



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Ecologia Humana

CÓDIGO: GEE015

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 75 HORAS

CRÉDITOS: 5

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 1º

DEPARTAMENTO: Ecologia, Genética e Evolução

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Estudo das populações humanas sob a ótica da ecologia. Conhecimento e uso de recursos biológicos pelas populações tradicionais. Métodos de coleta e análise de dados em etnoecologia. História da agricultura. Impactos ambientais da agricultura moderna convencional. Manejo ecológico dos solos, água e resíduos orgânicos. Sistemas alimentares sustentáveis e certificação de produtos e processos.

OBJETIVO GERAL:

O objetivo geral da disciplina é fornecer aos discente de nutrição bases de ecologia e uso de recursos naturais pela população humana. É ainda objetivo entender o papel das atividades antrópicas nas mudanças globais e o papel dos povos tradicionais na relação com o meio ambiente. Ao final da disciplina espera-se que os estudantes sejam capazes de fazer conexões entre as teorias de ecologia, manejo de recursos naturais, produção de alimentos e o papel dos diversos órgãos nacionais e internacionais de certificação, controle e conservação do meio ambiente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Ao final da disciplina o estudante deverá ser capaz de:

- Compreender teorias básicas de ecologia importantes para as populações humanas
- Ser capaz de internalizar o papel das atividades humanas na conservação e degradação do meio ambiente

- Entender a origem da atividade agrícola humana, bem como as atividades dos povos tradicionais contemporâneas
- Discutir sobre questões relativas ao manejo de recursos naturais e segurança alimentar
- Explicar sobre os principais acordos internacionais e o significado dos programas de certificação ambiental dentro do contexto do curso de Nutrição

METODOLOGIA:

A disciplina tem como pilar central a discussão entre a turma e os professores dos assuntos abordados semanalmente em aula expositiva. Passada a parte expositiva, estimula-se a discussão com uma interação ativa entre os conhecimentos trazidos pela aula expositiva e pelo conhecimento trazido pelos estudantes. Dessa forma, busca-se empoderar os estudantes no processo pedagógico, como atores diretos de seu próprio aprendizado

As aulas serão baseadas em dois grandes blocos (Teórico e Aplicado), misturando as atividades teóricas e práticas dentro do contexto da Ecologia.

Inicialmente, para o estudo de cada conteúdo programático, fazemos a exposição de conteúdo nas aulas (2h/aula) por meio de aula expositiva com participação estimulada. Nas 3h/aula restantes, são propostas atividades de discussão, estudos dirigidos e elaboração de produtos em atividades de grupo. O professor permanece durante todo o tempo a disposição dos estudantes.

As aulas práticas buscam aplicar os conhecimentos com atividades práticas em sala de aula (por exemplo, nas discussões de método científico, conhecimento tradicional, e seminários de aprofundamento de conhecimento). Também propomos atividades práticas fora de sala de aula, como por exemplo a visita técnica guiada ao Mercado Central de Belo Horizonte, onde os estudantes podem observar a importância das interações ecológicas para a produção de alimentos.

AValiação:

A avaliação tem função diagnóstica, somativa e formativa e deve considerar o avanço que o estudante obteve ao cursar a disciplina.

Seminários - impactos ecológicos das dietas humanas (tradicionais e contemporâneas); - 20 pontos

Reflexão sobre os conteúdos dos seminários e das atividades práticas; - 10 pontos

Trabalhos de atividades práticas; - 10 pontos

Prova escrita do módulo 1 - Teórico; - 30 pontos

Prova escrita do módulo 2 - Aplicada - 30 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

1. O que é Ecologia? Histórico, definições, níveis hierárquicos. Carga horária: 5 (teórica),

2. Ecologia Evolutiva e Histórias de vida. Carga horária: 5 (teórica);

3. O método científico. Carga horária: 5 (teórica);

4. Bases de Ecologia de Populações: Natalidade, mortalidade e dispersão. Como as populações

crescem? Carga horária: 5 (teórica);

5. Condições, recursos e nicho ecológico. Carga horária: 5 (teórica);

6. Interações ecológicas e o mito do equilíbrio ecológico. Carga horária: 5 (teórica);

7. Padrões globais de diversidade de espécies e a importância da biodiversidade nos serviços ecossistêmicos. Carga horária: 5 (teórica);

8. A revolução neolítica: surgimento e expansão da produção alimentar. Carga horária: 10 (prática);

9. O papel do extrativismo na alimentação humana. Carga horária: 10 (prática);

10. Etnoecologia, Agrobiodiversidade, Práticas sustentáveis e segurança alimentar. Carga horária: 10 (prática);

11. Mudanças globais e conservação da biodiversidade. Carga horária: 10 (teórica).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

TOWNSEND, Colin R.; BEGON, Michael; HARPER, John L. Fundamentos em Ecologia. 3ª edição. São Paulo: Artmed, 2009.

DIAMOND, Jared. Armas, Germes e Aço. 1ª edição. Rio de Janeiro: Record, 1997.

HAVILAND, William A. et al. Princípios de Antropologia. 2ª edição. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Bibliografia Complementar

BEGON, Michael; TOWNSEND, Collin R.; HARPER, John L. Ecologia: de indivíduos a ecossistemas. 4ª edição. São Paulo: Artmed, 2007.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2964829** e o código CRC **9C6A7B62**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Geoeconomia em Nutrição

CÓDIGO: GEO501

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HORAS

CRÉDITOS: 2

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 1º

DEPARTAMENTO: Geografia

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Identificação dos principais acontecimentos da história que explicam os processos de (re)estruturação mundial e sua dinâmica espaço-temporal - com especial enfoque na produção, distribuição e consumo dos alimentos - desde os primórdios da civilização; para tanto, percorre os principais fatores de modernização econômica, da organização do sistema mundial e do processo de evolução da economia mundial e suas profundas repercussões sociais, traduzidas essencialmente no crescimento da produção e nos hábitos de consumo; analisa o sistema produtivo mundial (transnacionalização da produção), a produção flexível e seus efeitos nas localidades (global – local) e seus impactos na globalização dos hábitos alimentares.

OBJETIVO GERAL:

Identificar os principais acontecimentos da história que explicam os processos de (re)estruturação mundial e sua dinâmica espaço-temporal - com especial enfoque na produção, distribuição e consumo dos alimentos - desde os primórdios da civilização aos dias de hoje.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Analisar os principais fatores históricos da modernização econômica, da organização do sistema mundial e do processo de evolução da economia mundial;

Discutir as profundas repercussões sociais do processo econômico, traduzidas essencialmente no crescimento da produção e nos hábitos de consumo;

Analisar o sistema produtivo mundial (transnacionalização da produção), a produção flexível e seus efeitos nas localidades (global – local) e seus impactos na globalização dos hábitos alimentares.

METODOLOGIA:

A metodologia utilizada será baseada na criação de meios para a exposição e a interação de conhecimentos prévios dos alunos, de modo a favorecer a aprendizagem significativa. As atividades serão prioritariamente realizadas individualmente e o professor será o condutor do processo de aprendizagem. As aulas serão expositivas seguidas de debates sobre os temas arrolados visando a interação de conhecimentos prévios dos alunos, de modo a favorecer a aprendizagem. Inicialmente, para o estudo de cada conteúdo programático, o professor fará a exposição dos temas e dos roteiros por meio de aula expositiva dialogada, e fornecerá as orientações necessárias para o estudo e a consecução das atividades avaliativas individuais, baseadas na leitura de material complementar e consequente tarefas que serão desenvolvidas diretamente na plataforma Moodle. Além dos encontros em sala de aula, o Moodle será o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado nesta disciplina. Serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como disponibilidade de materiais, questionários, fóruns de discussão e serviço de mensagens, bem como outras mídias conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AValiação:

A disciplina prevê a elaboração de 05 (cinco) atividades avaliativas, em que serão distribuídos um total de 10 pontos em cada atividade; uma prova final totalizando 40 (quarenta) pontos, e 10 (dez) pontos serão distribuídos a título de participação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

A “gloeconomia em nutrição” – Perspectiva dos grandes acontecimentos históricos, políticos e econômicos que estruturaram o mundo e seus aspectos nutricionais sob a ótica:

- dos primórdios da gloeconomia até a revolução Industrial
- do referencial teórico e enfoque sobre a globalização, reformulação da produção (do fordismo à produção flexível)
- das principais correntes do pensamento econômico que estruturam as práticas de mercado
- das tendências do capitalismo pós-industrial e seus impactos na produção e distribuição dos alimentos
- da geografia econômica da (des)nutrição no terceiro milênio

Os primórdios da gloeconomia: vetores de conexão entre terras emersas, fatores de mobilidade humana, a gloeconomia do pleistoceno e as mudanças no holoceno, geografias físicas e temporalidades de curta e longa duração. 4 HORAS.

A gloeconomia na Antiguidade e os primórdios do Ocidente: gregos e romanos e a gloeconomia no Mundo Antigo. CARGA HORÁRIA: 4 HORAS.

A geoeconomia na Idade Média e sua Transição para a Modernidade. Os renascimentos dos séculos XI a XVI; a reestruturação econômica e cultural. Do comércio mediterrâneo dos italianos ao protagonismo ibérico; as carreiras da Índia e do Brasil. CARGA HORÁRIA: 4 HORAS.

O mundo sob a sina da globalização no século XVII. As revoluções do século XVIII e as heranças resultantes da experiência francesa e inglesa: economia, política, impérios e Estados-Nação. CARGA HORÁRIA: 4 HORAS.

A Pax Britânica e as disputas marítimas entre potências, alcances econômicos e geográficos e a primazia das finanças. CARGA HORÁRIA: 4 HORAS.

O contínuo processo de industrialização e a formação do Estado Democrático de Direito: globalizações e utopias. CARGA HORÁRIA: 6 HORAS.

A geografia econômica da má-nutrição no terceiro milênio. CARGA HORÁRIA: 4 HORAS.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

ANDRADE, M. C. **Geografia econômica**. São Paulo: Atlas, 1998. (12ª ed.). ARRIGHI, G. **O longo século XX**. São Paulo. Contraponto. UNESP. 1996. BRAUDEL, F. **Gramática das civilizações**. São Paulo. Martins Fontes. 2004

BRAUDEL, F. **Tempo do Mundo; civilização material, economia e capitalismo**. São Paulo. Martins Fontes. 1996. BROWN, C. S. **Big History: From the Big Bang to the Present**. New York: New Press, 2007. 417p

CHESNAIS, François. **A geoeconomia do capital**. São Paulo: Xamã, 1996. CORRÊA, Roberto Lobato. **A Rede urbana**. São Paulo: Editora Ática, 1989. CROZET, M. **História Geral das Civilizações**. Bertrand Brasil. 2003.

DOMINGUES, Francisco Contente. **A carreira da Índia**. Lisboa, 1998.

DONNE, M. D. **Teorias sobre a cidade**. São Paulo: Martins Fontes, 1983. 260 p. FERGUNSON, N. **A ascensão do Dinheiro**. São Paulo: Planeta, 2009. 418p HOBBSBAWN, E. **A era do capital**. Rio de Janeiro. Paz e Terra. 1979.

HOBBSBAWN, E. **A era dos impérios: 1875-1914**. Rio de Janeiro. Paz e Terra. 1992.

KENNEDY, P. **Ascensão e queda das grandes potências: transformação econômica e conflito militar de 1500 à 2000**. São Paulo: Ed. Campus, 1983.

PERNOUD, Régine. Luz sobre a idade média. Tradução António Manuel de Almeida Gonçalves. S.L.: Editora Europa-América, 1997.

PIRRENE, H. **História econômica e social da Idade Média**. São Paulo. Mestre Jou. 1978. POLANYI, K. A grande transformação; as origens da nossa época. Campus. 2000.

RAMOS, F.P. **No tempo das especiarias; o império da pimenta e do açúcar**. São Paulo. Contexto. 2004. ROBERTS, J. M. **O livro de ouro da história do mundo: da pré-história à idade contemporânea**. Tradução Laura Alves e Aurélio Rebello. Rio de Janeiro: Ediouro, 2000.

Bibliografia Complementar

BECKER, B. K; CHRISTOFOLETTI, A; GEIGER, P. (Org.) **Geografia e meio ambiente no Brasil**. São Paulo: Hucitec, 1995. 397 p.

CHRISTOFOLETTI, A. **Perspectivas em geografia**. São Paulo, DIFEL, 1985. 318 p.

CORRÊA, Roberto Lobato. **Espaço**: um conceito chave em Geografia. In: CASTRO, I.E.; GOMES, P.C.C.; CORRÊA, R.L.(orgs.). **Geografia Conceitos e Temas**. 4ª Edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.

CORRÊA, Roberto Lobato. **Interações espaciais**. In: CASTRO, E. (et al). Explorações geográficas: percursos no fim do século. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

CORRÊA, Roberto Lobato. **Trajetórias geográficas**; 2ªed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.
DONNE, M. D. **Teorias sobre a cidade**. São Paulo: Martins Fontes, 1983. 260 p.

GOLDEMBERG, José. **Energia, meio ambiente e desenvolvimento**. 2. ed. Tradução André Koch. São Paulo: Edusp, 1998.

LEFEBVRE, Henri **A Revolução urbana** 1ª reimpressão. Tradução: Sérgio Martins. Editora UFMG: Belo Horizonte, 2002

Agentes, processos e escalas. São Paulo: Max Limonad, 2004. 212 p. MORE, T. **Utopia**. São Paulo. Martins Fontes. 1999.

PONTUSCHKA, N. N; OLIVEIRA, A. U. (Org.) **Geografia em perspectiva**. São Paulo: Contexto, 2002. 384 p.

RICHARDSON, H. W. **Economia regional, teoria da localização, estrutura urbana e crescimento regional**. Rio de Janeiro: Zahar, 1975. 424 p.

SANDRONNI, P. (Org.) **Novíssimo dicionário de economia**. São Paulo: Best Seller. 1999.

SANTOS, Milton. **Da totalidade ao lugar**. São Paulo: Edusp, 2005.

SANTOS, Milton. **Economia espacial**: críticas e alternativas. 2º ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003.

SANTOS, Milton. **Natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2002.

SANTOS, Milton. **O Espaço dividido**: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. São Paulo: Edusp, 2004.

SANTOS, Milton. **Por uma economia política da cidade**: o caso de São Paulo. São Paulo: Editora Hucitec, 1994. SANTOS, Milton. **Por uma outra geoeconomia: do pensamento único à consciência universal**. 2. ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 2000.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2970845** e o código CRC **1702A98D**.

Referência: Processo nº 23072.202505/2024-44

SEI nº 2970845



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Atividades Práticas Integradoras A

CÓDIGO: NUT002

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 15 HORAS

CRÉDITOS: 1

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 1º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Acompanhamento e observação crítica dos processos pelos quais passam os alimentos desde o cultivo ou produção, até o consumo.

OBJETIVO GERAL:

Possibilitar a articulação entre as disciplinas do módulo, tendo como perspectiva o alimento e o meio ambiente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar os alimentos de acordo com extensão e grau de processamento da classificação NOVA.
- Observar as formas de armazenamento dos alimentos.
- Comparar os preços dos alimentos segundo a safra, extensão e grau de processamento dos alimentos e tipo de estabelecimento de comercialização (atacado/varejo).
- Conhecer os processos de abastecimento e distribuição dos alimentos.
- Conhecer os diferentes estabelecimentos de varejo existentes.
- Avaliar diferentes estabelecimentos de varejo utilizando a ferramenta AUDIT-NOVA.

- Discutir o processo de plantio dos alimentos, desperdícios e principais dificuldades enfrentadas por agricultores.

METODOLOGIA:

A disciplina irá contemplar um momento inicial de articulação para a integração do conteúdo ministrado entre as disciplinas do módulo e para esse momento os alunos deverão realizar a leitura dos materiais propostos, assistir os vídeos e o escutar os *podcast* sugeridos. No segundo momento da disciplina os alunos deverão fazer uma atividade prática que será uma auditoria utilizando a ferramenta AUDIT-NOVA em estabelecimentos de comercialização de alimentos voltados para o consumo no domicílio. Para isto, a atividade prática será desenvolvida por meio de visitas em estabelecimentos de varejo como: hipermercados, supermercados, hortifrutis convencionais, loja de produtos orgânicos, hortifrutis de alimentos orgânicos e agroecológicos, feiras convencionais, orgânicas e agroecológicas, direto da roça, sacolões ABASTECER e mercados municipais. As experiências da auditoria serão compartilhadas com toda turma por meio de um vídeo e de materiais visuais (infográficos e folders) e ao final da disciplina será realizado um debate para discutir a vivência e a integração com a demais disciplinas do período. Além das atividades práticas, o Moodle será o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado nesta disciplina. Serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como fóruns e disponibilidade de materiais, bem como outras mídias conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AVALIAÇÃO:

A avaliação da disciplina será sistemática e contínua para verificar a aprendizagem de cada unidade.

Atividade Prática (Texto+documentários+podcast) - 30 PONTOS

Relatório da Auditoria - 30 PONTOS

Vídeo com o relato da experiência + Discussão - 40 PONTOS

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

Apresentação da dinâmica da disciplina - CARGA HORÁRIA: 4 HORAS .

Atividade Prática 1 - CARGA HORÁRIA: 5 HORAS.

Atividade prática 2 - CARGA HORÁRIA: 5 HORAS.

Discussão Final da Disciplina - CARGA HORÁRIA: 1 HORA.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

Manual de aplicação de instrumento de auditoria do ambiente alimentar baseado na nova classificação de alimentos do Guia Alimentar (NOVA) / Camila Aparecida Borges ... [et al.]. [recurso eletrônico] -- São Paulo : Faculdade de Saúde Pública da USP, 2018. 106p.: ISBN: 978-85-88848-30-6 (eletrônico) DOI: 10.11606/9788588848306

Link: <http://www.livrosabertos.sibi.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/book/296>

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. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : ministério da saúde, 2014. 156 p. ISBN: 978-85-334-2176-9

Link: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Bibliografia Complementar

Bortolini GA, Moura ALP, Lima AMC, Moreira HOM, Medeiros O, Diefenthaler ICM, et al. Guias alimentares: estratégia para redução do consumo de alimentos ultraprocessados e prevenção da obesidade. Rev Panam Salud Publica. 2019;43:e59. <https://doi.org/10.26633/RPSP.2019.59>



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2970940** e o código CRC **13E7F916**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Atividade Prática Monitorada A

CÓDIGO: NUT003

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 15 HORAS

CRÉDITOS: 1

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 1º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Atividades práticas que envolvam a atuação do nutricionista na área de alimentos.

OBJETIVO GERAL:

Conhecer a área de atuação do nutricionista em alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conhecer algumas áreas de atuação do nutricionista na área de alimentos;
- Possibilitar a articulação teoria e prática entre as disciplinas do módulo, tendo como perspectiva o alimento e seus nutrientes.

METODOLOGIA:

A metodologia utilizada será baseada na vivência dos alunos nos campos de atuação do nutricionista da área de alimentos, de modo a favorecer a aprendizagem significativa. As atividades serão prioritariamente realizadas em equipe, e o professor será o mediador do

processo de aprendizagem. As aulas serão todas práticas realizadas por intermédio de visitas em diferentes locais de atuação do nutricionista de alimentos na área metropolitana da cidade de Belo Horizonte – MG. Além das visitas utilizaremos o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) Moodle. Neste ambiente serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como *chats*, fóruns e disponibilidade de materiais.

AVALIAÇÃO:

- Resenha de documentário/filme (30 pontos);
- Roteiro de visitas (30 pontos);
- Elaboração de material educativo (40 pontos).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

- 1 – Exibição de Documentário. Resenha. CARGA HORÁRIA: 3 HORAS.
- 2 - Visita em campo. Elaboração do Roteiro de Visita. CARGA HORÁRIA: 4 HORAS.
- 3 - Visita em campo. Elaboração do Roteiro de Visita. CARGA HORÁRIA: 4 HORAS.
- 4 – Visita em campo. Elaboração de Material Educativo. CARGA HORÁRIA: 4 HORAS.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600/2018 dispõe sobre a Definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e outras providências. CFN – Brasília, 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 599/2018 dispõe sobre o Código de ética do nutricionista. CFN – Brasília, 2018. Disponível em: http://www.crn3.org.br/uploads/repositorio/2018_10_23/01.pdf
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/Guia-Alimentar.pdf>

Bibliografia Complementar

- IPEA. A Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica no Brasil: uma trajetória de luta

pelo desenvolvimento rural sustentável / organizadores: Regina Helena Rosa Sambuichi ... [et al.]. – Brasília: Ipea, 2017. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/09/144174_politica-nacional_WEB.pdf

- Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015 – Brasília, DF: MDS, 2011. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/Plano_Caisan.pdf

- Delgado, GC; Bergamasco, SMPP (orgs.) Agricultura familiar brasileira: desafios e perspectivas de futuro. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2017. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/10/Agricultura_Familiar.pdf

- OPAS. Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição. Brasília, DF: OPAS; 2017. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/09/oms.pdf>

- MDS. SESAN. Princípios e práticas para Educação Alimentar e Nutricional. Brasília: MDS, 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/08/CADERNO_EAN_semmarca.pdf



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2970981** e o código CRC **CADBB02D**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Composição de Alimentos

CÓDIGO: NUT098

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HORAS

CRÉDITOS: 2

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 1º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Alimentos, nutrientes, grupos de alimentos. Tabelas de composição de alimentos.

OBJETIVO GERAL:

Conhecer os alimentos, sua classificação, e pesquisar a sua composição em tabelas de composição de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Conhecer os alimentos e sua classificação;

Conhecer e analisar diferentes tabelas de composição de alimentos, nacionais e internacionais, e compreender a sua sistematização e origem das informações;

Realizar pesquisas sistematizadas sobre a composição nutricional de alimentos *in natura*, minimamente processados, processados, ultraprocessados e de ingredientes culinários.

Compreender o uso da composição dos alimentos de modo transdisciplinar para a sua formação em Nutrição;

Analisar criticamente a composição dos alimentos em diferentes fontes de informações;

Estudar em equipe e elaborar o conhecimento coletivamente.

METODOLOGIA:

A metodologia utilizada no estudo da composição de alimentos será baseada na criação de meios para a exposição e a interação de conhecimentos prévios dos alunos, de modo a favorecer a aprendizagem significativa. As atividades serão prioritariamente realizadas em equipe, e o professor será o mediador do processo de aprendizagem. As aulas serão baseadas em roteiros de estudo orientado contendo as instruções (o que, por que e como será estudado, e os produtos que serão elaborados e avaliados) para o estudo dos alimentos e a pesquisa sistematizada nas tabelas de composição de alimentos. Inicialmente, para o estudo de cada conteúdo programático, o professor fará a exposição dos temas por meio de aula expositiva dialogada, e fornecerá as orientações necessárias para o estudo e a elaboração dos produtos individuais e em equipe, e permanecerá à disposição para a discussão das dúvidas e auxílio na elaboração das atividades. Além dos encontros em sala de aula, o Moodle será o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado nesta disciplina. Serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como, por exemplo, wiki, fóruns e disponibilidade de materiais, bem como outras mídias conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AVALIAÇÃO:

A avaliação será processual com feedback e incluirá:

Atividades propostas do Roteiro de Estudo Orientado 1 (pesquisa sistematizada das tabelas de composição de alimentos, discussão de artigos e elaboração de textos) – 20 pontos

Atividades propostas do Roteiro de Estudo Orientado 2 (pesquisa sistematizada das tabelas de composição de alimentos, discussão de artigos e elaboração de textos) – 20 pontos

Atividades propostas do Roteiro de Estudo Orientado 3 (pesquisa sistematizada das tabelas de composição de alimentos, discussão de artigos e elaboração de textos) – 20 pontos

Atividades propostas do Roteiro de Estudo Orientado 4 (pesquisa sistematizada das tabelas de composição de alimentos, discussão de artigos e elaboração de textos) – 20 pontos

Produção de conteúdo para mídias sociais (atividade de ensino e extensão) – Análise e discussão de reportagens veiculadas em diferentes mídias sociais, sobre a composição dos alimentos e o impacto de seu consumo na saúde; e elaboração de conteúdo adequado sob o olhar das evidências científicas – 10 pontos

Prova escrita – 10 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

As unidades serão organizadas da seguinte forma:

1- Classificação NOVA dos alimentos e estudo das tabelas de composição de alimentos nacionais, internacionais e aplicativos. CARGA HORÁRIA: 6 HORAS.

2 - Composição dos alimentos de origem vegetal (*in natura*, minimamente processados, processados, ultraprocessados). CARGA HORÁRIA: 6 HORAS.

3 - Composição dos alimentos de origem animal (*in natura*, minimamente processados, processados, ultraprocessados). CARGA HORÁRIA: 6 HORAS.

4 - Composição os ingredientes culinários (açúcar, sal, óleos e gorduras). CARGA HORÁRIA: 6 HORAS.

5 – Análise de informações sobre composição de alimentos em diferentes mídias e elaboração de informações adequadas, baseadas em evidências científicas. CARGA HORÁRIA: 6 HORAS.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

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. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. - Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: https://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=1

Tabela brasileira de composição de alimentos (TBCA). Disponível em: <http://www.tbca.net.br/index.html#>

Bibliografia Complementar

Tabela americana de composição de alimentos. Disponível em: <https://fdc.nal.usda.gov>

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Disponível em <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50002.pdf>

Aplicativo Desrotulando. Disponível em: <https://desrotulando.com>



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2971008** e o código CRC **CDD34D27**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Introdução à Nutrição

CÓDIGO: NUT110

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HORAS

CRÉDITOS: 2

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 1º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

O início da pesquisa em Nutrição. O nutricionista: do seu surgimento à atualidade. História da profissão. Áreas de atuação e tendências da profissão. Código de ética da profissão.

OBJETIVO GERAL:

Apresentar a profissão e as diferentes áreas de atuação do nutricionista tendo como perspectiva os princípios éticos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Apresentar a profissão do nutricionista a partir de uma perspectiva crítica.
- Identificar as principais áreas de atuação do nutricionista e as novas perspectivas profissionais.
- Caracterizar a pesquisa em Nutrição.
- Discutir criticamente o código de ética e a regulamentação da profissão tendo como perspectiva a importância e inserção do profissional no mundo atual.

METODOLOGIA:

A disciplina está organizada para uma abordagem teórica pautada em evidências científicas que será realizada por meio de aulas expositivas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Para as aulas expositivas serão utilizadas as seguintes estratégias: exposição oral participativa, videoaulas, exemplificações, reflexões sobre vídeos, apresentação e discussão de artigos e documentos. Ademais, serão realizadas palestras com nutricionistas convidados e com o Conselho Regional de Nutrição. Além dos encontros em sala de aula, o Moodle será o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado nesta disciplina. Serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como fóruns e disponibilidade de materiais, bem como outras mídias conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AVALIAÇÃO:

Trabalhos avaliativos do Percurso de Nutrição Clínica - 33 pontos.

Trabalhos avaliativos Percurso de Unidades de Alimentação e Nutrição - 33 pontos.

Trabalhos avaliativos do Percurso de Nutrição e Saúde Coletiva - 34 pontos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

Apresentação da disciplina e do curso de Nutrição da UFMG. A Profissão; História da profissão; Inserção do profissional no mundo. CARGA HORÁRIA: 4 HORAS.

Áreas de atuação e tendências da profissão: Alimentação Coletiva; Temas Atuais em Pesquisa na Área de Alimentação Coletiva; Atividade Avaliativa 1. CARGA HORÁRIA: 6 HORAS.

A Ciência da Nutrição. CARGA HORÁRIA: 4 HORAS.

Áreas de atuação e tendências da profissão: Nutrição Clínica; Temas Atuais em Pesquisa na Área de Clínica; Atividade Avaliativa 2. CARGA HORÁRIA: 6 HORAS.

Código de Ética e Regulamentação da Profissão. CARGA HORÁRIA: 2 HORAS.

Áreas de atuação e tendências da profissão: Nutrição em Saúde Pública Temas; Atuais em Pesquisa na Área de Saúde Pública; Atividade Avaliativa 3. CARGA HORÁRIA: 4 HORAS.

Vivências no Curso de Nutrição da UFMG. CARGA HORÁRIA: 4 HORAS.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

Resolução CFN nº 600/2018

<https://www.cfn.org.br/index.php/areas-de-atuacao/>

https://www.youtube.com/watch?v=WpM_Shsh4wM

Inserção Profissional dos Nutricionistas no Brasil

https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2019/05/CARTILHA%20CFN_VERSAO_DIGITAL.pdf?fbclid=IwAR0uypYRdbnoFbs_aR4PIAKygN3PC4-BUFJfPCD2tszfAXtxG1y0KE1HvLs.

RESOLUÇÃO CFN Nº 599 DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018

http://www.crn3.org.br/uploads/repositorio/2018_10_23/01.pdf

Bibliografia Complementar

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. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: ministério da saúde, 2014. 156 p. ISBN: 978-85-334-2176-

9Link:http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Diretrizes do NASF: Núcleo de Apoio a Saúde da Família**. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 164 p. (Cadernos de Atenção Básica, 27) (Série B. Textos Básicos de Saúde).

http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_do_nasf_nucleo.pdf

DEMÉTRIO, F.; PAIVA, J.B.; FRÓES, A.A.G.; FREITAS, M.C.S.; SANTOS, L.A.S. A nutrição clínica ampliada e a humanização da relação nutricionista-paciente: contribuições para reflexão. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.24, n. 5, p.743-763, set./out. 2011.

https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000500008

GEUS, L.M.M.; MACIEL, C.S.; BURDA, I.C.A., *et al.* A importância na inserção do nutricionista na Estratégia Saúde da Família. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.16, Supl.1, p.797-804, 2011.

https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141381232011000700010&lng=en&nrm=iso&tlng=pt

VASCONCELOS, F.A.G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.15, n.2, p.127-138, maio/ago. 2002.

https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001

VASCONCELOS, F.AG.; CALADO, C.L.A. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil **Revista de Nutrição**, Campinas, v.24, n.4, p.605-617, jul./ago. 2011.

https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732011000400009&script=sci_arttext

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Disponível em: <https://www.cfn.org.br>

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTA 9ª Região. Disponível em: <http://crn9.org.br>



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2971033** e o código CRC **AADD44A2**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Ética e Cultura

CÓDIGO: NUT149

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 15 HORAS

CRÉDITOS: 1

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 1º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Paradigmas culturais. Deontologia. Ética ambiental. Situações éticas na contemporaneidade.

OBJETIVOS:

- Discutir as implicações éticas dos comportamentos sociais frente às questões contemporâneas
- Refletir sobre os padrões culturais (gênero, etnia, nacionalidade) e comportamento ético;

METODOLOGIA:

Os temas serão apresentados por meio de aulas expositivas e dialogadas, mediante leitura prévia de referência bibliográfica específica.

AValiação:

Trabalho final em grupo no qual serão avaliados: Estrutura (De acordo com as Diretrizes para Normalização de Trabalhos Acadêmicos da UFMG – 25 pontos);

Conteúdo (De acordo com as referências escolhidas para ampliar o entendimento do assunto - 45 pontos);

Originalidade (De acordo com os objetivos propostos e as conclusões do trabalho - 30 pontos).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

Ética, moral e cultura; Ética e Internet (4h.a);

Ética e meio ambiente (4h.a);

Ética e relações de gênero (4h.a);

Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (3h.a).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N° 599/2018. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Brasília, 2018.

GOMES, Nilma L. Libertando-se das amarras: reflexões sobre gênero, raça e poder. **Currículo sem Fronteiras**, v. 19, n. 2, p. 609-627, maio/ago. 2019

LIMA, Dartel F.; LIMA, Lohran A.; ANDRÉ, Tamara C. O plágio na produção científica: uma desonestidade acadêmica reprovável. **Sociedade em Debate** (Pelotas), v. 27, n. 3, p. 265-277, set./dez. ISSN: 2317-0204

SUNG, J. M.; SILVA, J. C. da. **Conversando sobre ética e sociedade**. Petrópolis: Vozes, 1995.

VIVEIROS, Edna P.; MIRANDA, Maria G. de; NOVAES, Ana M. P.; AVELAR, Kátia E. S. Por uma nova ética ambiental. **Eng Sanit Ambient.**, v.20, n.3, jul/set. 2015. 331-336

Bibliografia Complementar

ARISTÓTELES. **Ética a Nicômaco**. [3.ed.]. Bauru, SP: Edipro, 2013. 319 p. ISBN 9788572836654 (broch.). Número de chamada: **BJ 100 AR EC 3.ed. (MED)**

MORIN, Edgar; SILVA, Catarina.; SAWAYA, Jeanne.; CARVALHO, Edgard de Assis. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. 10. ed. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: Unesco,

2005. 118 p ISBN 852490741X (broch.).

PENA-VEGA, Alfredo.; ALMEIDA, Cleide R. S. de; PETRAGLIA, Izabel. **Edgar Morin: ética, cultura e educação**. São Paulo: Cortez, 2001. 175p. ISBN 8524908289.

VAZ, Henrique C. de Lima. **Escritos de filosofia IV: introdução à ética filosófica 1**. 6. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2012. 485 p. (Coleção Filosofia; v.47). ISBN 9788515019885 (broch.).
Número de chamada: **B 100 VA ES 6.ed. (MED)**



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2971076** e o código CRC **7363D6EC**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Alimentação e Cultura

CÓDIGO: NUT150

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HORAS

CRÉDITOS: 2

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 1º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Processos de apropriação dos alimentos pelo homem. Aspectos culturais, sociais e políticos associados à alimentação. Difusão de hábitos alimentares modernos.

OBJETIVO GERAL:

Conhecer a história da alimentação humana, incluindo a introdução de alimentos fundamentais na dieta de diversas culturas, os processos de industrialização e massificação das informações e dos hábitos alimentares sob uma ótica crítica e questionadora.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar os modelos alimentares do homem a partir da história da alimentação;
- Conhecer as diversas culturas que influenciaram os hábitos alimentares modernos;
- Analisar criticamente vantagens e desvantagens da industrialização dos alimentos, segurança alimentar, novos hábitos alimentares, e o papel mídia neste processo de modernização.

METODOLOGIA:

A metodologia utilizada será baseada na interação de conhecimentos entre: aluno, professor, recursos audiovisuais (documentários/filmes) assim como, de visitas guiadas a museus e centros culturais a fim de favorecer a aprendizagem significativa. Inicialmente, para o estudo de cada conteúdo programático, o professor fará a exposição dos temas e dos filmes/documentários (50 minutos) por meio de aula expositiva dialogada. Posteriormente, fornecerá as orientações necessárias para o estudo e a elaboração dos produtos individuais e em equipe, e permanecerá à disposição para a discussão das dúvidas e auxílio na elaboração das atividades. Além dos encontros em sala de aula, o Moodle será o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado nesta disciplina. Serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como fóruns e disponibilidade de materiais, bem como outras mídias conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AVALIAÇÃO:

- Seminário I: Memória alimentar de pais e avós (30 pontos);
- Seminário II: Fotografias das despensas de geladeiras (30 pontos);
- Elaboração de Portfólio (40 pontos).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

As unidades serão organizadas da seguinte forma:

TEORIA - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (H)
1- Apresentação da disciplina. Seminário 1.	03
2 - Aula expositiva: Alimentação na pré-história (fase coletor-caçador), a descoberta do fogo e a humanização da alimentação. Exibição de filme. Debate.	03
3 - Aula expositiva: Alimentação das grandes civilizações (fase agrícola-sedentária). Exibição de filme. Debate.	03
4 - Aula expositiva: Cultura Alimentar Francesa. Exibição de filme. Debate.	03
5- Aula expositiva: Cultura Alimentar Asiática. Exibição de filme. Debate.	03
6- Aula expositiva: Cultura Alimentar das Américas e do Brasil. Exibição de filme. Debate.	03

7 - Aula expositiva: Transformações profundas da alimentação na era moderna: o surgimento dos fast foods e o papel da mídia (fase urbano-industrial). Seminário II.	03
8 - Aula expositiva: Alimentação contemporânea: aculturação x tradicionalismos; slow food, meio ambiente e sustentabilidade. Exibição de filme. Debate.	03
9 - Visita guiada ao Museu de Artes e Ofícios de Belo Horizonte. Elaboração de Roteiro de Visita.	03
10 – Visita virtual ao Museu do Amanhã. Exposição Pratos do Mundo. Elaboração de Roteiro de Visita. Entrega dos Portfólios.	03

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

- CASCUDO, Luis da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2011.
- FLADRIN, J. L.; MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, E. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2006.
- CANESQUI AM, GARCIA RWD. Antropologia da nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2006.
- CONTRERAS J, GRACIAS M. Alimentação, cultura e sociedade. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- CARNEIRO, H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

Bibliografia Complementar

- LEAL, MLMS. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac, 1983.
- CASTRO, J. A alimentação brasileira à luz da geografia humana. Porto Alegre: RS: Globo, 1937.
- FREEDMAN, P. A história do sabor. São Paulo: Senac, 2009.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2971103** e o código CRC **7E1CEDD9**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Química Fundamental I

CÓDIGO: QUI099

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HORAS

CRÉDITOS: 4

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 1º

DEPARTAMENTO: Química

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

TEORIA: Introdução à estrutura atômica e propriedades periódicas. Ligação iônica e ligação covalente (RPENV e TLV); geometria e polaridade das moléculas; introdução à teoria do orbital molecular; conceitos fundamentais da espectroscopia de absorção na região do ultravioleta e visível. Funções orgânicas: hidrocarbonetos, álcoois, fenóis, éteres, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos, ésteres, aminas e amidas; aromaticidade, estereoisomeria e quiralidade; estrutura de biomoléculas (carboidratos, proteínas e lipídeos). PRÁTICA: Normas de Segurança; erros e medidas; manipulação adequada de instrumentos de vidro e eletrônicos; técnicas básicas de laboratório; preparo de soluções e reações químicas representativas; estequiometria.

OBJETIVO GERAL:

Aprender os princípios e conceitos básicos da Química, além de ser capaz de compreender e perceber como o domínio do conhecimento adquirido poderá ajudá-lo a resolver os problemas do dia-a-dia.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Apropriar dos principais conceitos básicos em Química indispensáveis para uma compreensão racional das estruturas e propriedades de compostos e moléculas.

Analisar e compreender os fenômenos físicos e químicos por meio de modelos apropriados e validados por experimentação.

Familiarizar-se com o ambiente de laboratório químico.

Desenvolver habilidades para o manuseio de aparelhos e instrumentos de laboratório.

Executar e analisar com riqueza de detalhes experimentos em um laboratório.

METODOLOGIA:

A metodologia utilizada será baseada em aula expositiva dialogada utilizando o quadro branco e recursos de multimídia. As atividades desenvolvidas serão realizadas individualmente e o professor será o mediador do processo de ensino-aprendizagem. As aulas práticas serão ministradas e divididas em dois tempos, sendo que no primeiro o professor fará a exposição dos temas por meio de aula expositiva dialogada e fornecerá as orientações para o desenvolvimento do experimento. Em um segundo momento, os alunos serão divididos em grupos de até 3 integrantes e executarão os experimentos seguindo um roteiro orientado contendo as instruções para execução e orientações para elaboração dos produtos em equipe.

AVALIAÇÃO:

Parte teórica: 3 Provas escrita – total de pontos 75,0.

Parte prática: 6 Questionários, realizados em grupo, – total 15,0 pontos e 1 Prova escrita prática – 10,0 pontos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO TEÓRICO	CARGA HORÁRIA (horas)
1. Estrutura atômica 1. Partículas subatômicas (próton, elétron e nêutron) 2. Massa e número atômico 3. Conceito de mol 4. Átomo de Bohr 5. Modelo atômico atual 6. Números quânticos 7. Distribuição eletrônica: regra de Hund e princípio de exclusão de Pauli	8
2. Propriedades periódicas 1. Classificação periódica dos elementos 2. Variação periódica das propriedades físicas 3. Energia de ionização, afinidade eletrônica e raio atômico/iônico 4. Tendências periódicas	4

3. 1. Ligação Química 1. Símbolos de Lewis. 2. Ligação iônica. 3. Energia de rede de compostos iônicos. 4. Ligação covalente. 5. 6. Carga formal e estruturas de Lewis. 7. Conceito de ressonância. 8. Expansão do octeto.	7
4. 1. Geometria molecular e Teoria da Ligação de Valência – TLV 1. Geometria molecular. 2. Momentos de dipolo. 3. Teoria da ligação de valência. 4. Hibridização de orbitais atômicos. 5. Hibridização em moléculas com ligações duplas e triplas.	4
5. 1. Teoria dos Orbitais Moleculares – TOM. 1. Combinação linear de orbitais atômicos. 2. Configuração eletrônica de moléculas diatômicas homonucleares. 3. Ordem, comprimento e energia de ligação.	4
6. Conceitos fundamentais da espectroscopia de absorção na região do ultravioleta e visível 1. Tipos de transição eletrônicas 2. Lei de Beer-Lambert 3. Construção de curva de calibração 4. Aplicação da técnica na determinação de íons e corantes em solução	4
7. Funções orgânicas 1. Estrutura química, nomenclatura IUPAC e comum. 2. Principais reações de hidrocarbonetos (alcanos, alcenos, alcinos e compostos aromáticos), álcoois, fenóis, éteres, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos, ésteres, aminas e amidas. 3. Estereoisomeria e quiralidade. 4. Carboidratos: mono, di e trissacarídeos, aldoses e cetoses, projeções de Fischer e de Haworth. 5. Lipídeos: cadeias saturadas e insaturadas, gordura <i>cis</i> e <i>trans</i>, reação de hidrogenação, oxidação lipídica.	8

6. Proteínas: aminoácidos, ligação peptídica, estruturas primária, secundária, terciária e quaternária.	
8. Três avaliações	6
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PRÁTICO	Horas/Aula
Prática 01: Normas de Segurança, equipamentos, vidrarias e reagentes	2
Prática 02: Introdução às técnicas de laboratório: erros e medidas	2
Prática 03: Reações químicas	2
Prática 04: Estequiometria	2
Prática 05: Cinética química	2
Prática 06: Equilíbrio químico	2
Prática 07: Preparo de soluções	2
Avaliação Prática	1

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

1. CHANG, Raymond. **Química geral:** conceitos essenciais. 4. ed. Porto Alegre: AMGH, 2010. 778 p.
2. KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, G. C. **Química geral e reações químicas.** São Paulo: Cengage Learning, 2010. 2 v.
3. SKOOG, D. A. et al. **Fundamentos de Química Analítica.** 8 ed. São Paulo: Cengage, 2005. 999 p.

Bibliografia Complementar

1. ATKINS, P. W; JONES, L. **Princípios de Química:** questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman, 2006. 965 p.

2. BROWN, T. L.; LEMAY JUNIOR, H. E.; BURSTEN, B. E.; BURDGE, J. R. **Química: a ciência central**. 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 972 p.
3. BRADY, J. E.; SENESE, F. **Química: a matéria e suas transformações**. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2009. 2 v.
4. BARROS, H. L. C. **Química Inorgânica: uma introdução**. Belo Horizonte: [s.n.], 1995. 509 p.
5. RUSSELL, J. B. **Química Geral**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011. 2 v.
6. PAVIA, T. L. et al. **Introduction to spectroscopy**. 5 ed. Stanford: Cengage Learning, 2015. 689 p.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2971130** e o código CRC **7A721964**.