



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS – CSHNB  
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

**PLANO DE ENSINO - 2021.2**

**DISCIPLINA:** Nutrição e Ciclo de Vida III

**CÓDIGO:** CHN0590

**BLOCO DE OFERTA:** BLOCO VII

**CRÉDITOS:** 3.1.0

**CARGA HORÁRIA:** 60h

**PERÍODO LETIVO:** 2021.2

**DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS):** JULIANA SOARES SEVERO

**I – EMENTA**

Nutrição do Adulto e do Trabalhador: introdução, importância, características, necessidades, recomendações nutricionais e planejamento alimentar. Nutrição do Idoso: introdução, alterações fisiológicas no processo de envelhecimento, fatores de interferência na nutrição geriátrica, necessidades e recomendações nutricionais e, planejamento alimentar. Políticas para a população idosa brasileira.

**II – OBJETIVO GERAL**

Proporcionar aos alunos conhecimentos fundamentais para planejar cardápios dentro de uma realidade socioeconômica e cultural para indivíduos adultos, para o trabalhador e para idosos.

**III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ✓ Caracterizar o adulto;
- ✓ Interpretar os métodos que são utilizados para calcular o Peso Teórico do adulto;
- ✓ Interpretar os métodos que são utilizados para o cálculo do Valor Calórico Total do adulto sadio;
- ✓ Realizar o planejamento de cardápio para o indivíduo adulto;
- ✓ Caracterizar o trabalhador;
- ✓ Determinar as recomendações energéticas e nutricionais para o trabalhador;
- ✓ Compreender o processo de envelhecimento;
- ✓ Caracterizar o idoso;
- ✓ Identificar as políticas públicas existentes para a população idosa brasileira;
- ✓ Determinar as recomendações energéticas e nutricionais para idosos;
- ✓ Planejar e analisar cardápios para a população idosa.

## IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### **Unidade I (20H)**

Aspectos necessários para o planejamento, análise e avaliação da alimentação para indivíduos e/ou coletividades sadias. Caracterização do adulto. Nutrição na Fase Adulta. Introdução, importância, características, necessidades e recomendações nutricionais. Planejamento, análise e avaliação da alimentação para o adulto. Cálculo do Peso Teórico. Determinação de VET e recomendações Nutricionais.

### **Unidade II (20H)**

Planejamento, análise e avaliação da alimentação para o adulto. Alimentação e Nutrição do trabalhador. Programa de Alimentação do Trabalhador: Planejamento Alimentar.

### **Unidade III (20H)**

Políticas para a população idosa brasileira: Plano Mundial para o Envelhecimento (PAME), Política Nacional do Idoso (PNI), Estatuto do Idoso (EI), Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa (PNSPI). Nutrição na Velhice: Introdução, alterações fisiológicas no processo de envelhecimento, fatores que interferem na nutrição geriátrica, necessidades e recomendações nutricionais, planejamento alimentar.

## V – METODOLOGIA - PROCEDIMENTOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Haverá aulas expositivas e discursivas por meio de recurso áudio visual e executada em sala virtual;
- As aulas práticas serão realizadas em sala virtual e/ou por meio de atividades complementares à carga-horária trabalhada junto ao aluno e haverá apoio dos monitores;
- Atividade de leituras e demais atividades integrativas ao sistema ensino-aprendizagem na área de Nutrição e Ciclo de Vida III;
- Questionários e análise de textos científicos, livros, e-books, bem como outras leituras que tenham relação com a disciplina;
- Apresentação e discussão de vídeos e imagens para consubstanciar o conteúdo exposto;
- Seminários, atividades de grupos de discussão, trabalhos individuais, produção de resenhas, atividades de pesquisa e produção de projetos na área de Nutrição e Ciclo de Vida III;
- Atividades/Exercícios individuais das aulas práticas;
- Atividades assíncronas e síncronas.

**OBS:** Não será permitida, sob nenhuma hipótese, a gravação de aula (teórica e/ou prática) em vídeo e/ou áudio, bem como a divulgação dos dados de aulas práticas e/ou trabalhos desenvolvidos durante o curso da disciplina. Estas atividades somente poderão ser realizadas caso a professora responsável pela disciplina informe em sala de aula/laboratório e divulgue no SIGAA.

### **IMPORTANTE**

- ✓ 1º As atividades assíncronas não deverão ultrapassar 40% (cinquenta por cento) da carga horária do Componente Curricular.
- ✓ É facultado ao docente a gravação e a posterior disponibilização, para o discente, da aula ministrada de forma síncrona, sendo proibida a reprodução ou distribuição da gravação por ele disponibilizada, ainda que sem fins lucrativos;

(Todos os materiais utilizados para as aulas não produzidos diretamente pelo docente responsável pela atividade curricular deverão conter a respectiva fonte, com a indicação de autoria, respeitados os direitos autorais assegurados pela Lei nº 9.610/98.)

## **VI – RECURSOS DIDÁTICOS**

- Uso do ambiente virtual de aprendizagem como mídia principal: notebook, plataformas digitais, etc.
- Material de apoio: artigos científicos, livros, e-books, PDFs, Webconferências, videoaulas, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (SIGAA, e-mail institucional, etc), correio eletrônico, entre outros.

Todos os materiais utilizados para as aulas não produzidos diretamente pelo docente responsável pela atividade curricular deverão conter a respectiva fonte, com a indicação de autoria, respeitados os direitos autorais assegurados pela Lei nº 9.610/98.

OBS: O curso de nutrição irá utilizar o Google Meeting para a realização das aulas virtuais.

## **VII – SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO E FREQUÊNCIA**

Segundo as normas previstas na Resolução nº 013/2021 – CEPEX define os instrumentos avaliativos, durante todo o processo, que possam mensurar qualitativa e quantitativamente o desenvolvimento do aprendizado do estudante.

Atentar:

- O registro de frequência em Componente Curricular ofertado no Período Letivo 2021.2, em caso de apenas ensino remoto, não atestará a presença física de discente na UFPI, e, sim, para efeito de cumprimento de carga horária;
- A apuração do rendimento acadêmico será feita por meio do acompanhamento contínuo do desempenho do discente, sob forma de prova escrita, oral ou prática, trabalho de pesquisa, seminário, fórum ou outros instrumentos constantes no respectivo Plano do Componente Curricular;
- A frequência mínima exigida é de 75% (setenta e cinco por cento), assim compreendidas:  
I – Atividade Síncrona – assiduidade e participação na atividade realizada em tempo real;  
II – Atividade Assíncrona – realização e envio de atividades acadêmicas;

O direito à segunda chamada segue o previsto no Art. 108, da Resolução nº 177 – CEPEX/UFPI, de 05/11/2012, e o discente poderá proceder com tal solicitação mediante envio desta por e-mail à Coordenação do Curso e ao docente ao qual o Componente Curricular esteja cadastrado.

- Para a integralização de Componente Curricular cursado por meio de atividades não presenciais será considerado tanto o tempo despendido para as atividades síncronas quanto o tempo dedicado às atividades assíncronas.

Segundo Resolução Nº 177/2012 do CEPEX, a disciplina constará de 03 (três) avaliações parciais, proporcional à carga horária da disciplina.

- A 1ª (primeira) avaliação escrita da disciplina terá um total de 5,0 (cinco) pontos; Os 5,0 (cinco) pontos restantes serão referentes às atividades e trabalhos definidos em práticas, ou seja,

cada trabalho ou atividade valerá dois pontos e ao final será feita a média do número de atividades realizadas.

- A 2ª (segunda) avaliação escrita da disciplina terá um total de 5,0 (cinco) pontos; Os 5,0 (cinco) pontos restantes serão referentes às atividades e trabalhos definidos em práticas, ou seja, cada trabalho ou atividade valerá três pontos e ao final será feita a média do número de atividades realizadas.

- A 3ª (terceira) avaliação escrita da disciplina terá um total de 5,0 (cinco) pontos; Os 5,0 (cinco) pontos restantes serão referentes às atividades e trabalhos definidos em práticas.

- Esta disciplina constará de 03 (três) avaliações somativas que valerão 10,0 (dez) pontos cada, sendo composta por avaliações teóricas (AT) e atividades práticas (AP). A MÉDIA FINAL será calculada entre as 03 (três) notas parciais (NP) (1ª, 2ª e 3ª avaliações), como descrito abaixo:

1ª NP = Avaliação escrita (5,0) + Atividades práticas (5,0)

2ª NP = Avaliação escrita (5,0) + Atividades práticas (5,0)

3ª NP = Avaliação escrita (5,0) + Atividades práticas (5,0)

$$\text{MÉDIA FINAL} = \frac{1^{\text{a}} \text{ NP} + 2^{\text{a}} \text{ NP} + 3^{\text{a}} \text{ NP}}{3}$$

- ✓ Os trabalhos práticos terão prazo de uma (uma) semana para entrega;

- ✓ Caso os trabalhos não sejam entregues ou apresentados no dia combinado os mesmos não serão recebidos;

- ✓ Em caso de justificativa comprovada e aceita, pelo professor, da ausência do aluno em realizar trabalho o mesmo terá 3 (três) dias para entregá-lo ou apresenta-lo, sendo que o mesmo terá um valor inferior aos de quem entregou no prazo.

- Cada avaliação constará de questões objetivas e dissertativas.

- As avaliações deverão conter todos os cálculos necessários para a obtenção dos resultados.

- Todas as respostas deverão ser transcritas para a FOLHA RESPOSTA, pois este será o documento que o aluno terá acesso para conferência e discussão dos resultados.

- Em virtude do conteúdo abordado nas aulas práticas ser sempre contínuo, o mesmo será abordado durante todas as avaliações.

- ✓ Os critérios de avaliação baseiam-se na Resolução Nº 177/2012 do CEPEX:

- § 5º A avaliação de segunda chamada deverá contemplar o mesmo conteúdo da verificação parcial ou exame final a que o aluno não compareceu.

- § 6º Ao aluno que não participar de qualquer avaliação, não tendo obtido a permissão para fazer outra, é atribuída a nota 0 (zero).

- **Art. 110** Será **aprovado** por média o aluno que obtiver média parcial igual ou superior a 7,0 (sete), desde que os requisitos de assiduidade do Artigo 117 sejam satisfeitos.

- **Art. 111** Será considerado aprovado na disciplina o aluno que:

I – Obter frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária da disciplina e média aritmética igual ou superior a 7 (sete) nas avaliações parciais;

II – Submetido ao exame final, obtiver média aritmética igual ou superior a 6 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais e da nota do exame final.

- **Art. 112** Será considerado **reprovado** o aluno que se incluir em um dos três itens:

I – Obter frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular;

II – Obter média aritmética inferior a 4 (quatro) nas avaliações parciais;

III – Obter média aritmética inferior a 6 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais e da nota do exame final.

▪ **Art. 115** É reprovado na disciplina o aluno que deixar de comparecer a mais de 25% (vinte e cinco por cento) do total das aulas e atividades no período letivo, ressalvados os casos previstos em lei.

▪ **Art. 116** O aluno cuja média parcial for maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e que satisfaça os requisitos de assiduidade definidos no Artigo 117 terá direito à realização do exame final.

**Parágrafo único.** O prazo para realização do exame final é de, no mínimo, 03 (três) dias úteis, contados a partir da divulgação da média parcial do aluno.

Art. 117 O rendimento acadêmico final (média final) é obtido pela média aritmética simples entre a média parcial e o resultado do exame final.

§ 1º O valor da média final será igual ao da média parcial para os alunos que se encontrarem na situação dos Artigos 114.

§ 2º Ao aluno reprovado por falta será atribuída a média final igual a zero.

Art. 118 A média final mínima para aprovação, depois de realizado o cálculo definido no Artigo 117, é 6,0 (seis).

#### ◆ **Orientação para realização de aulas teóricas, práticas e avaliações:**

▪ Utilizar máquina calculadora, lápis, grafite, borracha, tabela de composição química de alimentos, tabela para análise por grupos de alimentos e todo material anexado no sistema acadêmico, indicado ou elaborado pelo professor para reprodução antecipada.

▪ Dispor de todo material teórico que será disponibilizado antecipadamente, não sendo justificável a não continuidade de trabalho em virtude de não dispor do material acima citado.

▪ Não será permitido tirar fotos e/ou gravações de áudio e vídeo de aulas teóricas, práticas e principalmente de AVALIAÇÕES.

Devido a práticas inadequadas em relação a cópia e fotos de avaliações anteriores, sem a autorização do professor, as mesmas não serão devolvidas aos alunos. Para discussão posterior a aplicação da prova, o aluno terá acesso apenas à FOLHA RESPOSTA. Caso haja necessidade, o professor verificará na avaliação alguma revisão da mesma.

#### **OBS:**

● Em casos de ausência em aulas práticas, o aluno deve previamente, com justificativa e comprovação, para fins do professor responsável pela atividade, avaliar a possibilidade de migrá-lo para realização da atividade em outra turma;

**Não será permitida, sob nenhuma hipótese, a gravação de aula (teórica e/ou prática) em vídeo e/ou áudio, bem como a divulgação dos dados de aulas práticas e/ou trabalhos desenvolvidos durante o curso da disciplina. Estas atividades somente poderão ser realizadas caso a professora responsável pela disciplina autorize em sala de aula e/ou divulgue no SIGAA.**

## **VIII – BIBLIOGRAFIA**

### **Básica:**

- 1) FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 307p.

- 2) MAHAM, L. K.; SCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.
- 3) SCHOR, N.; CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2005. 474p.

### **Complementar:**

- 1) FRANK, A. A. **Nutrição no envelhecer**. São Paulo: Atheneu, 2004. 300p.
- 2) PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri: Manole, 2008. 387p.
- 3) SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10. ed. Barueri: Manole, 2009. 2222p.
- 4) SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. 1122.
- 5) PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2006. 654.
- 6) SILVA, M. L. N.; MARUCCI, M. F. N.; ROEDIGER, M. A. **Tratado de nutrição em gerontologia**. Barueri: Manole, 2015.
- 7) ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

## **SUBMISSÃO AO COLEGIADO DO CURSO**

Data de envio: 30/01/2022

Data de aprovação: 31/01/2022



---

Prof. Responsável



Profª Dra. Artemizia Francisca de Sousa  
CHEFE DO CURSO DE NUTRIÇÃO  
SIAPE: 2724744 CSHND - UFPI  
CRNG: 8443  
CPF: 686.047.093-87

---

Presidente do Colegiado