

## PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
Saúde	Nutrição	1º/2023.1
MÓDULO DE APRENDIZAGEM		DOCENTE (S)
Introdução à Nutrição e ética profissional		Jeandson Moraes da Silva

CREDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	PI (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
4	40h	-h	-h	-h	40h	80h

EMENTA	
Estudos dos fundamentos éticos e legislação que fundamentam a atuação do Nutricionista.	
CÓDIGO DA COMPETÊNCIA (CC)	COMPETÊNCIAS/PERFIL DO EGRESSO
<b>CGO1</b>	Atuar consciente e sistematicamente para manutenção da saúde, bem estar e qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade, considerando aspectos éticos, políticos, espirituais, sociais, econômicos, ambientais e biológicos, para o desempenho adequado das atividades profissionais.
<b>CE03</b>	Demonstrar conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, desenvolvendo e avaliando novas fórmulas ou produtos alimentares para a utilização humana, garantindo sua qualidade final.
<b>CG04</b>	Demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente e apresentar as soluções mais adequadas para os problemas dos indivíduos e grupos populacionais, o desenvolvimento e/ou transformação

<b>CG08</b>	Agir de modo ético em todo e qualquer contexto e nestes, fazer uso do raciocínio lógico, analítico e visão sistêmica para interpretar fenômenos oriundos do mundo do trabalho, resolver problemas, dar orientações, tomar decisões assumindo as responsabilidades decorrentes das mesmas.
<b>CG06</b>	Assumir atitude investigativa, contemplando a diversidade de fenômenos e métodos de pesquisa, tendo em vista o desenvolvimento e/ou transformação da realidade estudada.
<b>CE01</b>	Conhecer sobre as técnicas culinárias sendo capaz de aplicar e reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos, bem como aplicar técnicas de refinamento gastronômico de modo a saber conduzir e gerenciar atividades nos ambientes de cozinha e nos empreendimentos alimentícios.
<b>CE01</b>	Compreender as especificidades da alimentação vegetariana sendo capaz de conceber, planejar e conduzir a produção de pratos culinários com a finalidade de operacionalizar produções gastronômicas em diferentes modalidades e padrões do vegetarianismo .
<b>CE03</b>	Demonstrar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, desenvolvendo e avaliando novas fórmulas ou produtos alimentares para utilização na alimentação humana, garantindo sua qualidade final sendo capaz de emitir parecer técnico em sua área de formação.
<b>CE04</b>	Saber gerenciar eventos e serviços em gastronomia considerando os aspectos culturais, sociais e econômicos, sendo capaz de planejar e implementar cardápios, decorar pratos, gerenciar fluxo de montagem de cozinha, controle de insumos e serviços de mesa de modo a otimizar recursos financeiros e garantir a qualidade da alimentação ofertada.

**PROCEDIMENTOS PARA ABORDAR A RELAÇÃO FÉ E ENSINO**

As unidades de aprendizagem deste semestre irão habilitar o estudante a propor e desenvolver atividades de serviços desinteressado à comunidade de forma a colocar em prática o aprendido. Para este fim, eles devem possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

## UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- **I UNIDADE**
- - Estrutura do Curso de Nutrição no contexto que estou inserido (FADBA/IAENE)
- - Conceitos introdutórios da ciência da nutrição
- - Histórico do Curso de Nutrição no Brasil
- - Ciência da Nutrição: a evolução ao longo de décadas
- **II UNIDADE**
- - CFN E CRN: informações importantes para atuação do profissional nutricionista
- - Código de Ética do Nutricionista
- **III UNIDADE**
- - Conhecendo as diversas áreas de atuação do profissional nutricionista

## ESTRATÉGIAS DE ENSINAGEM

As estratégias de ensinagem presentes neste módulo, pautam-se no protagonismo e autonomia discente, à medida que as aprendizagens são construídas. Deste modo, são incorporados os elementos de referência do currículo, tais como: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, replicabilidade e transferibilidade. A diversidade de estratégias se dá a partir da relação entre as evidências das competências e as unidades de aprendizagem. Espera-se que fazendo uso das estratégias descritas a seguir, os estudantes de nutrição aprendam de modo ativo e duradouro. Vale ressaltar, que considerando os ritmos individuais e os processos de construção grupal, serão garantidas as acessibilidades comunicacional, digital, instrumental e metodológica.

## AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação é compreendida neste módulo numa perspectiva formativa, incluídos processos de monitoramento e automonitoramento da aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento progressivo de competências. Para tanto, serão eleitos dois instrumentos básicos de verificação da aprendizagem, a saber: a) Testes semanais com questões de itens selecionados (valor máximo 3,0 pontos) baseados nos estudos autônomos; b) Atividades práticas: Análise e discussão de situações reais de conflitos éticos da contemporaneidade como parte do processo de aprofundamento e engajamento do estudante (valor máximo 7,0 pontos).

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

Ordonez, Ana Manuela; PAIVA, Andrei Valerio. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2. ed. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020290>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Código de Ética do Nutricionista**, Brasília: CFN 2018,19 p. [http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=268825](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268825)

SARTI, FLAVIA MORI. **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri: Editora Manole, 2017. 344. p. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616>

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

##### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Inserção do profissional do nutricionista no Brasil / Conselho Federal de Nutricionistas**. Brasília: CFN, 2018.75 p. [Material digital, disponível no catálogo da biblioteca da Fadba]. [http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=268824](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268824)

CAMARGO, M. **Fundamentos de ética geral e profissional**. 10. ed. Petrópolis: VOZES, 2011. 108 p. [http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=11556](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=11556)

**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS** - resolução CFN N.º 600/2018. áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Brasília 2018.

[http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=268822](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268822)

MEILAENDER, Gilbert. **Bioética: uma perspectiva cristã**. 2. ed. São Paulo, SP: Vida Nova, 2009. 158 p. [Material digital, disponível no catálogo da biblioteca da Fadba].

[http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=182394](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=182394)

PELICIONI, Maria Cecília F.; MIALHE, Fábio L. **Educação e Promoção da Saúde** - Teoria e Prática, 2ª edição. Rio de Janeiro: Santos, 2019.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734745>

#### REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

Cruz RMO, Machado BRC, Mota JN, Albuquerque SO, D`Avila LSP, Oliveira CSB. **Comportamento alimentar e o posicionamento ético do profissional nutricionista**. Revista Eletrônica Acervo Saúde. 2018; 12: 1277-1281. Disponível em: <https://www.acervosaude.com.br/doc/REAS224.pdf>

Pereira TN; Nascimento FA; Bandoni DH. **Conflito de interesses na formação e prática do nutricionista: regulamentar é preciso**. Ciência & Saúde Coletiva. 2016; 21(12): 3833-3844. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S1413-81232016001203833&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1413-81232016001203833&lng=pt&nrm=iso)