

PLANO DE ENSINO			
CURSO	1193 - NUTRIÇÃO		
DISCIPLINA	13714 - MORFOFISIOLOGIA ENDÓCRINA E METABOLISMO - ESP		
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA	Profª. Mestra Divane Alves da Silva		
COORDENAÇÃO DE CURSO	Profª. Mestra Desire Stote		
PROFESSOR-TUTOR	Prof. Doutor Randhall Bruce Kreismann Carteri		
	PERÍODO	2º	ANO 2023
CARGA HORÁRIA TOTAL	TEÓRICA	PRÁTICA	MODALIDADE DO CURSO
40h	X		EaD
1. EMENTA			
Estudo da estrutura e função do sistema endócrino, com ênfase nos mecanismos de regulação hormonal. Abordagem dos principais processos metabólicos e hormonais que ocorrem no organismo.			
42. OBJETIVO GERAL			
Compreender a estrutura e funcionamento do sistema endócrino			
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS			
Analisar os principais mecanismos de regulação hormonal			
Identificar e compreender os principais processos metabólicos regulados pelo sistema endócrino			
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO –			
Sistema endócrino: estrutura e funcionamento			
5. METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS			
Interação semanal com duração de 60 minutos (Modelo Híbrido)			
6. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM			
<ul style="list-style-type: none"> SIMULADO..... (Opcional e valendo até 2,0 pontos) 			



EDUCAÇÃO
METODISTA

- PROVA..... (Obrigatória e valendo até 10,0 pontos)
- AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA... (Somente para quem não fez a Prova)
- EXAME..... (Somente para quem não atingiu a média 6,0)

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARIEB, E.N; WIHELM, P.B., MALLAT, J. Anatomia humana. 7ª edição. São Paulo, Pearson, 2014. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/10214>

MARTINI H. F. et al. Anatomia e fisiologia humana: uma abordagem visual. 7ª edição. São Paulo, Pearson, 2015. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/22450>

STANFIELD. C.L. Fisiologia Humana. 5ª edição. São Paulo, Pearson, 2013. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/4223>

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COLICIGNO, Paulo Roberto Campos et al. Atlas Fotográfico de Anatomia. , 2009. GITIRANA, Lylcia de Brito. Histologia Conceitos Básicos dos tecidos. 2o ed., 2007.

SAWAYA, Ana Lydia; LEANDRO, Carol Góis; WAITZBERG, Dan L. Fisiologia da Nutrição na saúde e na doença. Edição, 2o ed., 2018.

ANGELIS, Germana de; TOLEDO, Júlio Orlando Tirapegui. Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 set. 2023.

PLANO DE ENSINO				
CURSO	1193 - NUTRIÇÃO			
DISCIPLINA	13990 - PROGRAMA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA – JCO			
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA	Profa. Mestra Divane Alves da Silva			
COORDENAÇÃO DE CURSO	Profa. Mestra Desire Stolte			
PROFESSORA-TUTORA	Profa. Luciane Duarte da Silva			
PERÍODO		2º	ANO	2023
CARGA HORÁRIA TOTAL	TEÓRICA	PRÁTICA	MODALIDADE DO CURSO	
40h		X	EaD	
1. EMENTA				
Estudo e aplicação dos princípios e metodologias de extensão universitária, por meio do desenvolvimento e execução de projetos em parceria com a comunidade.				
42. OBJETIVO GERAL				
Compreender a importância e os fundamentos da extensão universitária na relação entre universidade e sociedade.				
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS				
Desenvolver habilidades para a elaboração e execução de projetos de extensão em parceria com a comunidade.				
Vivenciar a prática da extensão universitária como forma de contribuir para a solução de problemas sociais.				
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO –				
Conceito e princípios da extensão universitária.				
Metodologias de desenvolvimento e execução de projetos de extensão.				
Elaboração e gestão de projetos em parceria com a comunidade.				
Instrumentos de avaliação da extensão universitária.				

A extensão universitária e sua relação com o ensino e a pesquisa.

A extensão universitária como ferramenta de transformação social.

Parcerias e redes de colaboração na extensão universitária.

O papel do extensionista na comunidade.

Legislação e normas regulamentadoras da extensão universitária.

Estudo de casos e práticas de sucesso em extensão universitária.

5. METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS

Interação semanal com duração de 60 minutos (Modelo Híbrido)

6. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

- Relatório com evidências sobre o trabalho desenvolvido em equipe, com nota mínima de 6,0

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELIPPE, Wanderley Chieppe et.al (Orgs.). Extensão nas instituições comunitárias de ensino superior: referenciais para a construção de uma Política Nacional de Extensão nas ICES: XX encontro nacional de extensão e ação comunitária das universidades e ações comunitárias. Itajaí: UNIVALI, 2013.
<https://www.unochapeco.edu.br/static/data/portal/downloads/2585.pdf>

FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação? 7. ed., Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.
<https://fasam.edu.br/wp-content/uploads/2020/07/Extensao-ou-Comunicacao-1.pdf>

SANTOS, Boaventura de Souza. Universidade do século XXI: uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. 3. ed., São Paulo: Cortez, 2011.
https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3258313/mod_resource/content/1/A%20Universidade%20no%20Sculo%20XXI.pdf

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CERETTA. Luciane Bisognin; VIEIRA, Reginaldo de Souza (Orgs.). Inserção curricular da extensão: aproximações teóricas e experiência. volume VI / – Criciúma: UNESC, 2019.
<file:///C:/Users/temp/Downloads/Inser%C3%A7%C3%A3o%20Curricula%C3%A7%C3%A3o.pdf>

LAZIER, Josué Adam; VALENTIN, Ismael Forte (Orgs.). A extensão como potencial para uma educação cidadã. Piracicaba: Ed. UNIMEP, 2017.



EDUCAÇÃO
METODISTA

file:///C:/Users/temp/Downloads/A%20EXTENSAO%20COMO%20POTENCIAL%20PARA%20UMA%20EDUCACAO%20CIDADA%20(2).pdf

NAUROSKI, Everson Araújo. Democracia, cidadania e responsabilidade social. Curitiba: Contentus, 2020. <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/182472>.

POLÍTICA Nacional de Extensão Universitária. Manaus, AM: FORPROEX, 2012. 40 p. <https://proex.ufsc.br/files/2016/04/Política-Nacional-de-Extensão-Universitária-e-book.pdf>

PLANO DE ENSINO					
CURSO	1193 - NUTRIÇÃO				
DISCIPLINA	14996 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA				
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA	Profa. Mestra Divane Alves da Silva				
COORDENAÇÃO DO CURSO	Profa. Mestra Desire Stolte				
PROFESSORA-TUTORA	Profa. Ana Cristina Henz				
SEMESTRE		PERÍODO	2º	ANO	2023
CARGA HORÁRIA TOTAL	TEÓRICA		PRÁTICA		MODALIDADE DO CURSO
80h	X				EaD
1. EMENTA					
Estudo dos nutrientes e sua relação com a fisiologia do organismo. Abordagem sobre a avaliação do estado nutricional e orientação alimentar.					
42. OBJETIVO GERAL					
Compreender os princípios de uma alimentação saudável e equilibrada;					
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS					
Conhecer as funções dos nutrientes no organismo humano;					
Avaliar o estado nutricional do indivíduo;					
Orientar sobre hábitos alimentares adequados para prevenção e tratamento de doenças relacionadas à nutrição.					
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO –					
Introdução à Nutrição					
5. METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS					
Interação semanal com duração de 60 minutos (Modelo Híbrido)					
6. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM					
• SIMULADO..... (Opcional e valendo até 2,0 pontos)					



EDUCAÇÃO
METODISTA

- PROVA..... (Obrigatória e valendo até 10,0 pontos)
- AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA... (Somente para quem não fez a Prova)
- EXAME..... (Somente para quem não atingiu a média 6,0)

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BENETTI, Gisele Bizon. Curso didático de Nutrição - Volume 1. Ed. Yendis, 2013. 505 p. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/159255>

PANSANI, D. Nutrição e Dietética. Pearson Education do Brasil, 2016. Disponível em: Biblioteca Virtual (bvirtual.com.br)

TIRAPEGUI, Julio. Nutrição Fundamentos e Aspectos Atuais. 3a. Ed. Atheneu, 2013. 504 p. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/173978>

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VASCONCELOS, Viviani Godeguez (org.). **Avaliação nutricional**. São Paulo: Pearson, 2016. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 dez. 2023.

BONILHA, Laís Koop. **Bases de química dos alimentos**: caminhos para o ensino de saúde alimentar. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 dez. 2023.

SAWAYA, A. L.; LEANDRO, C. G.; WAITZBERG, D. L. **Fisiologia da nutrição na saúde e na doença**: da biologia molecular ao tratamento. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 dez. 2023.

PLANO DE ENSINO					
CURSO	1193 - NUTRIÇÃO				
DISCIPLINA	15144 - QUÍMICA ORGÂNICA, BIOQUÍMICA BÁSICA E APLICADA				
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA	Profa. Mestra Divane Alves da Silva				
COORDENAÇÃO DO CURSO	Profa. Mestra Desire Stolte				
PROFESSOR-TUTOR	Prof. Doutor Randhall Bruce Kreismann Carteri				
SEMESTRE		PERÍODO	2º	ANO	2023
CARGA HORÁRIA TOTAL	TEÓRICA		PRÁTICA	MODALIDADE DO CURSO	
80h	X			EaD	
1. EMENTA					
Introdução à química orgânica e bioquímica. Estudo das funções orgânicas, suas propriedades e reatividade. Introdução à bioquímica básica e aplicada, biomoléculas, metabolismo celular e sua regulação.					
42. OBJETIVO GERAL					
Compreender os conceitos básicos da química orgânica e bioquímica;					
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS					
Identificar e classificar as funções orgânicas e suas propriedades;					
Conhecer as biomoléculas presentes nos seres vivos e sua função;					
Compreender o metabolismo celular e sua regulação.					
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO –					
Introdução à química orgânica e bioquímica;					
5. METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS					
Interação semanal com duração de 60 minutos (Modelo Híbrido)					
6. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM					
• SIMULADO..... (Opcional e valendo até 2,0 pontos)					



EDUCAÇÃO
METODISTA

- PROVA..... (Obrigatória e valendo até 10,0 pontos)
- AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA... (Somente para quem não fez a Prova)
- EXAME..... (Somente para quem não atingiu a média 6,0)

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Brinques, G.B. Bioquímica Humana aplicada à Nutrição. Pearson. Disponível em: Biblioteca Virtual Universitária da Pearson.

Sawaya, A. L.; Leandro, C. G.; Weitzberg, D. L. Fisiologia da Nutrição na Saúde e na Doença: da biologia molecular ao tratamento. 2a ed. Atheneu. Disponível em: Biblioteca Virtual Universitária da Pearson.

Stanfield, Cindy L. Metabolismo celular. In: Fisiologia Humana. 5a ed. Pearson. Disponível em: Biblioteca Virtual Universitária da Pearson.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PALERMO, Jane Rizzo. Bioquímica da nutrição. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 dez. 2023.

BONILHA, Laís Koop. Bases de química dos alimentos: caminhos para o ensino de saúde alimentar. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2021. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 dez. 2023.

TIRAPGUI, Julio. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 dez. 2023.

PLANO DE ENSINO					
CURSO	1193 - NUTRIÇÃO				
DISCIPLINA	15145 - ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS				
COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA	Profa. Mestra Divane Alves da Silva				
COORDENAÇÃO DO CURSO	Profa. Mestra Desire Stolte				
PROFESSORA-TUTORA	Profa. Mestra Katia Rangel Petry				
SEMESTRE		PERÍODO	2º	ANO	2023
CARGA HORÁRIA TOTAL	TEÓRICA		PRÁTICA	MODALIDADE DO CURSO	
80h	X			EaD	
1. EMENTA					
Introdução aos estudos experimentais dos alimentos. Análise sensorial e avaliação de qualidade de alimentos. Técnicas de amostragem e análise físico-química de alimentos. Planejamento e análise de experimentos em alimentos. Métodos estatísticos aplicados a estudos experimentais de alimentos.					
42. OBJETIVO GERAL					
Compreender os fundamentos dos estudos experimentais de alimentos					
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS					
Conhecer as técnicas de análise sensorial e avaliação de qualidade de alimentos					
Dominar as técnicas de amostragem e análise físico-química de alimentos					
Saber planejar e analisar experimentos em alimentos					
Aplicar métodos estatísticos a estudos experimentais de alimentos					
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO –					
Introdução aos estudos experimentais de alimentos					
5. METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS					
Interação semanal com duração de 60 minutos (Modelo Híbrido)					

6. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

- SIMULADO..... (Opcional e valendo até 2,0 pontos)
- PROVA..... (Obrigatória e valendo até 10,0 pontos)
- AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA... (Somente para quem não fez a Prova)
- EXAME..... (Somente para quem não atingiu a média 6,0)

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PALERMO, Jane Rizzo. Análise sensorial: fundamentos e métodos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

BENETTI, Gisele Bison; BRANCO, Lucia Maria; COMENALE, Nianza; ATAYDE, Silvana Ramos; ZOLLAR, Vivian. Manual de Técnicas Dietéticas. 1.ed. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2013. 257 p., ISBN: 978-

85-7728-330-9 <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/159266>

CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Braz Assunção; ZANDONADI, Renata Puppim. Técnica Dietética - Pré-Preparo e Preparo de Alimentos. 2.ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2012. 224 p., ISBN: 9788538801894 <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/180383>

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BONILHA, Laís Koop. Bases de química dos alimentos: caminhos para o ensino de saúde alimentar. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2021. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

SALGADO, Jocelyn. Alimentos funcionais. 1. ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2017. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

LAJOLO, Franco Maria; MERCADANTE, Adriana Zerlotti. Química e bioquímica dos alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.