horas Carga horária teórica: 32 horas Carga horária prática: 48 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Meet* (atividades síncronas), Google *Classroom*, Google Drive
Ementa: Em continuidade à formação comum dos estudantes dos cinco cursos de graduação da UNIFESP Baixada Santista pretende-se ampliar a capacidade de realização do trabalho em equipe e com grupos populacionais. Trata-se de um trabalho de escuta, por parte da equipe de estudantes, das diferentes condições de vida e das principais demandas de saúde da população residente nas diversas regiões de Santos, para criação de ações interventivas de promoção de saúde.
Objetivos: Possibilitar o exercício de práticas coletivas comuns às cinco áreas da graduação, ampliando os espaços de escuta, diálogo e reflexão a fim de possibilitar ações de promoção da saúde.

Conteúdos Abordados: - Interdisciplinaridade e interprofissionalidade; - Trabalho em equipe; - Ética do trabalho com coletivos; - Promoção da saúde e prevenção de doenças - Dimensão educativa/pedagógica das práticas em saúde - Organização e planejamento das práticas em saúde
Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: Individual: Elaboração de um diário reflexivo sobre o processo de formação, contemplando os temas abordados no módulo e nos encontros inter-eixos. Grupal: Mural colaborativo com o material produzido durante as práticas grupais. A avaliação será processual e ao final do módulo o estudante receberá o conceito de cumprido ou não cumprido, de acordo com seu aproveitamento. Os critérios de avaliação serão apresentados no início do módulo e também na medida que as atividades forem apresentadas.
Critérios para acompanhar a frequência: Acompanhamento das atividades síncronas e assíncronas previstas.
Bibliografia básica Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria da Gestão Estratégica e Participativa. Freire, P. Pacientes impacientes. Caderno de Educação Popular e Saúde. Brasília: MS, 2007. p.32-45. Disponível em: https://sites.uepg.br/let/wp-content/uploads/2017/04/Pacientes-impacientes-Paulo-Freire.pdf Chaui, M. O discurso competente. In. Chaui, M. A ideologia da competência. Belo Horizonte: Autêntica Editora; São Paulo: Editora Fundação Persei Abramo, 2014. p. 113-119. Furlan, P. G.; Campos, G.W.S. Os grupos na atenção básica à saúde. In: Ministério da Saúde. Caderno Humaniza SUS. vol 2. Editora MS, p. 105-117. Disponível em: http://redehumanizasus.net/acervo/cadernos-humanizasus-volume-2-atenc%CC%A7a%CC%83o-basica/
Bibliografia complementar Czeresnia, D. O conceito de saúde e a diferença entre promoção e prevenção. In: Czeresnia, D. & Freitas, C.M. (org). Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências. Editora fiocruz, 2003. P39-53. Disponível em: http://www.fo.usp.br/wp-content/uploads/AOconceito.pdf Gomes, et. al. Integralidade como princípio ético e formativo: um ensaio sobre os valores éticos para estudos sobre o trabalho em equipe na saúde. In. Pinheiro, R. Barros, M.E.B. E Mattos, R.A. (org) Trabalho em equipe sob o eixo da integralidade: valores, saberes e práticas. Rio de Janeiro: IMS/UERJ:CEPESC:ABRASCO, 2010. p. 19-36. Pinheiro, R. As práticas do cotidiano na relação oferta e demanda dos serviços de saúde: um campo de estudo e construção da integralidade. In. Pinheiro R., Mattos, R.A. (org). Os sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde. Rio de Janeiro, IMS-ABRASCO, 2011, p.65-112.

Unidade Curricular: Estatística aplicada às ciências da saúde e sociais (4º termo)
Carga horária total: 40 horas Carga horária teórica: 40 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Meet* (atividades síncronas), Google *Classroom*, Google Drive
Ementa: Estatística. Planejamento de pesquisa quantitativa. Estatística Descritiva. Associação entre variáveis. Inferência Estatística.
Objetivos: Capacitar o estudante a utilizar métodos estatísticos que permitem organizar, descrever, analisar e interpretar dados obtidos a partir de pesquisas quantitativas.
Conteúdos Abordados: Planejamento de pesquisa Tipos de desenhos de estudo População x Amostra Tipos de amostragem Randomização

Resumo por meio de tabelas de frequências Tipos das variáveis Distribuição de frequências para variáveis qualitativas e quantitativas Histograma Medidas de posição e dispersão Medidas de posição: média, mediana Medidas de dispersão: variância e desvio-padrão Representação gráfica: gráfico média desvio-padrão Associações entre 2 variáveis Associação entre 1 variável qualitativa e 1 quantitativa Associação entre 2 variáveis quantitativas – gráfico de dispersão, coeficiente de correlação de Pearson Inferência Estatística Conceitos básicos sobre distribuição Normal Teorema do Limite Central - Intervalo de Confiança Conceitos básicos sobre Teste de Hipóteses (exemplo: comparação de duas médias)
Avaliação: A avalição será feita por meio da participação dos estudantes nas discussões nas aulas síncronas e da resenha do artigo científico com o foco na estatística.
Critérios para acompanhar a frequência: Acompanhamento das atividades síncronas e assíncronas previstas.
Bibliografia básica Doria Filho, Ulysses. Introdução à bioestatística: para simples mortais. São Paulo: Elsevier, 2003. Vieira, Sônia. Bioestatística: tópicos avançados: testes não-paramétricos, tabelas de contingência e análise de regressão. 2.ed.. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
Bibliografia complementar Moretiin & Singer (2020). Introdução à Ciência de Dados - Fundamentos e Aplicações. https://www.ime.usp.br/~pam/cdados.pdf Morettin, P.A., Bussab, W.O. Estatística Básica. 5 ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

Unidade Curricular: Gestão de alimentação coletiva II (5º termo)
Carga horária total: 120 horas Carga horária teórica: 120 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Moodle e Sala no *Meet*:
Ementa: Abordagem de uma atuação profissional que visa à promoção da saúde da coletividade sadia, utilizando e integrando os fundamentos da administração e das ciências da nutrição e dos alimentos. Contemplação das etapas a serem cumpridas na produção de refeições coletivas buscando garantir a qualidade sensorial e nutricional. Estudo dos diferentes tipos de Unidades de Alimentação Coletiva, seus sistemas de distribuição de refeições, norteado pelas diretrizes principais da legislação brasileira.
Objetivos: Desenvolver conceitos e práticas fundamentais no Planejamento e Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, que instrumentalizem o aluno para a aquisição de competências específicas, necessárias à prática cotidiana do nutricionista nesta área.
Conteúdos Abordados: 1. Planejamento de cardápios para coletividades - Composição do cardápio - Tipos de cardápio e critérios para elaboração - Avaliação da qualidade dos cardápios 2. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição relacionadas à Alimentação Coletiva - Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)

- Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

- Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)

- Restaurantes Populares e Banco de Alimentos.

3. Alimentação institucional

- tipo de gestão, terceirização e tipos de contratos e cardápios.

4. Restaurante comercial

- conceito, tipos de restaurantes, tipos de serviço, cardápios e comércio ambulante.

5. Alimentação escolar

- conceito, tipos de gestão, cardápios, história, Programa Nacional de Alimentação Escolar e CECANE e CAE.

6. Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar

- conceito, tipos de serviço, produção dietas modificadas e cardápios.

7. Custos, logística e suprimentos

- Definição e componentes de custos, curva ABC, logística de compras e cadeia de suplementos para UAN.

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo:

Formativa:

Trabalho de elaboração de cardápio semanal para UAN institucional

Trabalho final sobre planejamento físico-estrutural

Atitudinal:

Participação nas atividades usando duas ferramentas do Moodle: questionário (elaborado com questões de múltipla escolha) e o fórum (discussão de tópicos).

O conceito final da unidade curricular “cumprido/não cumprido”.

Critérios para acompanhar a frequência:

A frequência será acompanhada pelo acesso aos documentos e link para os vídeos na plataforma Moodle a realização de tarefas solicitadas.

Bibliografia básica

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 (ebook)

BALCHIUNAS, Denise. Gestão de uan: um resgate do binômio alimentação e nutrição. Rio de Janeiro Roca 2014 (ebook)

CHEMIN, S. M.; MARTINEZ, S. Cardápio: Guia Prático Para a Elaboração. 3 ed. São Paulo: Rocca, 2014. (e-book)

Bibliografia complementar

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7.ed. São Paulo: Metha, 2019

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. 2a. ed. Brasília (DF); 2014. (ebook)

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 (ebook).

SILVA, Maria Elisabeth Machado Pinto e. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. São Paulo. Manole, 2015.

Elo, PR; Castro, SFF; Bandoni, DH; Amorim, ALB; Silva, IA; Figueiredo, IA; Bandeira, LM; Melgaco, MB; Badaro, MP; Braga Neto, OO; Lopes, SRS; Ribeiro, SM; Pereira, CF. Índice de qualidade da coordenação de segurança alimentar nutricional - IQ COSAN. 2018.

Belik, W, Domene, SMÁ. (2012). Experiências de programas combinados de alimentación escolar y desarrollo local en São Paulo, Brasil. Agroalimentaria, 18(34), 57-72.

Veiros, M. B., & Proença, R. P. (2003). Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição–método AQPC. Nutrição em Pauta, 11(62), 36-42.

Unidade Curricular: Cuidado nutricional do adulto e do idoso I (5º termo)

Carga horária total: 120 horas Carga horária teórica: 60 horas Carga horária prática: 60 horas
Plataforma de acesso ao curso: *Google Meet; Google* Sala de Aula.
Ementa: Estudo das condições e necessidades de saúde e nutrição dos adultos e idosos, com ênfase nas doenças crônicas não transmissíveis. Compreensão das diferentes ações de nutrição clínica voltadas para as mesmas e para a AIDS, incluindo a abordagem dietoterápica, a educação alimentar e nutricional e o aconselhamento nutricional, nos níveis de média e alta complexidade, articulando aspectos socioculturais, psicológicos, biológicos e nutricionais, na perspectiva de cuidado integral.
Objetivo: desenvolver **c**onceitos e práticas fundamentais da nutrição do adulto e do idoso, na saúde e na doença, que promovam a aquisição de habilidades e competências específicas, necessárias à prática cotidiana do nutricionista no âmbito da Nutrição Clínica, nos níveis de média e alta complexidade, articulando aspectos sociais, culturais, psicológicos, biológicos e nutricionais, na perspectiva de cuidado integral.
Conteúdos Abordados: Aspectos fisiológicos e nutricionais do adulto e do idoso; Avaliação nutricional do paciente adulto e idoso; Dietoterapia nas doenças crônicas não transmissíveis, e AIDS: fisiopatologia; avaliação nutricional; dietoterapia; planejamento dietético; **e**ducação alimentar e nutricional; aconselhamento nutricional.
Critérios para acompanhar a frequência: Participação nas aulas e a realização dos estudos dirigidos e demais atividades propostas no módulo, como exemplo os estudos de caso.
Bibliografia básica Cuppari L. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar da EPM – UNIFESP. 3. ed. Barueri, 2014. Shills M, Olson JA, Shike M. *Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença*. 9ª ed. Tamboré: Manole, 2003. Dan L. Waitzberg. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica - 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. Krause – Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14ª Ed. 2018.
Bibliografia complementar Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2017. Moura et al. Hipertensão arterial na gestação – importância do seguimento materno no desfecho neonatal. Com. Ciências Saúde; 2011, 22: S113-S120. VII Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial, 2016. São Paulo (Estado) Secretaria da Saúde. Linha de cuidado gestante e puérpera: manual técnico de pré-natal, parto e puerpério. /organizado por Carmem Cecília de Campos Lavras – São Paulo: SES, 2018. Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes brasileiras de obesidade 2016 / ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica – 4. ed. - São Paulo, SP Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Controle dos cânceres do colo do útero e da mama / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2ª ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2013.

Unidade Curricular: Nutrição materno-infantil (5º termo)
Carga horária total: 120 horas Carga horária teórica: 100 horas Carga horária prática: 20 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Classroom*
Ementa: Fundamentação e análise de pesquisas e estudos epidemiológicos em nutrição e atenção à saúde materno-infantil. Estudo da fisiologia normal e principais patologias relacionadas à nutrição na gestação e lactação. Reflexão sobre os aspectos socioculturais da alimentação na gestação e lactação. Organização e aplicação das ferramentas de avaliação nutricional, de educação alimentar e nutricional, da dietética e da terapia nutricional no acompanhamento de gestantes e nutrizes. Análise crítica das políticas públicas e programas de atenção ao recém-nascido e lactente. Manejo do aleitamento materno.

Objetivos: Desenvolver conceitos e práticas fundamentais em saúde e nutrição de gestantes, nutrizes e lactentes, que instrumentalizem o aluno na aquisição de competências específicas, necessárias à prática profissional do nutricionista.

Conteúdos Abordados: Panorama epidemiológico e nutricional do grupo materno-infantil;

Ajustes fisiológicos na gestação;

Evolução da gestação: fatores de risco - sociais, de saúde e nutrição;

Programas de atenção pré-natal: protocolo e avaliação da qualidade;

Recomendações nutricionais e planejamento dietético para gestantes;

Queixas comuns e aspectos socioculturais da alimentação na gestação;

Atenção à gestação de alto risco;

Doenças na gestação relacionadas à nutrição – baixo/elevado ganho de peso, hipertensão, diabetes, anemia: fisiopatologia e intervenção nutricional;

Parto, puerpério, atenção ao recém-nascido e lactente;

Fisiologia da Lactação;

Nutriz: estado nutricional, recomendações nutricionais e planejamento dietético

Aleitamento materno – composição do leite materno e comparação com outros leites; programas e leis de proteção; manejo.

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: os estudantes realizarão atividades individuais - estudos dirigidos e estudos de caso - de forma assíncrona e as enviarão ao longo do semestre via *Classroom*. A devolutiva será feita pelo docente para toda turma, em momento posterior, em atividade síncrona, discutindo os aspectos centrais relacionados ao tema. Haverá uma atividade em grupo, com organização e apresentação de um seminário, mais ao final da UC.

Nesse período os pós-graduandos PAD - Nutrição Materno-Infantil: favorecendo a vivência ensino-aprendizagem - também acompanharão a turma para apoio na realização das atividades.

Critérios para acompanhar a frequência: a avaliação da participação considerará a organização, clareza e profundidade no desenvolvimento das atividades individuais enviadas pelos estudantes e dos seminários realizados em grupo, sendo atribuído cumprido ou não cumprido.

Bibliografia básica

Moron, Antonio Fernandes. Obstetrícia / Antonio Fernandes Moron, Luiz Camano, Luiz Kulay Júnior. Barueri, SP: Manole, 2011. https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php

Santos, Nívea Cristina Moreira. Assistência de enfermagem materno-infantil / Nívea Cristina Moreira Santos. 3ª ed. São Paulo: Iátria, 2012. https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php

Carvalho, Marcus Renato de. Amamentação: bases científicas / Marcus Renato de Carvalho, Cristiane F. Gomes. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php

Manual de aleitamento materno / [coordenador] Luciano Borges Santiago. Barueri, SP: Manole, 2013. https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php

Philippi, Sonia Tucunduva. Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo Manole 2017 https://biblioteca.unifesp.br/biblioteca/index.php

São Paulo (Estado). Secretaria da Saúde. Coordenadoria de Planejamento em Saúde. Assessoria Técnica em Saúde da Mulher. Atenção à gestante e à puérpera no SUS – SP: Manual técnico do pré-natal e puerpério / organizado por Karina Calife, Tania Lago, Carmen Lavras – São Paulo: SES/SP, 2010. Disponível em: www.saude.sp.gov.br/ses/perfil/profissional-da-saude/areas-tecnicas-da-sessp/saude-da-mulher/atencao-a-gestante-e-a-puerpera-no-sus-sp/

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2012. 318 p.: il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica, n° 32) Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atencao_pre_natal_baixo_risco.pdf

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Gestação de alto risco: manual técnico. 5ª ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2012. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_tecnico_gestacao_alto_risco.pdf

Bibliografia complementar

Victora CG, Aquino EML, Leal MC, Monteiro CA, Barros FC, Szwarcwald CL. Maternal and child health in Brazil: progress and challenges. Lancet 2011; 377:1863-76. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/artigos/artigo_saude_brasil_2.pdf

Pesquisa Nascer no Brasil. Cad Saúde Pública 2014; 30 (Suppl. 1). Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_issuetoc&pid=0102-311X20140013&lng=pt

Unidade Curricular: Fundamentos biológicos do adoecimento humano (5º termo)
Carga horária total: 80 horas Carga horária teórica: 68 horas Carga horária prática: 12 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Classroom*
Ementa: Barreiras imunológicas, órgãos do sistema imune, resposta imune inata e adaptativa, antígenos (bacterianos, virais, proteicos), produção de anticorpos a antígenos específicos e reação cruzada, produção de fatores que intermediam a resposta imune. Aplicação dos conhecimentos acima em transplante, câncer, alergias, imunodeficiências e doenças autoimunes, respostas celulares às agressões, inflamação e reparo, distúrbios hemodinâmicos, neoplasias e imunopatologia.
Objetivos: Apresentar aos participantes os tópicos gerais da Imunologia e Patologia
Conteúdos Abordados: 1.Conceitos básicos em imunologia sistema imune: órgãos e funções, respostas inatas e adaptativas, células do sistema imune 2.Antígenos tipos: autoantígenos, isoantígenos, aloantígenos, xenoantígenos, formas de imunização: ativa e passiva, antígenos de histocompatibilidade, antígenos bacterianos e virais 3.Anticorpos imunoglobulinas, sítios de ligação Fab, Fc, classes de anticorpos IgM, IgG, IgA, IgE, IgD, 4.Reação antígeno-anticorpo reações antígeno-anticorpo e detecção clínica, reações cruzadas 5.Sistema complemento funções imunológicas, via clássica, alternativa e lecitina, anafilatoxinas e MAC (complexo de ataque a membrana), anticorpos que fixam complemento complemento e doenças 6.Bases celulares da resposta imune linfócitos T – medula óssea e timo, receptor de células T – TCR, linfócitos B – origem e diferenciação, receptor de células B – BCR, células que apresentam antígenos – APC, apresentação de antígenos – MHC, células fagocitárias, NK 7.Imunidade inata reação inflamatória, células, citocinas, quimiocinas, complemento, células fagocitárias, mecanismos anti-microbianos 8.Imunidade inata e adaptativa células naive, células efetoras, células de memória, respostas mediadas por anticorpos (1a e 2a), respostas mediadas por células, fatores de ativação de crescimento, Th1 e Th2 9.Autoimunidade seleção positiva e negativa dos linfócitos, principais doenças autoimunes, perda da homeostase do sistema imune, aspectos imunológicos e psicológicos da doença autoimune 10.Imunodeficiência deficiência de células B, deficiência de células T, deficiência combinada de células B e T, deficiência de fagócitos, deficiência de complemento adquirida - HIV 11.Imunologia dos transplantes autoenxerto, isoenxerto, aloenxerto, xenoenxerto, eventos imunológicos pós transplante, rejeição e imunossupressão 12.Vacinas Imunização, ativa, passiva, vacinas recombinantes 13. Introdução à Nosologia Geral

14. Respostas celulares às agressões reversíveis 15. Lesão irreversível: morte celular 16. Inflamação 17. Reparo e Cicatrização 18. Distúrbios Hemodinâmicos 19. Imunopatologia 20. Distúrbios do Crescimento e Diferenciação celular 21. Neoplasias 22. Carcinogênese
Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: A avaliação do aprendizado será feita de forma continuada, pelo cumprimento das atividades on line de diferentes naturezas, tais como, estudos dirigidos, quiz, fóruns de discussão e casos clínicos, aplicados ao longo do período letivo. Será considerado aprovado o aluno que cumprir, no mínimo, 60% das atividades on line propostas.
Critérios para acompanhar a frequência: A frequência dos estudantes será registrada pelo responsável pela UC por meio da realização das atividades propostas durante a execução do módulo.
Bibliografia básica 1) Titulo: Imunologia, 6 eds. Autores: Coico Richard, Geoffrey Sunshine. Editora: Guarnabara Koogan 2) Título: Robbins e Cotran: Patologia: Bases Patológicas das Doenças. 7 e 8 eds. Autores: Vinay Kumar; Abul K. Abbas; Nelson Fausto. Editora: Guanabara Koogan.
Bibliografia complementar 1) Título: Imunologia Médica. Autores: Abba I.Terr, Daniel P.Stites, Tristam G.Parslow, John B.Imboden. 10 eds. Editora: Guanabara Koogan 2) Titulo: Fisiopatologia. Autor: CM Port, 6 ed. Editora: Guanabara Koogan 3) Titulo: Bier Imunologia Básica e Aplicada, 5 ed. Autores: da Silva WD, Mota I. Editora: Guanabara Koogan

Unidade Curricular: Clínica integrada: produção do cuidado (5º termo)
Carga horária total: 80 horas Carga horária teórica: 08 horas Carga horária prática: 72 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Classroom*
Ementa: Montagem de miniequipes de estudantes cuja tarefa é elaborar e implementar projetos terapêuticos de cuidado tanto para pessoas e famílias selecionadas pelas equipes dos serviços de saúde bem como para grupos populacionais. As equipes de estudantes são acompanhadas e orientadas por uma equipe de docentes de diferentes áreas profissionais.
Objetivos: dar continuidade à formação de uma clínica integrada e comum aos vários campos profissionais, avançando na produção e na gestão do cuidado individual e coletivo em saúde.
Conteúdos Abordados: Produção do cuidado: redes, integralidade e clínica comum
Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: Registro sistemático do processo de formação no módulo (diário da experiência, a ser elaborado processualmente e compartilhado em datas acordadas no cronograma. A avaliação será processual e ao final do módulo o estudante receberá o conceito de cumprido ou não cumprido, de acordo com seu aproveitamento em relação aos objetivos do módulo. Os critérios de avaliação serão adaptados a cada um dos subgrupos segundo as características próprias dos mesmos em consonância com os objetivos gerais do módulo, balizando a atribuição do conceito final de cumprido ou não cumprido a cada um dos estudantes.
Critérios para acompanhar a frequência: A frequência dos estudantes será registrada pelo responsável pela UC por meio da realização das atividades propostas durante a execução do módulo.
Bibliografia básica

Brasil, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Humanização da Atenção e Gestão do SUS. Clínica Ampliada e Compartilhada. Brasília, Ministério da Saúde, 2009. 64p. Série B. Textos Básicos. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/clinica_ampliada_compartilhada.pdf

Henz, A. O.; Garcia, M. L; Gosta, S. L.; Maximino, V. S. Trabalho entreprofissional: acerca do comum e acerca do específico. In: Capozzolo, A.A; Casetto, S & Henz, A. Clínica comum: itinerários de uma formação em Saúde. São Paulo, Hucitec, 2013, pp 163-183 (Texto disponibilizado pelo site do Eixo: https://tsmonitores.wixsite.com/meusite)

Kinker. F. Olhar Crítico sobre Projetos Terapêuticos Singulares. Cadernos de Terapia Ocupacional UFSCAR. São Carlos, v. 24, n. 2, p. 413-420, 2016. Disponível em: http://www.cadernosdeterapiaocupacional.ufscar.br/index.php/cadernos/article/view/1202/731.

Merhy, E; Feuerweker, L.M; Cerqueira, M.P. Da repetição à diferença: construindo sentidos com o outro no mundo do cuidado. In: Franco, T.B; Ramos, V.C. Afecção e cuidado em saúde. São Paulo: Hucitec, 2010, pp 60-75. Disponível em: <http://www.uff.br/saudecoletiva/professores/merhy/capitulos-21.pdf>

Merhy, E; Cerqueira, P.M.; Gomes, E. S.; Santos, M.F.L, Kathleen T. C.; Franco, T. B. Redes Vivas: multiplicidades girando as existências, sinais da rua. Implicações para a produção do cuidado e a produção do conhecimento em saúde. Revista Divulgação em Saúde para o Debate, n. 52, pp 153-164, 2014 Disponível em: <http://cebes.org.br/site/wp-content/uploads/2014/12/Divulgacao-52.pdf>

Unidade Curricular: Nutrição da criança e do adolescente (6º termo)

Carga horária total: 120 horas

Carga horária teórica: 100 horas

Carga horária prática: 20 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso: Moodle e Sala no *Meet*

Ementa: Reconhecimento do panorama epidemiológico e nutricional contemporâneo e das práticas alimentares de crianças e adolescentes. Exame do contexto sócio histórico de desenvolvimento global e suas implicações no consumo alimentar deste grupo populacional. Uso das ferramentas da avaliação nutricional, da educação alimentar e nutricional, da dietética e da terapia nutricional para crianças e adolescentes, com ênfase na interface teoria-prática e na interdisciplinaridade. Análise de programas e políticas públicas de saúde e nutrição, especialmente aqueles voltados à promoção da alimentação saudável e da Segurança Alimentar e Nutricional para crianças e adolescentes. Estudo da fisiologia e das principais patologias relacionadas à nutrição de crianças e adolescentes.

Objetivos: Desenvolver conceitos e práticas fundamentais em nutrição da criança e do adolescente, que instrumentalizem o aluno na aquisição de competências específicas, necessárias à prática profissional do nutricionista.

Conteúdos Abordados:

-Panorama epidemiológico e nutricional da infância e adolescência;

-Crescimento e desenvolvimento infantil na perspectiva interdisciplinar;

-Alimentação complementar;

- Avaliação nutricional, recomendações nutricionais e planejamento dietético para crianças e adolescentes;

- Doenças em pediatria relacionadas à alimentação e nutrição (erros inatos do metabolismo, anemia ferropriva, deficiência de vitamina A, desnutrição energético-proteica, obesidade, distúrbios do trato gastrointestinal);

- Características psicossociais e culturais da infância e adolescência;

- Educação alimentar e nutricional na infância e adolescência;

- Programas e políticas públicas de atenção à criança e adolescente: histórico e contexto atual no Brasil (Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano a Alimentação Adequada

- Programas de Transferência Condicionada de Renda, Programa Bolsa Família, Programa Nacional de Alimentação Escolar, Programa Saúde na Escola).

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo:

os estudantes enviarão atividades via plataforma Google *Classroom*, orientadas em momento síncrono. A devolutiva será feita pelo docente para toda turma, na semana posterior, em atividade síncrona, discutindo os aspectos centrais relacionados ao tema. Nesse período os pós-graduandos PAD - Nutrição da Criança e do Adolescente também acompanharão os comentários dos estudantes no Mural (*Classroom*).

Critérios para acompanhar a frequência:

a frequência considerará a organização, clareza e profundidade no desenvolvimento das atividades enviadas pelos estudantes, sendo atribuído cumprido ou não cumprido.

Bibliografia básica

- SANTOS NCM. Assistência de enfermagem materno-infantil. 3ª ed. São Paulo: Iátria, 2012.

- PHILIPPI STP. Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo: Manole, 2017.

-GALISA M. et al. Educação Alimentar e Nutricional. Da teoria à prática. Rio de Janeiro: Roca, 2014.

- NASCIMENTO AG et al. Educação nutricional em pediatria. São Paulo: Manole, 2018.

-DIEZ-GARCIA RW, CERVATO-MANCUSO AM. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

- SANTROCK J. Adolescência. Porto Alegre: AMGH, 2014.

-ALMA D, ESCRIVÃO MAMS, OLIVEIRA FLC. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri: Manole, 2009.

-WEFFORT VRS, LAMOUNIER JA. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri: Manole, 2009.

Bibliografia complementar

BRASIL. Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para As Políticas Públicas. Brasília: MDS, 2012. Disponível: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf

- BRASIL. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 272p. (Cadernos de Atenção Básica, nº 33). Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_crianca_crescimento_desenvolvimento.pdf

- BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

- BRASIL. Guia Alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

- BRASIL. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf

- BRASIL. Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007. Institui o Programa Saúde na Escola (PSE), com a finalidade de contribuir para a formação integral dos estudantes da rede pública de educação básica por meio de ações de prevenção, promoção e atenção à saúde. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6286.htm

-BRASIL. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental. Universidade do Estado do Rio de Janeiro - Brasília: Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_atividades_ensino_fundamental_I.pdf

- BRASIL. Manual de orientações sobre o Bolsa Família na saúde. 3ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/manual_orientacoes_bfa2010.pdf

- BRASIL. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 78p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos). Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/matriz_alimentacao_nutricao.pdf

- RECINE, E. Consenso sobre habilidades e competências do Nutricionista no âmbito da Saúde Coletiva. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição, 2013. 64p. Disponível em: http://ecos-redenutri.bvs.br/tiki-download_file.php?fileId=433

Unidade Curricular: Cuidado nutricional do adulto e do idoso II (6º termo)

Carga horária total: 120 horas

Carga horária teórica: 60 horas

Carga horária prática: 60 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso: *Google Meet*; *Google* Sala de Aula (*Classroom*)

Ementa: Estudo das condições e necessidades de saúde e nutrição dos adultos e idosos, com ênfase em diferentes patologias. Compreensão das diferentes abordagens e intervenções nutricionais que incluem educação alimentar e nutricional e aconselhamento nutricional, além dos níveis de atenção nutricional, em especial, a alta complexidade articulados com os aspectos socioculturais, psicológicos, biológicos e nutricionais, na perspectiva de cuidado integral.

Objetivos: desenvolver **c**onceitos e práticas fundamentais da Nutrição do adulto e do idoso, na saúde e na doença, permitindo ao estudante adquirir habilidades e competências específicas necessárias à prática cotidiana do Nutricionista no âmbito da Nutrição Clínica, nos níveis secundário e terciário da atenção nutricional.

Conteúdos Abordados: Planejamento do cuidado nutricional Dietas Hospitalares Terapia Nutricional Enteral e Parenteral Enfermidades esofágicas e orais Enfermidade hepatobiliar Enfermidades renais Doenças pulmonares Orientação e aconselhamento nutricional;
Avaliação Formativa e Atitudinal: será feita por meio da realização das atividades propostas; as discussões nas atividades síncronas; a interação com os diferentes docentes participantes do módulo.
Critérios para acompanhar a frequência: Realização dos estudos dirigidos e demais atividades propostas no módulo, como exemplo os estudos de caso.
Bibliografia básica Cuppari L. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar da EPM – UNIFESP. 3. ed. Barueri, 2014. Shills M, Olson JA, Shike M. *Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença*. 9ª ed. Tamboré: Manole, 2003. Dan L. Waitzberg. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica - 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. Krause – Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14ª Ed. 2018. Chemin SMCS. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2010. Rossi e Poltronieri. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. 2019.

Unidade Curricular: Nutrição na atividade física (6º termo)
Carga horária total: 60 horas Carga horária teórica: 45 horas Carga horária prática: 15 horas
Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Classroom*
Ementa: Interface entre nutrição, atividade física e promoção da saúde. Estudo dos fundamentos da bioenergética e utilização de substratos energéticos no exercício físico. Aplicação das ferramentas da avaliação nutricional e da dietética para o planejamento nutricional de indivíduos sadios de diferentes faixas etárias e níveis de atividade física.
Objetivos: Desenvolver conhecimentos que instrumentalizem o aluno na aquisição de competências fundamentais na área específica da nutrição e atividade física para indivíduos e populações sadias.
Conteúdos Abordados: - Histórico da alimentação, nutrição e exercício; - Conceitos básicos: atividade física, exercício, aptidão física, sedentarismo. - Relação da atividade física com nutrição, saúde e qualidade de vida (saúde urbana); - Determinantes do comportamento alimentar de pessoas que se exercitam; - Bioenergética: vias de produção de energia durante o exercício; - Avaliação nutricional do indivíduo fisicamente ativo; - Estimativa da necessidade energética nos diferentes níveis de atividade física - Diretrizes nutricionais para indivíduos fisicamente ativos: carboidratos; proteínas; lipídios; vitaminas e sais minerais; - Suplementos, recursos ergogênicos; - Regulação térmica; estados de hidratação; recomendações de hidratação pré, durante e pós-exercício; - Nutrição nas diversas etapas do exercício: pré, durante e pós-exercício - Planejamento dietético.

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo:

O estudante deverá entregar cinco tarefas relativas à solução de um estudo de caso e relacionadas à cada um dos conteúdos de aula tratando-se, portanto, não apenas de estratégia avaliativa, mas também de ensino-aprendizagem.

O estudo de caso abordará uma situação de prática de exercício para alcançar qualidade de vida e outra com foco em desempenho atlético.

As tarefas consistem em responder à questões relativas ao caso, em diferentes formatos – produção de texto, análise de dados, planejamento dietético - sempre com foco na reflexão sobre a tomada de decisão.

Serão considerados como critérios para a atribuição dos conceitos cumprido/não cumprido:

1) a entrega de todas as tarefas. Caso o estudante tenha necessidade de prazos distintos aos estipulados deve contatar o docente antes da data de entrega da tarefa, prevista em cronograma, para justificar e renegociar a entrega;

2) Qualidade das tarefas quanto à: clareza e organização; adequação da linguagem; adequação e relevância da resposta; referências bibliográficas usadas para apoiar a tomada das decisões na solução do caso.

Para cada tarefa será atribuído um conceito: muito bom; bom; regular; insuficiente. Para receber a atribuição final de cumprido, o aluno poderá ter no máximo duas atividades com conceito final regular e nenhuma com conceito final insuficiente.

O aluno que receber o conceito regular ou insuficiente poderá optar por refazer esta tarefa para recuperação do conceito, contanto que comunique sua opção de recuperação em, no máximo, 3 (três) dias após a divulgação/envio do conceito da respectiva tarefa. Caso opte pela opção de recuperação, o aluno terá até 7 (sete) dias, após a data estabelecida originalmente, para entregar a nova tarefa revisada/refeita e assim sucessivamente, caso opte por recuperar mais uma vez.

A opção de recuperação poderá ser exercida pelo aluno até no máximo 2 (duas) vezes ao longo do curso e poderá ser exercida para qualquer das 5 (cinco) tarefas estabelecidas (ex.: recuperar o conceito da mesma tarefa duas vezes ou recuperar o conceito de duas tarefas uma vez cada), desde que obedecidos os prazos estabelecidos acima para esta opção.

Critérios para acompanhar a frequência: Entrega das atividades dentro dos prazos estabelecidos.

Bibliografia básica (disponível na Biblioteca Unifesp em formato digital)

LANCHA JÚNIOR, A.H.; LONGO, S. (Orgs.). Nutrição do exercício físico ao esporte. São Paulo: Manole, 2019.

LONGO, S. Manual de nutrição para o exercício físico. São Paulo: Atheneu, 2016.

MCCARDLE, W.D. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

BIESEK, S. et al. (Orgs.). Estratégias de Nutrição e suplementação no esporte. 3ªed. revisada. São Paulo, Manole, 2015.

HIRSCHBRUCH, M.D. (Org.). Nutrição esportiva: uma visão prática. 3ª ed. revisada e ampliada. São Paulo: Manole, 2014.

PASCHOAL, V.; NAVES, A. Tratado de nutrição esportiva funcional. Rio de Janeiro: Roca, 2014.

TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação. São Paulo: Atheneu, 2012.

Bibliografia complementar (disponível na Biblioteca Unifesp em formato digital)

LANCHA JÚNIOR, A.H. Suplementação nutricional no esporte. Rio Janeiro

BERTUZZI, R. et al. (Orgs.). Aptidão anaeróbia: desempenho esportivo, saúde e nutrição. São Paulo: Manole, 2017.

POWERS, S.; HOWLEY, E. Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e desempenho. São Paulo: Manole, 2014.

PITHON-CURI, T.C. Fisiologia do exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

ROSSI, L. Nutrição em academias do fitness ao wellness. Rio de Janeiro: Roca, 2013.

GUALANO, B. Suplementação de creatina. Efeitos ergogênicos, terapêuticos e adversos. São Paulo, Manole, 2014.

TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.M.L. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

Unidade Curricular: Gestão de alimentação coletiva III (6º termo)

Carga horária total: 60 horas

Carga horária teórica: 60 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso: Moodle e Sala no *Meet*

Ementa: Abordagem de uma atuação profissional que visa à promoção da saúde da coletividade sadia, utilizando e integrando os fundamentos da administração e das ciências da nutrição e dos alimentos. Contemplação das etapas a serem cumpridas na produção de refeições coletivas buscando garantir a qualidade sensorial e nutricional. Estudo dos diferentes tipos de Unidades de Alimentação Coletiva, seus sistemas de distribuição de refeições, norteado pelas diretrizes principais da legislação brasileira.

Objetivos: Desenvolver conceitos e práticas fundamentais no Planejamento e Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, que instrumentalizem o aluno para a aquisição de competências específicas, necessárias à prática cotidiana do nutricionista nesta área..

Conteúdos Abordados:

1. Indicadores da Qualidade Nutricional e Sensorial:

- Avaliação do número de refeições, das sobras e do resto alimentar;

2. Gestão de recursos humanos em UAN

- Dimensionamento de pessoal:

- Recrutamento e seleção;

- Liderança e motivação;

- Ergonomia.

3.UAN e Meio Ambiente:

- Gestão Ambiental e Sustentabilidade;

- O papel do Nutricionista – Responsabilidade Social.2. Planejamento de cardápios:

- Planejamento de cardápios para diferentes cenários de Alimentação Coletiva.

4. Educação Alimentar e Nutricional na alimentação coletiva em UANs.

5. Certificação para Unidade de Alimentação e Nutrição

6. Plano de negócios em Alimentação Coletiva

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo:

Formativa:

Trabalho final planejamento de Cardápio para UAN

Atitudinal:

Participação nas atividades usando duas ferramentas do Moodle: questionário (elaborado com questões de múltipla escolha) e o fórum (discussão de tópicos).

O conceito final da unidade curricular “cumprido/não cumprido”.

Critérios para acompanhar a frequência:

A frequência será acompanhada pelo acesso aos documentos e link para os vídeos na plataforma Moodle a realização de tarefas solicitadas.

Bibliografia básica

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 (ebook)

BALCHIUNAS, Denise. Gestão de uan: um resgate do binômio alimentação e nutrição. Rio de Janeiro Roca 2014 (ebook)

CHEMIN, S. M.; MARTINEZ, S. Cardápio: Guia Prático Para a Elaboração. 3ª ed. São Paulo: Rocca, 2014. (e-book)

Bibliografia complementar

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7ª ed. São Paulo: Metha, 2019.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília (DF); 2014. (ebook)

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 (ebook).

SILVA, Maria Elisabeth Machado Pinto e. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. São Paulo. Manole, 2015.

Elo, PR; Castro, SFF; Bandoni, DH; Amorim, ALB; Silva, IA; Figueiredo, IA; Bandeira, LM; Melgaco, MB; Badaro, MP; Braga Neto, OO; Lopes, SRS; Ribeiro, SM; Pereira, CF. Índice de qualidade da coordenação de segurança alimentar nutricional - IQ COSAN. 2018.

Belik, W, Domene, SMÁ. (2012). Experiências de programas combinados de alimentación escolar y desarrollo local en São Paulo, Brasil. Agroalimentaria, 18(34), 57-72.

Veiros, M. B., Proença, R. P. (2003). Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição–método AQPC. Nutrição em Pauta, 11(62), 36-42.

Unidade Curricular: Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição I – TCC I (6º termo)

Carga horária total: 40 horas

Carga horária teórica: 10 horas

Carga horária prática: 30 horas

Plataforma(s) de acesso ao curso: Google *Classroom*. Os encontros com os orientadores acontecerão nas plataformas digitais definidas por cada um deles.

Ementa: Investigação, fundamentação e desenvolvimento teórico do projeto do trabalho de conclusão de curso a partir de temas, projetos ou atividades, prévias ou atuais, realizadas pelo aluno, tais como monitoria, iniciação científica, extensão, entre outros. Levantamento de informações teóricas úteis para a realização do projeto na nutrição clínica, epidemiológica ou experimental e as demais áreas.

Objetivos: Fornecer diretrizes e instrumentalizar os estudantes no desenvolvimento do Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição.

Conteúdos Abordados:

Normas para elaboração do trabalho de conclusão de curso;

Delineamento de pesquisa;

Ética em pesquisa.

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: O TCC poderá ser realizado individualmente ou em dupla. No início do semestre o aluno deve submeter o tema de seu TCC aos responsáveiss pela UC de TCC para verificação da pertinência do tema na área de conhecimento do curso. O aluno durante o decorrer desta UC, sob orientação docente, deverá elaborar um projeto de TCC. Ao final desta UC o projeto deverá ser entregue, juntamente com a declaração de frequência do aluno aos encontros com seu orientador e a avaliação do docente orientador acerca da conduta pessoal e do domínio de habilidades e competências na elaboração do projeto de TCC. Será atribuído o conceito de cumprido/não cumprido.

Critérios para acompanhar a frequência: Será acompanhada pelo orientador, que informará à coordenação da UC o percentual cumprido.

Bibliografia básica (disponível na Biblioteca Unifesp em formato digital)

ALVES, M. Como escrever teses e monografias: um roteiro passo a passo. Rio de Janeiro: Gen, 2006.

CASTRO, C.M. A prática da pesquisa. 2ª.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

ANDRADE, M.M. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo: Atlas, 2010.

NASCIMENTOS, L.P. Elaboração de projetos de pesquisa. Monografia, dissertação, tese e estudo de caso com base em metodologia científica. São Paulo: Cencage Learning, 2012.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W.S. Metodologia científica para a área de saúde. Rio de Janeiro/São Paulo: Elsevier, 2015.

MATIAS-PEREIRA, J. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2016.

DYNIEWICZ, A.M. Metodologia da pesquisa para iniciantes. São Caetano do Sul, SP: Difusão, 2017.

GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. Rio de Janeiro: Atlas, 2017

SANTOS, J.H. Manual de normas e técnicas de formação de trabalhos de conclusão de curso. Rio de Janeiro: Interciências, 2019

LUNARDI, A.C. Manual de pesquisa clínica aplicada à saúde. São Paulo: Blucher, 2020.

Bibliografia complementar (disponível na Biblioteca Unifesp em formato digital)

FLICK, U. Introdução à metodologia qualitativa. Porto Alegre: Artmed, 2009.

APOLINÁRIO, F. Dicionário de metodologia científica. 2ª edição revisada e atualizada. São Paulo: Atlas, 2011.

ROTHMAN, K.J. Epidemiologia moderna. Porto Alegre: Artmed, 2011.

DEMO, P. Introdução à metodologia da ciência. São Paulo: Atlas, 2013.

KROKOSCZ, M. Outras palavras sobre autoria e plágio. São Paulo: Atlas, 2015.

MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Fundamentos de metodologia científica. 8ª ed. atualizada. São Paulo: Atlas, 2017.

Unidade Curricular: Estágio obrigatório em gestão de alimentação coletiva (7º e 8º termos)

Carga horária total: 320 horas

Carga horária teórica: 256 horas

Carga horária prática: 64 horas

Ementa: Apresenta a caracterização do local de estágio, as principais ferramentas da administração visando subsidiar sua aplicação nas Unidades de Alimentação Coletiva. Aborda os sistemas de produção de refeições, sendo norteada pelas diretrizes principais da legislação brasileira aplicada aos alimentos que abrange planejamento físico estrutural e organizacional das áreas que a contempla, recursos humanos, equipamentos de proteção Individual; planejamento e elaboração de cardápios, aquisição de gêneros, desperdício de alimentos e atendimento ao cliente.

Objetivos: Complementar o ensino-aprendizagem por meio da aplicação dos conhecimentos adquiridos nos módulos teóricos a fim de possibilitar a formação do estagiário.

Conteúdos Abordados:

1. Caracterização da Instituição e/ou UAN

- Atividade fim da instituição;

- Missão da empresa;

- Número de funcionários;

- Situar a UAN no organograma da instituição verificando sua subordinação;

- Número de refeições servidas.

2. Estrutura física e equipamentos

- Analisar a estrutura física de acordo com a legislação;

- Quantificar os equipamentos por área e analisar sua adequação.

3- Logística e abastecimento

- Descrever e analisar a política de compras dos gêneros alimentícios;

- Descrever como é realizado o cálculo para compra dos gêneros;

- Apresentar o sistema informatizado que a UAN utiliza para sua gestão;

- Descrever os critérios utilizados para o recebimento e armazenamento de gêneros.

4. Pré-preparo, Preparo, Espera para Distribuição e Distribuição

- Escolher um alimento por grupo (hortifruti, carnes e pescados, cereais e leguminosas, doces) e analisar os itens solicitados:

- Diferentes tipos de cortes;

- Identificar o FC dos gêneros e comparar com a literatura;

- Identificar as quantidades per capita e porções;

- Analisar tempo e Temperatura;

- Descrever e analisar as técnicas de cocção

- Analisar as etapas de espera para distribuição e distribuição das refeições.

5. Cardápio

- Responsável pelo planejamento, periodicidade de elaboração, fatores intervenientes, tipos de cardápios;

- Quantidade per capita e porções estabelecidas;

- Avaliar o cardápio mensal, de acordo com um dos métodos disponíveis para este propósito;

- Avaliar as características sensoriais da refeição de um dia;

- Apresentar os custos fixos e variáveis utilizados na UAN;

- Apresentar o custo diário (per capita).

6. Recursos Humanos e Segurança no trabalho

- Recrutamento, seleção e admissão de pessoal;

- Análise do dimensionamento de pessoal;

- Apresentar o número de funcionários por setor;

- Avaliar o uso de EPIs.

- Apresentar o programa de formação dos manipuladores (temas e cronograma)

07. Qualidade

- Elaborar o fluxograma de uma preparação de risco;

- Elaborar e aplicar a análise de perigos e os PCC, indicando possíveis ações corretivas;

- Aplicar o roteiro de inspeção (check list) da Portaria CVS 5

- Apresentar uma interpretação de laudo microbiológico.

- Analisar o cumprimento de um Procedimento Operacional Padronizado (POP)

- Analisar a utilização/implementação de: 5S; BPF e MBPF; ISSO 9000, 14000 e 22000.

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: Sistemática e contínua:

- Instrumento de avaliação preenchido pelo preceptor do local de estágio (peso 4) e pelo docente supervisor (peso 4)

- Apresentação das atividades realizadas durante o estágio e relatório final (peso 2)

Será aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6 (seis) e que tiver frequência igual ou superior a 85% da carga horária do ciclo de estágio – Conceito: Cumprido

-Formativa:

Plano de ação do estágio, exercícios, estudos de caso e observação de habilidades.

-Atitudinal:

Participação das discussões nas supervisões individuais e coletivas.

Bibliografia básica (disponível na Biblioteca Unifesp em formato digital)

ABREU, ES; SPINELLI, MGN; PINTO, AMS. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7ª ed. São Paulo: Metha, 2019.

SILVA Jr, E. A.. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 7ª ed. atualizada. São Paulo: Varela, 2014.

TEIXEIRA, S.M.F.G. [et al.]. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.

Bibliografia complementar (disponível na Biblioteca Unifesp em formato digital)

ABERC. Guia ABERC para controle integrado de pragas em Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Associação Brasileira de Refeições para Coletividades, 2002.

ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 11ª ed. São Paulo, 2015.

BENSOUSSAN, E. ALBIERI, S. Manual de Higiene, segurança e medicina no trabalho. 10ª ed. São Paulo: Atheneu, 2016.

BRASIL. Portaria CVS - 5. Publicada em 9 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Brasília, 2013.

CHIAVENATTO, I. Teoria geral da administração. São Paulo: Mc Graw. 6ª ed., 2001.

CHIAVENATTO, I. Gerenciando pessoas - o passo decisivo para a administração participativa. São Paulo: Makron Books, 1997.

DOMENE, S. M. A. Técnica Dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, v.1. p.249.

GERMANO, M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária dos alimentos. 5ª ed. São Paulo: Varela, 2015.

GERMANO, M.I.S. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Varela, 2003.

KIMURA, A. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998.

MAGNÉE, H. Manual do self-service: roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo. São Paulo: Varela, 1996.

MAXIMIANO, A. C. A. Introdução à Administração. 5ª ed. São Paulo, 2000.

MEZOMO, I. A Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. 6ª ed. São Paulo: Manole, 2015.

OLIVEIRA, N. F. W. Alimentação institucional: uma visão moderna. São Paulo: Metha, 2007.

POULAIN, J. P; PROENÇA, R. P. C. Sociologia da alimentação. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

PROENÇA, R.P.C; SOUSA, A.A; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005.

RAMOS, F.A. M. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares. São Paulo: Varela, 2001.

SAAD, E.G. Consolidação das leis do Trabalho - comentada. São Paulo: LTM, 2012.

SANT'ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro:Editora Rubio, 2012.

VAZ, C.S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. 3ª ed. Brasília, 2011.

Unidade Curricular: Estágio obrigatório em nutrição clínica (7º e 8º termos)

Carga horária total: 320 horas

Carga horária teórica: 256 horas

Carga horária prática: 64 horas

Ementa: Aprofundamento prático de técnicas de diagnóstico, educação e intervenção nutricional específicas do ambiente hospitalar. Acompanhamento e desenvolvimento clínico e nutricional de atividades de apoio aos nutricionistas na atenção de alta complexidade a indivíduos enfermos.

Objetivos: Capacitar o estudante a elaborar diagnósticos em nutrição, a planejar e implementar intervenção nutricional adequada para o tratamento e prevenção de doenças crônicas e agudas, tendo compreensão dos determinantes sociais, biológicos, psicológicos e culturais da doença e do estado nutricional, conscientizando-o de sua responsabilidade no tratamento do paciente hospitalizado.

Conteúdos Abordados:

1. Conhecimento do organograma, subordinação técnica e administrativa da unidade hospitalar;

2. Caracterização do tipo de serviço de distribuição das refeições aos pacientes;

3. Conhecimento dos setores de Nutrição e Dietética do hospital (cozinha geral e de dietas, lactário, unidade de dietas enterais, cozinha experimental, banco de leite, entre outros);

4. Monitorização nutricional de pacientes internados nas diferentes enfermarias do hospital

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: Sistemática e contínua:

- Instrumento de avaliação preenchido pelo preceptor do local de estágio (peso 3) e pelo docente superior (peso 4)

- Relatório das atividades realizadas durante o estágio (peso 3)

Será aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 7 (sete inteiros) e que tiver freqüência igual ou superior a 85% da carga horária do ciclo de estágio.

Bibliografia básica (disponível na Biblioteca Unifesp em formato digital)

1. Dan L. Waitzberg. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. Atheneu, 2004. (15 exemplares)

2. Maria José de Carvalho Costa. Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista - Atheneu, 2008.

3. Aquino RC, Philippi ST. Nutrição clínica - Estudos de casos comentados. Ed. Manole, 2009, 394p. (5 exemplares)

4. Maurice E. Shils, Moshe Shike, A Catharine Ross, Benjamin Caballero, Robert J. Cousins. Nutrição Moderna na saúde e na doença, 1994. (6 exemplares)

Bibliografia complementar (disponível na Biblioteca Unifesp em formato digital)

1. Lilian Cuppari. Guia de medicina ambulatorial e hospitalar UNIFESP-EPM. Nutrição clínica no adulto. Manole, 2007. (5 exemplares)

2. Dan L. Waitzberg. Dieta, Nutrição e Câncer - 1ª edição. Atheneu, 2004. (2 exemplares)

3. Dan L. Waitzberg e Maria Carolina Gonçalvez Dias. Guia Básico de Terapia Nutricional. Manual de Boas Práticas - 2ª edição. Atheneu, 2007.

4. Glorimar Rosa, Avany F Pereira, Claudia T. Bento, Eliane Lopes Rosado et al. Avaliação Nutricional do paciente Hospitalizado. Uma Abordagem Teórico-Prática. Guanabara Koogan, 2008. (5 exemplares)

5. Lacerda, E M de Aquino. Práticas de nutrição pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2008. (1 exemplar)

6. Cuppari, L. Nutrição nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Manole, 2009. (5 exemplares)

7. Michael J. Gibney. Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2007. (3 exemplares)

8. Antonio Claudio Goulart Duarte. Avaliação Nutricional - Aspectos Clínicos e Laboratoriais. Atheneu, 2007. (13 exemplares)

Unidade Curricular: Estágio obrigatório em nutrição social (7º e 8º termos)

Carga horária total: 320 horas

Carga horária teórica: 256 horas

Carga horária prática: 64 horas

Ementa: Prática interprofissional e interdisciplinar em Nutrição no Sistema Único de Saúde, em serviços da Atenção Primária à Saúde e no PMAE, em escolas municipais, nos territórios desses dois setores. Inserção do nutricionista no âmbito da Saúde Coletiva desenvolvendo ações de alimentação, nutrição e saúde tanto para indivíduos como para coletivos, sob a perspectiva da integralidade do cuidado, do Direito Humano Alimentação Adequada e Saudável e da Educação Alimentar e Nutricional, pautadas nas políticas públicas promotoras de saúde e Segurança Alimentar e Nutricional.

Objetivos:

1. Possibilitar capacitação em atribuições gerais do profissional de saúde e privativas do nutricionista no campo da Saúde Coletiva, em atividades de vigilância alimentar e nutricional, prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, de caráter individual e coletivo desenvolvidas na Atenção Primária e/ou Secundária à Saúde, em parceria com equipamentos de outros setores, como Educação, Desenvolvimento Social, Meio Ambiente e Esportes, que integrem ações no mesmo território de atuação;

2. Possibilitar capacitação em atribuições privativas do nutricionista no campo da Saúde Coletiva com ênfase em Alimentação Escolar, em atividades de vigilância alimentar e nutricional, promoção da saúde e de educação alimentar e nutricional desenvolvidas na Rede Municipal e/ou Estadual de Ensino, com possíveis articulações com equipamentos de outros setores, como Saúde, Desenvolvimento Social, Meio Ambiente e Esportes.

3. Desenvolver habilidades e competências para o exercício da Educação Alimentar e Nutricional e de ações de Promoção da Saúde, por meio de práticas orientadas;

4. Fomentar o trabalho em equipes interprofissionais, interdisciplinares e intersetoriais, visando à promoção da saúde e à atenção integral à saúde;

5. Possibilitar a capacitação em atribuições da gestão de políticas públicas de alimentação e nutrição, no âmbito da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e da Política Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Conteúdos Abordados:

- Prática profissional no Sistema Único de Saúde (SUS), com inserção na Atenção Primária (APS) e/ou Secundária à Saúde (ASS), com vistas a planejar e desenvolver atividades de atenção nutricional próprias destes pontos de atenção, pautadas na integralidade do cuidado.

- Prática profissional na Rede Municipal e/ou Estadual de Ensino, com vistas a desenvolver atividades de vigilância alimentar e nutricional e de promoção da saúde. - - Planejamento e desenvolvimento de atividades promotoras de saúde articuladas intersetorialmente em unidades de ensino, assistência social, organizações comunitárias, Organizações Não Governamentais ou em outros equipamentos sociais potencialmente parceiros, dos territórios onde os estágios são desenvolvidos.

- Reconhecimento do território de atuação, envolvendo a identificação de equipamentos sociais, a disponibilidade e o acesso local de alimentos, bem como o perfil sócio-demográfico, de saúde e nutrição da população da área de abrangência dos serviços;

- Prática profissional em políticas e programas de alimentação e nutrição, aplicados às áreas de Saúde, Educação e/ou Assistência Social nas quais se insere o nutricionista, nas Escolas Municipais e ou Estaduais de Ensino, nas Unidades Básicas de Saúde, Unidades de Saúde da Família e em outros pontos de Atenção à Saúde, tanto no município quanto na Secretaria Estadual de Saúde.

Ética profissional.

- Epidemiologia em saúde e epidemiologia nutricional.

- Avaliação nutricional de indivíduos e de grupos populacionais.

- Educação Alimentar e Nutricional.

- Vigilância em saúde e vigilância alimentar e nutricional.

Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo:

Sistemática e contínua:

1.Média das notas de avaliação do preceptor do local de estágio e do preceptor da UNIFESP (peso 4,0).

2.Nota de avaliação do supervisor docente (peso 4,0).

3.Relatório das atividades realizadas no período do estágio (peso 2,0).

4.Será aprovado o estudante que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência igual ou superior a 85%.

Formativa: Plano de ação do estágio, relatórios de atividades, exercícios, estudos de caso ou análise de situação e observação de habilidades.

Somativa: Avaliação quanto ao atendimento das expectativas dos serviços; avaliação individual do módulo e dos docentes.

Além dos critérios acima, ao final do módulo o estudante fará uma autoavaliação e será uma avaliação do módulo incluindo barreiras e facilitadores do processo ensino aprendizagem.

Bibliografia básica (disponível na Biblioteca Unifesp em formato digital)

1.BRASIL. Decreto n. 7.272, de 25 de agosto de 2010. Define as diretrizes e objetivos da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, dispõe sobre a sua gestão, mecanismos de financiamento, monitoramento e avaliação, no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, e estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília-DF, ago. 2010. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm

2.BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

3.BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Ministério da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: Ministério da Educação. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/programas/pnae

4.CERVATO-MANCUSO A.M. Elaboração de programas de educação alimentar e nutricional. In: DIEZ-GARCIA RW, CERVATO-MANCUSO AM, editors. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan 2a.ed.; 2017. (1 Ebook)

5.MEDEIROS, M.A.T. Desafios do campo da alimentação e nutrição na Atenção Básica. In: Garcia RWD; Mancuso AMC. (Org.). Mudanças Alimentares e Educação Nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2a. ed. 2017, pp 89-98. (1 Ebook)

Bibliografia complementar (disponível na Biblioteca Unifesp em formato digital)

1.BORGES, C.A.; SCACIOTA, L.L.; GOMES, A.T.S.; SERAFIM, P.; JAIME, P.C. Manual de aplicação de instrumento de auditoria do ambiente alimentar baseado na nova classificação de alimentos do Guia Alimentar (NOVA). São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP, 2018. 106p. Disponível em: http://colecoes.sibi.usp.br/fsp/items/show/3364#?c=0&m=0&s=0&cv=0

2.BORTOLINI, G. DE OLIVEIRA, T.F.V.; DA SILVA, S.A. et al. Ações de alimentação e nutrição na atenção primária à saúde no Brasil. Revista Panamericana de Salud Publica. v. 44, p. 1-8, 2020.

3.BRASIL. Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007. Institui o Programa Saúde na Escola (PSE), com a finalidade de contribuir para a formação integral dos estudantes da rede pública de educação básica por meio de ações de prevenção, promoção e atenção à saúde. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6286.htm

4.BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília-DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68p. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf

5.BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 78p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/matriz_alimentacao_nutricao.pdf

6.BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a população brasileira. 2ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

7.Brasil. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília, DF; 2019. 256 p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf

8.BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Educação Infantil. Universidade do Estado do Rio de Janeiro - Brasília: Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_atividades_educacao_infantil.pdf

9.BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental. Universidade do Estado do Rio de Janeiro - Brasília: Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_atividades_ensino_fundamental_I.pdf

10.BRASIL. Ministério da Saúde. Perspectivas e desafios no cuidado às pessoas com obesidade no SUS: resultados do Laboratório de Inovação no manejo da obesidade nas Redes de Atenção à Saúde. MS/Organização Pan-Americana da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/perspectivas_desafios_cuidado_pessoas_obesidade.pdf

11.BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com Doença Crônica: Diabetes Mellitus. Cadernos de Atenção Básica, n.36 - Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_36.pdf

12.BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com Doença Crônica: Hipertensão Arterial Sistêmica. Cadernos de Atenção Básica n.37 - Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_37.pdf

13.BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao Pré-Natal de Baixo Risco. Cadernos de Atenção Básica, n. 32 - Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_32.pdf

14.BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da Criança: aleitamento materno e Alimentação Complementar. 2ed. Cadernos de Atenção Básica, n.23 - Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/saude_crianca_aleitamento_materno_cab23.pdf

15.BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da Criança: crescimento e desenvolvimento. Cadernos de Atenção Básica, n.33 - Brasília: Ministério da Saúde, 2012. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/cadernos_ab/caderno_33.pdf

16.BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na Atenção Básica. MS/SAS/DAB – Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/marcadores_consumo_alimentar_atencao_basica.pdf

17. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf

18.BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. I Instrutivo: metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica. MS/UFMG - Brasília: Ministério da Saúde, 2016. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/instrutivo_metodologia_trabalho_nutricao_ab.pdf

19.BRASIL. Portaria no 2.436, de 21 de setembro de 2017. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Disponível em: http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=68&data=22/09/2017

Unidade Curricular: Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso – TCC II (8º termo)
Carga horária total: 80h Carga horária teórica:80h
Plataforma(s) de acesso ao curso:Google *Classroom*. Os encontros com os orientadores acontecerão nas plataformas digitais definidas por cada um deles.
Ementa:Investigação, fundamentação e desenvolvimento teórico do projeto do trabalho de conclusão de curso a partir de temas, projetos ou atividades, prévias ou atuais, realizadas pelo aluno, tais como monitoria, iniciação científica, extensão, entre outros. Levantamento de informações teóricas úteis para a realização do projeto na nutrição clínica, epidemiológica ou experimental e as demais áreas.
Objetivos: Fornecer diretrizes e instrumentalizar os estudantes no desenvolvimento do Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição.
Conteúdos Abordados: Normas para elaboração do trabalho de conclusão de curso; Delineamento de pesquisa; Noções básicas de estatística; Ética em pesquisa.
Avaliação Formativa e Atitudinal do Módulo: O TCC poderá ser realizado individualmente ou em dupla. O aluno durante o decorrer desta UC, sob orientação docente, deverá elaborar um projeto de TCC. Ao final da UC TCC II

deverá ser entregue ao docente responsável pela UC, a nota do orientador e as horas cumpridas referente às orientações e atividades relacionadas ao desenvolvimento do projeto do TCC II, um resumo expandido e comprovante de submissão no repositório UNIFESP. Os alunos também realizarão a apresentação pública do TCC (defesa). Os alunos deverão entregar aos seus orientadores o trabalho na íntegra, em formato de monografia ou artigo, a critério do orientador. A nota final será divulgada pelo docente responsável pela UC de TCC do Curso de Nutrição a partir da média das notas obtidas na avaliação da apresentação pública e da avaliação que será realizada pelo docente orientador, com base em suas competências, habilidades e conduta pessoal, como ética, iniciativa, compromisso e desempenho global referente ao desenvolvimento do TCC. Será atribuído o conceito de cumprido/não cumprido.
Critérios para acompanhar a frequência: Será acompanhada pelo orientador, que informará à coordenação da UC o percentual cumprido.
Bibliografia básica (disponível na Biblioteca Unifesp em formato digital) ALVES, M. Como escrever teses e monografias: um roteiro passo a passo. Rio de Janeiro: Gen, 2006. CASTRO, C.M. Como redigir e apresentar um trabalho científico. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. APOLINÁRIO, F.; GIL, I. Como escrever um texto científico: teses, dissertações, artigos e TCC. São Paulo: Trevisan Editora Universitária, 2013. KROKOSCZ, M. Outras palavras sobre autoria e plágio. São Paulo: Atlas, 2015. NASCIMENTOS, L.P. Elaboração de projetos de pesquisa. Monografia, dissertação, tese e estudo de caso com base em metodologia científica. São Paulo: Cencage Learning, 2012. MARTINEZ, E.Z. Bioestatística para cursos de graduação da área de saúde. São Paulo:Blucher, 2015. MARTINS, J.M. Como escrever trabalhos de conclusão de curso. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2017. VIEIRA, S.; HOSSNE, W.S. Metodologia científica para a área de saúde. Rio de Janeiro/São Paulo: Elsevier, 2015. MATIAS-PEREIRA, J. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2016. SANTOS, J.H. Manual de normas e técnicas de formação de trabalhos de conclusão de curso. Rio de Janeiro: Interciências, 2019 LUNARDI, A.C. Manual de pesquisa clínica aplicada à saúde. São Paulo: Blucher, 2020.
Bibliografia complementar (disponível na Biblioteca Unifesp em formato digital) ROTHMAN, K.J. Epidemiologia moderna. Porto Alegre: Artmed, 2011. MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Fundamentos de metodologia científica. 8ª ed. atualizada. São Paulo: Atlas, 2017. SANTOS, L.H.L. Sobre a integridade ética da pesquisa. Cienc. Cult., São Paulo, v. 69, n. 3, p. 4-5, 2017. SILVA, O.S.F. Entre o plágio e a autoria: qual o papel da universidade? Revista Brasileira de Educação, v. 13 n. 38, 2008.