



**MANUAL DE ORIENTAÇÃO - PROJETO INTERDISCIPLINAR**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**

Barretos/SP

2018



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

---

## Sumário

1 Introdução.....	3
2 Objetivos.....	3
3 Temáticas dos Projetos .....	4
4 Critérios de Avaliação .....	4
5 Produto .....	5
6 Regras Básicas.....	6
7 Descrição dos Projetos .....	7
8 Modelo de Cronograma do Projeto Interdisciplinar.....	22
Anexos.....	25



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

## 1 Introdução

A matriz curricular do Curso de Nutrição da Faculdade Barretos é organizada em 4 conteúdos essenciais, que são eles “Ciências Sociais, Humanas e Econômicas”, “Ciências Biológicas e da Saúde”, “Ciências dos Alimentos” e “Ciências da Alimentação e Nutrição”, que culminam para a formação de 4 Núcleos de ensino, pesquisa e extensão, definidos conforme área de atuação do nutricionista, sendo eles:

- 1) Área de Nutrição em Saúde Coletiva,
- 2) Área de Nutrição Clínica e do Esporte,
- 3) Área de Ciência e Tecnologia dos Alimentos,
- 4) Área de Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição

Cada Núcleo fomenta uma disciplina-chave como alicerce ao Projeto denominado “Interdisciplinar”, que ocorre a partir do 1º até o 6º período do curso. Os projetos interdisciplinares buscam articular as disciplinas que compõem os períodos designados e, atendem as competências de uma área de atuação profissional. Além disso, propõe a interação entre as diferentes áreas do conhecimento, permitindo tanto aos docentes quanto aos discentes a construção do conhecimento.

No decorrer do período, o aluno desenvolverá, em grupo, um projeto, com atividades práticas e, na maioria das vezes, externas à Faculdade (pesquisa de campo).

## 2 Objetivos

- ✓ Conhecer a prática e a realidade profissional, possibilitando a articulação das bases teóricas com a prática;
- ✓ Incentivar a problematização, visando maior significado do aprendizado, ao diálogo e ao compromisso social do curso, em cada área específica;
- ✓ Estimular a prática da pesquisa científica incorporada à vida acadêmica.



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

### 3 Temáticas dos Projetos

A cada início de semestre será estabelecido pela coordenação do curso e professores responsáveis do Projeto Interdisciplinar do referido semestre, o tema que será eixo central para o desenvolvimento do trabalho. Os mesmos estabelecerão diretrizes para o desenvolvimento do trabalho como número de grupos, número de integrantes nos grupos e instruções ao trabalho escrito e apresentação oral.

Todas as informações relativas ao trabalho interdisciplinar deverão ser divulgadas até a data limite instituída no cronograma proposto (apresentado como exemplo no item 8 do presente documento), o qual os alunos terão acesso, no máximo, nos primeiros 30 (trinta) dias a contar o início de cada semestre.

Todos os professores que ministram aulas no semestre serão orientadores. O controle e acompanhamento dos trabalhos serão de responsabilidade de cada professor orientador quanto ao conteúdo, devendo reportar ao coordenador do curso diante de quaisquer irregularidades e/ou dificuldades, assim que constatadas.

### 4 Critérios de Avaliação

Os “Projetos Interdisciplinares” possuem nota com valor entre 0 (zero) e 2 (dois) pontos, que deverão ser atribuídos à nota bimestral 2 (NB2), correspondente ao período letivo. Com isso a segunda prova bimestral passa a ter valor máximo igual a 8,0 (oito) pontos.

Cabe ressaltar, que o aluno/grupo será avaliado de acordo com os critérios constantes da planilha de avaliação no **Anexo 1** deste documento.

#### Entrega da Parte Escrita:

O trabalho escrito deverá ser entregue em 2 etapas:



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

1. *Etapa preliminar:* conforme cronograma estipulado. Os grupos que não entregarem o trabalho na versão preliminar no prazo estabelecido pelos professores orientadores poderão ter a nota reduzida a critério dos mesmos.
2. *Entrega do definitivo:* versão final conforme cronograma estipulado. O trabalho escrito em sua versão final deverá ser entregue em 3 (três) cópias impressas.

### **Apresentação oral:**

Para a realização da apresentação oral, quando da utilização de slides confeccionados em PowerPoint ou quaisquer outros programas para esta finalidade, o grupo poderá utilizar quaisquer recursos que julgar necessário para melhor exposição do trabalho como, por exemplo, recursos audiovisuais (Datashow, TV, vídeo, DVD, entre outros) pertinentes. Cabe esclarecer que o Datashow sempre constará na sala estipulada para a apresentação. Na escolha de quaisquer outros recursos audiovisuais, o grupo deverá solicitar à coordenação do curso através do e-mail: [camilla@unibarretos.com.br](mailto:camilla@unibarretos.com.br).

Ficará a critério do grupo qual(is) integrante(s) irá(ão) apresentar o trabalho, não havendo necessidade de o trabalho ser apresentado por todos os integrantes.

## **5 Produto**

Ao final do período, cada grupo confeccionará e apresentará o produto “Projeto Interdisciplinar” à banca examinadora composta por, no mínimo três membros, sendo no mínimo um membro interno (docente do Curso de Nutrição da Faculdade Barretos). A seguir estão relacionados os produtos de cada período:

*Inter 1º período:* Trabalho escrito nos métodos científicos e pôster/banner/painel nos métodos científicos, com demanda espontânea para criação/confeção da arte, com a composição e dimensões de acordo com as estabelecidas pelo Congresso de Iniciação à Pesquisa Científica da Faculdade Barretos - CIPEC (**Anexo 2**).



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

*Inter 2º período:* Trabalho escrito nos métodos de resumo científico e slides em PowerPoint, com demanda espontânea para criação/confecção da arte.

*Inter 3º período:* Trabalho escrito nos métodos de resumo científico e slides em PowerPoint, com demanda espontânea para criação/confecção da arte.

*Inter 4º período:* Produto desenvolvido com ficha técnica e informações nutricionais e slides em PowerPoint, com demanda espontânea para criação/confecção da arte.

*Inter 5º período:* Trabalho escrito com a apresentação de um caso clínico real que apresente ao menos uma das doenças estudadas e slides em PowerPoint, com demanda espontânea para criação/confecção da arte.

*Inter 6º período:* Plano de negócio escrito com *layout* simples da estrutura física.

## 6 Regras Básicas

- a. Os Projetos “Interdisciplinares” têm caráter obrigatório nos períodos que estão estipulados (1º ao 6º períodos).
- b. O “Projeto Interdisciplinar” se aplica a todos os alunos regularmente matriculados no Curso de Nutrição da Faculdade Barretos, inclusive para os alunos que tenham sido dispensados de alguma disciplina. Os casos omissos deverão ser encaminhados à coordenação do curso.
- c. Os projetos deverão ser apresentados nas formas escrita e oral.
- d. O trabalho escrito deverá ser apresentado com métodos científicos, com no mínimo 10 laudas, conforme regras ABNT. E quando em posse de apresentação de resumo científico, o mesmo deve atender à formatação proposta no CIPEC (**Anexo 3**).
- e. Os trabalhos escritos serão avaliados pelos professores responsáveis e pela coordenação do curso para verificar possibilidade de publicação científica.
- f. O trabalho deverá ser desenvolvido por grupos de no máximo 5 alunos, constituídos por interesse dos mesmos. Não serão aceitos grupos fora dos



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

- parâmetros estabelecidos, exceto, o Projeto Interdisciplinar desenvolvido no 4º período que os grupos serão organizados mantendo a padronização dos grupos das aulas práticas em andamento na disciplina de Técnica Dietética II, desenvolvidas no Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia da Faculdade Barretos.
- g. A formação dos grupos deverá ser efetuada, por meio de requerimento, junto à coordenação do curso, até a data estipulada no cronograma. Quaisquer alterações em sua constituição deverão ser direcionadas à coordenação do curso.
  - h. Todos os integrantes dos grupos serão responsáveis pelo trabalho apresentado, não cabendo alegações de responsabilidades individuais ou requerimento de notas diferenciadas. A nota é do grupo.
  - i. Todos os integrantes dos grupos poderão se reunir com os professores orientadores, sempre que combinado entre as partes. Os orientadores deverão marcar os encontros em seu horário normal de aula, sendo que as ausências nas reuniões agendadas pelos professores orientadores poderão acarretar como nota redutora no trabalho final.
  - j. A apresentação oral constará de lista de presença, que ficará sob responsabilidade do professor orientador.
  - k. Todos os alunos deverão estar presentes no momento da apresentação. Aquele aluno que não estiver presente na apresentação terá nota 0 (zero) na apresentação oral, podendo ter seu trabalho escrito avaliado.
  - l. O “Projeto Interdisciplinar” será contabilizado como atividade complementar, podendo ser atribuídas até 10 horas complementares, ao final da entrega e apresentação, com emissão de certificado.
  - m. A apresentação de trabalhos copiados/plagiados implicará em atribuição de nota igual a 0 (zero) para todos os integrantes do grupo.

## 7 Descrição dos Projetos<sup>1</sup>

<sup>1</sup> O Curso de Nutrição da Faculdade Barretos, por meio da sua coordenação de curso, reserva-se o direito de alterar os projetos, aqui apresentados, em qualquer tempo.



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

A seguir serão descritos os “Projetos Interdisciplinares” do Curso de Nutrição que serão desenvolvidos do 1º ao 6º períodos do curso.

## PROJETOS – INTERDISCIPLINARES

**TEMA PROPOSTO: UMA REVISÃO DE LITERATURA A RESPEITO DE UM ALIMENTO, NUTRIENTE OU SUPLEMENTO ALIMENTAR**

**REALIZAÇÃO:** 1º Período do curso

**DISCIPLINA-CHAVE:** Iniciação à Pesquisa em Nutrição

### DESCRIÇÃO DO PROJETO:

**I - RESUMO:** O presente projeto tem como público alvo o **1º Período** do Curso de Nutrição da Faculdade Barretos.

Sabendo-se da importância e necessidade do incentivo a conhecer a pesquisa científica e explorar o conhecimento científico, surgiu a iniciativa do presente projeto, que nada mais é do que, um incentivo ao desenvolvimento do senso crítico em cada grupo (composto por discentes), de modo que ele possa explorar textos científicos correspondentes ao assunto de interesse do grupo.

### II - INSTRUMENTALIZAÇÃO:

O presente projeto se efetivará da seguinte forma e deverá conter as seguintes etapas:

**Os grupos deverão construir um resumo expandido (trabalho escrito com no máximo 20 páginas) para um alimento, nutriente ou suplemento alimentar escolhido, apontando:**

- a) Justificativa ou alegação de que o composto possui qualidades importantes para a manutenção ou aquisição de saúde.
- b) Levantar referências bibliográficas atuais sobre o tema (científicas de bases de dados online), pelo **menos 10 referências**. Fazer um cruzamento entre as informações científicas e as alegadas (populares) e verificar possíveis contradições ou pontos em comum.
- c) Identificação do elemento: nome popular, nome científico e o nome comercial.



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

- d) Quais são os componentes ativos e quais os mecanismos de ação envolvidos? Indicado para órgãos específicos ou para ação é sistêmica?
- e) Quanto custa?
- f) Identificação da segurança do uso do produto (quando houver) relacionada às doses indicadas, segurança microbiológica, processamento, etc. Quais são as precauções que se deve ter em relação ao uso do composto?
- g) Realizar um “layout” blog ou site ou revista. Checar a linguagem que deve ser voltada aos profissionais de saúde.

### III - OBJETIVOS:

- Incentivar a produção da escrita;
- Explorar o conhecimento científico;
- Despertar a percepção para as alegações empíricas, sem embasamento científico.

### IV - INTERDISCIPLINARIDADE:

O presente projeto, UMA REVISÃO DE LITERATURA A RESPEITO DE UM ALIMENTO, NUTRIENTE OU SUPLEMENTO ALIMENTAR, cujos objetivos já foram explicitados, tem ainda o intuito de fazer o aluno perceber que todas as disciplinas estão de alguma forma interligada.

### V - CONTEMPLAÇÃO:

Lista de presença;

As produções desenvolvidas passarão por uma banca de avaliação composta para este fim e após análise o discente terá pontuação de 0 (zero) a 2,0 (dois), a ser computada em sua nota (NB2 - do 1º Período), em todas as disciplinas envolvidas no semestre em curso, a seguir:

- Composição de Alimentos
- Leitura e Produção de Texto
- Iniciação à Pesquisa em Nutrição
- Sociologia, Antropologia e Filosofia



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

- Anatomia Descritiva e Topográfica I
- Biologia Celular e Histologia Humana
- Fundamentos da Química
- Promoção e Políticas de Saúde
- Nutrição: Ciência e Profissão

#### **VI - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

Faculta-se ao aluno utilizar todos referências sugeridas pelos professores e/ou consultadas pelo grupo, que manejam conteúdos atuais ou pregressos, inclusive podem ser consultadas as bibliografias contemplados nos planos de ensino das referidas disciplinas.

**TEMA PROPOSTO: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE DIFERENTES GRUPOS POPULACIONAIS**

**REALIZAÇÃO:** 2º Período do curso

**DISCIPLINA-CHAVE:** Avaliação Nutricional I

#### **DESCRIÇÃO DO PROJETO:**

##### **I - RESUMO:**

O presente projeto tem como público alvo o **2º Período** do Curso de Nutrição da Faculdade Barretos.

Sabendo-se da importância e necessidade da atividade de campo, explorando os cenários práticos para diagnóstico nutricional e o estímulo de hábitos saudáveis de alimentação, surgiu a iniciativa do presente projeto, que nada mais é do que, um trabalho de avaliação do estado nutricional que se dá junto à comunidade (escolas públicas e privadas, Instituição de Longa Permanência, Centro de Convivência do Idoso, entre outros) no período da Campanha da Responsabilidade Social. Os discentes são distribuídos por Instituições, que contemplem diferentes grupos populacionais, atendidos durante a Campanha.

##### **II - INSTRUMENTALIZAÇÃO:**



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

O presente projeto se efetivará da seguinte forma e deverá conter as seguintes etapas:

**Os grupos deverão construir um resumo científico, seguindo a formatação descrita no Anexo 3 deste documento.**

- a) Os discentes (sempre que possível, deverão estar presentes todos os integrantes do grupo) visitarão o cenário de prática sempre acompanhado/supervisionado por um docente do Curso de Nutrição, no constante, apto para tal atividade.
- b) As visitas aos cenários de práticas serão agendadas pelo professor orientador. Os discentes deverão ser comunicados sobre a data/local/horário com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas antes da data/horário da visita.
- c) Os dados levantados em campo, no cenário de prática, durante a Campanha da Responsabilidade Social, serão trabalhados nas disciplinas do semestre e discutidos entre as disciplinas envolvidas de forma mais estreita com o trabalho.
- d) Elaborar resumo científico de acordo com a normatização do CIPEC e confeccionar apresentação oral de forma clara, objetiva, com sequência lógica, coerência e que contemple todas as etapas do trabalho.

**III - OBJETIVOS:**

- Incentivar a produção da escrita de um resumo científico;
- Estimular a prática de avaliação nutricional;
- Interpretar os achados de diagnóstico nutricional;
- Incentivar à submissão em congressos de iniciação científica.

**IV - INTERDISCIPLINARIDADE:**

O presente projeto, AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE DIFERENTES GRUPOS POPULACIONAIS, cujos objetivos já foram explicitados, tem ainda o intuito de fazer o aluno perceber que todas as disciplinas estão de alguma forma interligada.

**V - CONTEMPLAÇÃO:**

Lista de presença;



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

As produções desenvolvidas passarão por uma banca de avaliação composta para este fim e após análise o discente poderá auferir pontuação de 0 (zero) a 2,0 (dois), a ser computada em sua nota (NB2 - do 2º Período), em todas as disciplinas envolvidas no semestre em curso, a seguir:

- Anatomia Descritiva e Topográfica II
- Nutrição Humana
- Fisiologia I
- Microbiologia
- Bioquímica Estrutural
- Avaliação Nutricional I
- Embriologia e Genética

#### **VI - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

Faculta-se ao aluno utilizar todas as referências sugeridas pelos professores e/ou consultadas pelo grupo, que manejam conteúdos atuais ou progressos, inclusive podem ser consultadas as bibliografias contempladas nos planos de ensino das referidas disciplinas.

#### **TEMA PROPOSTO: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE DESPORTISTAS**

**REALIZAÇÃO:** 3º Período do curso

**DISCIPLINAS-CHAVE:** Avaliação Nutricional II e Dietética e Cálculo Nutricional

#### **DESCRIÇÃO DO PROJETO:**

##### **I - RESUMO:**

O presente projeto tem como público alvo o **3º Período** do Curso de Nutrição da Faculdade Barretos.

Sabendo-se da importância e necessidade da atividade de campo, explorando os cenários práticos para diagnóstico nutricional e o estímulo de hábitos saudáveis de alimentação, surgiu a iniciativa do presente projeto, que nada mais é do que, um trabalho de avaliação do estado nutricional em locais de prática de atividades esportivas. Os discentes são distribuídos por Instituições, que contemplem diferentes grupos populacionais.



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

## **II - INSTRUMENTALIZAÇÃO:**

O presente projeto se efetivará da seguinte forma e deverá conter as seguintes etapas:

**Os grupos deverão construir um resumo científico, seguindo a formatação descrita no Anexo 3 deste documento.**

- a) Os discentes (sempre que possível, deverão estar presentes todos os integrantes do grupo) visitarão o cenário de prática sempre acompanhado/supervisionado por um docente do Curso de Nutrição, no constante, apto para tal atividade.
- b) As visitas aos cenários de práticas serão agendadas pelo professor orientador. Os discentes deverão ser comunicados sobre a data/local/horário com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas antes da data/horário da visita.
- c) Os dados levantados em campo, no cenário de prática serão trabalhados nas disciplinas do semestre e discutidos entre as disciplinas envolvidas de forma mais estreita com o trabalho.
- d) Elaborar resumo científico de acordo com a normatização do CIPEC e confeccionar apresentação oral de forma clara, objetiva, com sequência lógica, coerência e que contemple todas as etapas do trabalho

## **III - OBJETIVOS:**

- Incentivar a produção da escrita de um resumo científico;
- Estimular a prática de avaliação nutricional e avaliação física;
- Interpretar os achados de diagnóstico nutricional;
- Incentivar à submissão em congressos de iniciação científica.

## **IV - INTERDISCIPLINARIDADE:**

O presente projeto, AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE DESPORTISTAS, cujos objetivos já foram explicitados, tem ainda o intuito de fazer o aluno perceber que todas as disciplinas estão de alguma forma interligada.

## **V - CONTEMPLAÇÃO:**

Lista de presença;



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

As produções desenvolvidas passarão por uma banca de avaliação composta para este fim e após análise o discente poderá auferir pontuação de 0 (zero) a 2,0 (dois), a ser computada em sua nota (NB2 - do 3º Período), em todas as disciplinas envolvidas no semestre em curso, a seguir:

- Fisiologia II
- Avaliação Nutricional II
- Dietética e Cálculo Nutricional
- Bioquímica do Metabolismo
- Microbiologia de Alimentos
- Imunologia

#### **VI - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

Faculta-se ao aluno utilizar todas as referências sugeridas pelos professores e/ou consultadas pelo grupo, que manejam conteúdos atuais ou pregressos, inclusive podem ser consultadas as bibliografias contempladas nos planos de ensino das referidas disciplinas.

#### **TEMA PROPOSTO: DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO INOVADOR OU PREPARAÇÃO CULINÁRIA INOVADORA PARA DIFERENTES GRUPOS POPULACIONAIS**

**REALIZAÇÃO:** 4º Período do curso

**DISCIPLINAS-CHAVE:** Técnica Dietética II

#### **DESCRIÇÃO DO PROJETO:**

##### **I - RESUMO:**

O presente projeto tem como público alvo o **4º Período** do Curso de Nutrição da Faculdade Barretos.

Sabendo-se da importância de despertar no discente a capacidade de autonomia e criação, surgiu a iniciativa do presente projeto, que nada mais é, que criar e desenvolver ao longo do semestre um produto alimentício inovador ou uma preparação culinária (receita) inovadora buscando atingir um público-alvo específico, a escolha do grupo. No decorrer do semestre, os discentes



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

operacionalizarão sua produção, com aprimoramento das técnicas dietéticas e, aprofundarão com a informação nutricional do produto ou receita, pensando num potencial de mercado para o produto. Ao final do semestre, os produtos serão apresentados à banca examinadora, a qual fará análise sensorial dos produtos/receitas apresentados.

## **II - INSTRUMENTALIZAÇÃO:**

O presente projeto se efetivará da seguinte forma e deverá conter as seguintes etapas:

- a) O grupo criará o produto/receita pensando num público-alvo. Ainda deverá discutir com a professora responsável sobre a viabilidade do desenvolvimento do mesmo.
- b) Cada grupo se responsabilizará pela compra dos itens/gêneros alimentícios que compuserem o produto/receita.
- c) Os grupos terão espaço para execução dos testes do produto/receita durante as aulas práticas de Técnica Dietética II no laboratório de Técnica e Dietética e Gastronomia, mediante consentimento da professora responsável pela aula e laboratório.
- d) Cada grupo deverá explorar a literatura no intuito de conhecer/desvendar o público-alvo escolhido, verificando se o produto/receita desenvolvido guarda semelhança e atratividade ao objetivo do produto.
- e) Para a apresentação oral, o grupo deverá apresentar o produto, em posse de slides e do produto/receita propriamente dito. Neste momento, a banca (composta por 3 membros) degustará o produto/receita e avaliará a impressão global do mesmo no que tange as características organolépticas e análise sensorial.
- f) Os produtos/receitas elaborados, de criação dos discentes, sob supervisão do professor orientador, constarão do arquivo departamental do Curso de Nutrição, podendo ser disponibilizado no site oficial da Faculdade Barretos com intuito de compartilhar com a comunidade.

## **III - OBJETIVOS:**

- Despertar autonomia;
- Incentivar a criação;



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

- Aprimorar técnicas dietéticas;
- Incentivar a aproximação com a leitura científica;
- Analisar a composição dos alimentos.

#### **IV - INTERDISCIPLINARIDADE:**

O presente projeto, DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO INOVADOR OU PREPARAÇÃO CULINÁRIA INOVADORA PARA DIFERENTES GRUPOS POPULACIONAIS, cujos objetivos já foram explicitados, tem ainda o intuito de fazer o aluno perceber que todas as disciplinas estão de alguma forma interligada.

#### **V - CONTEMPLAÇÃO:**

Lista de presença;

As produções desenvolvidas passarão por uma banca de avaliação composta para este fim e após análise o discente poderá auferir pontuação de 0 (zero) a 2,0 (dois), a ser computada em sua nota (NB2 - do 4º Período), em todas as disciplinas envolvidas no semestre em curso, a seguir:

- Bromatologia
- Técnica Dietética II
- Nutrição Materno-Infantil e do Adolescente
- Farmacologia aplicada à Nutrição
- Parasitologia
- Fisiopatologia

#### **VI - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

Faculta-se ao aluno utilizar todos referências sugeridas pelos professores e/ou consultadas pelo grupo, que manejam conteúdos atuais ou pregressos, inclusive podem ser consultadas as bibliografias contemplados nos planos de ensino das referidas disciplinas.

#### **TEMA PROPOSTO: APRESENTAÇÃO DE UM CASO CLÍNICO COM PROPOSTA DE TRATAMENTO NUTRICIONAL**



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

**REALIZAÇÃO:** 5º Período do curso

**DISCIPLINAS-CHAVE:** Dietoterapia I

### **DESCRIÇÃO DO PROJETO:**

#### **I - RESUMO:**

O presente projeto tem como público alvo o **5º Período** do Curso de Nutrição da Faculdade Barretos.

Sabendo-se da importância que a prática clínica exerce sobre o desenvolvimento de habilidades e competências dos discentes e aproximação com o cenário real, surgiu a iniciativa deste projeto, em que o grupo terá que identificar um indivíduo que, necessariamente, apresente uma das doenças que serão estudadas na disciplina de Dietoterapia I e convidá-lo a caso clínico do grupo. Os discentes conduzirão o caso clínico desde a anamnese nutricional até a proposta de prescrição dietoterápica e cálculo nutricional, passando pelas etapas de avaliação nutricional.

#### **II - INSTRUMENTALIZAÇÃO:**

O presente projeto se efetivará da seguinte forma e deverá conter as seguintes etapas:

- a) O grupo terá a responsabilidade de identificar o possível caso clínico que contemple ao menos uma das doenças estudadas na disciplina-chave;
- b) O grupo de discentes deverá discutir com o professor responsável e/ou orientado sobre a viabilidade do caso clínico identificado;
- c) O grupo será responsável por combinar e conduzir o(s) encontro(s) com o indivíduo. Neste encontro será aplicada a Anamnese Nutricional disponibilizada pelo professor responsável da disciplina de Dietoterapia I levantando todas as informações nela contidas.

#### **Etapas do roteiro:**

#### **Etapas da avaliação nutricional:**

- ANAMNESE
- AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

## - AVALIAÇÃO CORPORAL

### A. ANAMNESE CLÍNICA:

- 1) Dados de identificação do paciente;
- 2) Objetivo do paciente;
- 3) Atividades diárias (atividade física e/ou atividades do lar)
- 4) Dados clínicos do paciente – verificar se já realizou cirurgia e/ou se apresenta sinais e sintomas;
- 5) Antecedentes familiares para doenças crônicas não transmissíveis (Ex. se o pai possui Diabetes, se a mãe é hipertensa etc.);
- 6) Fármacos em uso. Se sim, descrever quais.
- 7) Suplementos em uso. Se sim, descrever quais.
- 8) Hábito intestinal e urinário;
- 9) Uso de bebida alcoólica, refrigerante e outros líquidos;
- 10) Ingestão de água;
- 11) Avaliação do consumo alimentar (Anamnese alimentar) por meio de 1 Recordatório de 24 horas (R24h); local e horário das refeições, quem cozinha em casa, quantas pessoas moram juntas, etc.
- 12) Avaliação Corporal: Altura (m); Peso atual (kg); Peso usual (kg); Perda de Peso (%) se paciente perdeu peso nos últimos 3 meses; Circunferência da cintura (cm) e Circunferência da panturrilha (cm) se idoso. Caso queiram complementar a avaliação com outras medidas, o grupo pode decidir quais.
- 13) Observações que considerarem relevantes.

### B. AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR

Colher o R24h e calcular de acordo com DRIs todos os macronutrientes.

O cálculo deve ser elaborado utilizando 1 das tabelas de composição abaixo relacionadas. Autorizado o cálculo também com o uso de software.

#### Tabelas autorizadas:

USP: <http://www.fcf.usp.br/tabela/>

TACO: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>

#### Atenção:

- Acrescentar óleo para cocção e sal.
- Padronize as medidas caseiras.

### COLOCAR A ANÁLISE DO R24H NO QUADRO A SEGUIR:

**Quadro 1.** Resumo da análise do consumo alimentar do paciente.



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

Nutriente	G	g/kg	kcal	%
Carboidrato				
Proteína				
Lipídio				

APÓS CALCULADA, FAÇA UMA BREVE ANÁLISE DIAGNÓSTICA DA AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR.

### C. AVALIAÇÃO CORPORAL

#### a- CÁLCULOS:

- 1) Índice de massa corporal;
- 2) Classificação da Circunferência da cintura;
- 3) Peso ideal.

#### b- DIAGNÓSTICO DA AVALIAÇÃO CORPORAL.

### D. DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL

#### E. CONDUTA NUTRICIONAL (CÁLCULOS DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS):

- 1) Harris e Benedict;
- 2) DRIs

#### F. CONDUTA OU PLANO ALIMENTAR:

- 1) Dieta e/ou Cardápio prescrito;
- 2) Cálculo nutricional (DRIs) do cardápio prescrito (somente macronutrientes);
- 3) 3 receitas sugeridas;
- 4) Quadro de análise do plano alimentar prescrito:

**Quadro 2.** Resumo da análise do plano alimentar prescrito ao paciente.

Nutriente	g	g/kg	kcal	%
Carboidrato				
Proteína				
Lipídio				

### G. PERÍODO DE TRATAMENTO:

Período proposto para o tratamento nutricional. Número de reconsultas e outras observações.

### H. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA.



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

### **III - OBJETIVOS:**

- Despertar autonomia;
- Aprimorar manejo clínico;
- Avaliar o estado nutricional, contemplando exames bioquímico (se houverem);
- Incentivar a aproximação com a leitura científica;
- Elaborar plano/condução dietoterápico;
- Elaborar plano de cuidado nutricional e plano alimentar.

### **IV - INTERDISCIPLINARIDADE:**

O presente projeto, APRESENTAÇÃO DE UM CASO CLÍNICO COM PROPOSTA DE TRATAMENTO NUTRICIONAL, cujos objetivos já foram explicitados, tem ainda o intuito de fazer o aluno perceber que todas as disciplinas estão de alguma forma interligada.

### **V - CONTEMPLAÇÃO:**

Lista de presença;

As produções desenvolvidas passarão por uma banca de avaliação composta para este fim e após análise o discente poderá auferir pontuação de 0 (zero) a 2,0 (dois), a ser computada em sua nota (NB2 - do 5º Período), em todas as disciplinas envolvidas no semestre em curso, a seguir:

- Bioestatística
- Psicologia aplicada à Nutrição
- Epidemiologia
- Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos
- Tecnologia de Alimentos
- Nutrição em Geriatria
- Educação Alimentar e Nutricional
- Dietoterapia I
- Alimentos Funcionais

### **VI - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

Faculta-se ao aluno utilizar todos referências sugeridas pelos professores e/ou consultadas pelo grupo, que manejam conteúdos atuais ou progressos, inclusive podem ser consultadas as bibliografias contemplados nos planos de ensino das referidas disciplinas.

**TEMA PROPOSTO: CRIAÇÃO DE UMA EMPRESA/NEGÓCIO NO RAMO DE ATIVIDADE LIGADO À NUTRIÇÃO (CLÍNICA, AMBULATÓRIO, RESTAURANTE COMERCIAL OU INDUSTRIAL ENTRE OUTROS)**

**REALIZAÇÃO:** 6º Período do curso

**DISCIPLINAS-CHAVE:** Fundamentos Básicos em Gestão

### **DESCRIÇÃO DO PROJETO:**

#### **I - RESUMO:**

O presente projeto tem como público alvo o **6º Período** do Curso de Nutrição da Faculdade Barretos.

Sabendo-se da importância do estímulo à capacidade de criação e espírito empreendedor dos discentes nas mais diversas áreas de atuação do profissional Nutricionista, surgiu a iniciativa do presente projeto, que tem como proposta a criação de uma empresa/negócio fictício, ou seja, o desenvolvimento de um plano de negócios (básico) e apresentação de *layout* simples da estrutura física.

#### **II - INSTRUMENTALIZAÇÃO:**

O presente projeto se efetivará da seguinte forma e deverá conter as seguintes etapas:

- a) Os discentes serão orientados quanto à elaboração de um plano de negócio (básico).
- b) O *layout*, arranjo da estrutura física, pode ser elaborado de maneira simples.
- c) Ao final os discentes entregarão a parte escrita (plano de negócio)/*layout* e a apresentação oral e slides em PowerPoint, com demanda espontânea para criação/confecção da arte.

#### **III - OBJETIVOS:**



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

- Despertar autonomia e espírito empreendedor;
- Incentivar a criação;
- Vislumbrar visão de negócio nas mais diversas áreas de atuação do Nutricionista.

#### **IV - INTERDISCIPLINARIDADE:**

O presente projeto, CRIAÇÃO DE UMA EMPRESA/NEGÓCIO NO RAMO DE ATIVIDADE LIGADO À NUTRIÇÃO (CLÍNICA, AMBULATÓRIO, RESTAURANTE COMERCIAL OU INDUSTRIAL ENTRE OUTROS), cujos objetivos já foram explicitados, tem ainda o intuito de fazer o aluno perceber que todas as disciplinas estão de alguma forma interligada.

#### **V - CONTEMPLAÇÃO:**

Lista de presença;

As produções desenvolvidas passarão por uma banca de avaliação composta para este fim e após análise o discente poderá auferir pontuação de 0 (zero) a 2,0 (dois), a ser computada em sua nota (NB2 - do 6º Período), em todas as disciplinas envolvidas no semestre em curso, a seguir:

- Alimentação Coletiva I
- Ética, Bioética e Legislação Profissional
- Fundamentos Básicos em Gestão
- Nutrição em Saúde Coletiva I
- Dietoterapia II
- Nutrição aplicada ao Esporte
- Dietoterapia Ambulatorial e Hospitalar I
- Fundamentos de Gastronomia

#### **VI - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

Faculta-se ao aluno utilizar todas as referências sugeridas pelos professores e/ou consultadas pelo grupo, que manejam conteúdos atuais ou progressos, inclusive podem ser consultadas as bibliografias contemplados nos planos de ensino das referidas disciplinas.

## **8 Modelo de Cronograma do Projeto Interdisciplinar**

### **Quadro 1. Quadro de atividades, atribuições e prazos do Projeto Interdisciplinar 2018-1.**

Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
 Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

<b>ATIVIDADE</b>	<b>RESPONSÁVEL</b>	<b>PRAZO MÁXIMO</b>	<b>COMO?</b>
Divulgação do tema do Projeto interdisciplinar	Coordenação do curso e professores responsáveis	01/03/2018	Pessoalmente e/ou e-mail da sala
Requerimento formação dos grupos com a coordenação do curso	Grupo	08/03/2018	Cada grupo deverá preencher o requerimento de formação dos grupos
Entrega versão preliminar (parte escrita)	Grupo	07/05/2018	A versão preliminar deverá ser entregue ao professor orientador
Entrega versão definitiva	Grupo	28/05/2018	A versão definitiva deverá ser entregue ao professor orientador
Apresentação oral	Grupo	04 a 08/06/2018	Os grupos apresentarão os trabalhos frente banca examinadora
Divulgação das notas	Professores orientadores e Banca	18/06/2018	As notas serão divulgadas no sistema RM



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

---

## Anexos

### Anexo 1. Planilha de avaliação dos projetos interdisciplinares.

CURSO DE NUTRIÇÃO							
	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - PROJETO INTERDISCIPLINAR						
<b>Data:</b>	<b>Período:</b>						
	<b>GRUPOS</b>						
<b>Críticos de Avaliação</b>	1	2	3	4	5	6	7
<b>Apresentação oral (1,0):</b>							
Sequência lógica da exposição dos Tópicos (0,2)							
Capacidade de argumentação do grupo de acordo com os conhecimentos Teóricos (0,2)							
Postura e sinergia do grupo durante a Apresentação (0,2)							
Qualidade do material apresentado (slides ) 0,2							
Uso do tempo (0,2)							
<b>Média:</b>							
<b>Trabalho escrito (1,0):</b>							
Atendimento ao roteiro proposto (0,4)							
Desenvolvimento do conteúdo do Trabalho (0,3)							
Qualidade do material apresentado (textos) 0,3							
<b>Média:</b>							
<b>Total em pontos (soma das médias):</b>							



Faculdade credenciada pela Portaria MEC 4.022 de 30/12/2002.  
Curso de Nutrição autorizado pela Portaria SESU Nº 278 de 28 de Dezembro de 2012

---

## **Anexo 2.** Normas de elaboração do painel CIPEC.

**Da composição e dimensões do painel:** deve conter os seguintes itens; **Introdução:** com destaque para a relevância do trabalho, justificativa e objetivo(s). **Objetivo:** somente o geral. **Metodologia:** resumindo as técnicas de coleta, interpretação e análise de dados. **Resultados:** apenas os mais importantes, podendo ser ilustrados com tabelas, gráficos, desenhos e fotografias. **Conclusões:** as principais. **Referências:** as mais diretamente ligadas ao assunto. O painel deve ser elaborado preferencialmente em papel, nas dimensões de 90 cm (largura) por 120 cm (altura) utilizando o Microsoft PowerPoint. O painel deverá ser legível a 1,0 m de distância; Na sua parte superior o painel deve conter: título, autores, Instituição dos autores, cursos, agência(s) de fomento (se houver) e palavras-chave.

## **Anexo 3.** Normas de elaboração do resumo CIPEC.

O conteúdo do resumo terá como guia a NBR 6028:2003, sendo que a estrutura deve atender as normas específicas do Congresso a saber: **Título do trabalho:** deverá ter no máximo 255 caracteres. **Resumo:** deverá ter no *mínimo 1.000 e no máximo 2.200 caracteres*, contendo somente texto, abordando obrigatoriamente, **introdução, objetivo, metodologia, resultados e conclusões**. **Curso:** deve ser informado o curso relacionado ao resumo. **Nome científico:** deve ser informado na forma abreviada. **Nome da IES:** deve obrigatoriamente ser informado na forma de sigla.