



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

Barretos/SP

2016



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.....	6
6 Regras Básicas	7
7 Descrição dos Projetos	9
8 Modelo de Cronograma do Projeto Interdisciplinar	26
Anexos	28



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 5 conteúdos essenciais, que são eles “Ciências Sociais, Humanas e Econômicas”, “Ciências Biológicas e da Saúde”, “Ciências dos Alimentos” e “Ciências da Alimentação e Nutrição”. Esses conteúdos, culminam para a formação de 4 Núcleos de ensino, pesquisa e extensão, definidos conforme área de atuação do nutricionista, sendo eles:

- 1- Núcleo de Nutrição em Saúde Coletiva
- 2- Núcleo de Nutrição Clínica
- 3- Núcleo de Ciência e Tecnologia dos Alimentos
- 4- Núcleo de Nutrição Ambulatorial e Nutrição em Esporte

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 às 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;



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

-
- ✓ Estimular a prática da pesquisa científica incorporada à vida acadêmica.

3 Temáticas dos Projetos

A cada início de semestre será estabelecido pela coordenação do curso e/ou professores responsáveis do Projeto Interdisciplinar do referido semestre, o tema que será o 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 previamente proposto (apresentado como exemplo no item 8 do presente documento), o qual os alunos terão acesso, no máximo, nos primeiros 15 (quinze) dias a contar o início de cada semestre.

Todos os professores que ministram aulas no semestre serão orientadores e os mesmos serão designados à orientação dos grupos por meio de sorteio, cabendo o professor orientar até 2 (dois) grupos por período, com exceção do projeto interdisciplinar do 4º período que o professor orientador será o mesmo responsável pela disciplina de Técnica Dietética II para todos os grupos. O controle e acompanhamento dos trabalhos serão de responsabilidade de cada professor orientador quanto ao conteúdo, devendo reportar ao coordenador do curso 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 [apresentação oral: até 1,0 (um) ponto; parte escrita: até 1,0 (um) ponto), que deverão ser atribuídos à nota bimestral 2 (NB2),



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

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 do **Anexo 1** deste documento. Cabe esclarecer, que todos os critérios (contemplados na apresentação oral e parte escrita) serão analisados entre 0 (zero) e 1,0 (um), podendo ser atribuído em fração de 0,5. Serão consideradas as médias parciais da apresentação oral e parte escrita, sendo a nota final o somatório das médias parciais, totalizando no máximo 2,0 (dois) pontos.

Entrega da Parte Escrita:

O trabalho escrito deverá ser entregue em 2 etapas:

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 trabalho 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 *Software PowerPoint* do Windows® ou quaisquer outros programas para esta finalidade, o grupo poderá utilizar dos 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



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

apresentação. Na escolha de quaisquer outros recursos audiovisuais adicionais para a apresentação, devem ser solicitados pelo grupo, com antecedência, de no mínimo 72 horas junto à coordenação do curso através do e-mail: mariaclaudia@unibarretos.com.br.

Ficará a critério do grupo qual(is) integrante(s) irá(ão) apresentar o trabalho, não havendo necessidade do 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 pelo menos um deles membro interno pertencente ao corpo 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**).
- *Inter 2º período:* Trabalho escrito nos métodos resumo científico e slides em PowerPoint, com demanda espontânea para criação/confeção da arte.
- *Inter 3º período:* Trabalho escrito com a apresentação de 2 (dois) casos clínicos idosos (um institucionalizado e um não institucionalizado) e slides no *Software PowerPoint* do Windows®, com demanda espontânea para criação/confeção da arte.
- *Inter 4º período:* Produto desenvolvido com ficha técnica completa (constando as informações nutricionais) e slides *Software PowerPoint* do Windows®, com demanda espontânea para criação/confeção da arte.



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 5º período:* Trabalho escrito com a apresentação de um caso clínico real que apresente ao menos uma das doenças estudadas e slides *Software PowerPoint* do Windows[®], 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. É vedado o desenvolvimento de um mesmo tema por mais de um grupo de alunos.
- c. Os discentes devem cumprir as datas e atividades previstas no cronograma.
- d. 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.
- e. Os projetos deverão ser apresentados nas formas escrita e oral.
- f. O trabalho escrito deverá ser apresentado de acordo com as regras e métodos científicos, com no mínimo 10 laudas, conforme regras da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). E quando em posse de apresentação de resumo científico, o mesmo deve atender à formatação proposta no CIPEC (Congresso de Iniciação à Pesquisa Científica) da Faculdade Barretos (**Anexo 3**).
- g. Os trabalhos escritos serão avaliados pelos professores responsáveis e pela coordenação do curso para verificar a viabilidade de publicação científica.

-
- h. O trabalho deverá ser desenvolvido por grupos de 4 (mínimo) a 6 alunos (máximo), a serem constituídos por interesse dos mesmos. Não serão aceitos grupos com características diferente dos 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. Em hipótese alguma o trabalho poderá ser desenvolvido individualmente ou em dupla.
- i. A formação dos grupos deverá ser efetuada, por meio de requerimento (**Anexo 4**), junto à coordenação do curso, até a data estipulada no cronograma. Quaisquer alterações em sua constituição deverão ser direcionadas à coordenação do curso, que poderá aceitar ou indeferir o pedido.
- j. 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.
- k. Todos os integrantes dos grupos poderão se reunir com os professores orientadores, desde que acordado 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.
- l. A apresentação oral constará de lista de presença, que ficará sob responsabilidade do professor orientador.
- m. 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.



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

- n. 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.
- o. A apresentação de trabalhos copiados/plagiados implicará em atribuição de nota igual a 0 (zero) para todos os integrantes do grupo.

7 Descrição dos Projetos¹

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 COM ABORDAGEM EM CAMPO*

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Dra. Maria Claudia Bernardes Spexoto

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 da importância e necessidade do incentivo em 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

¹ 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.

(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 conteúdo 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 5 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.

d) Quais são os ingredientes 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;



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 a percepção para as alegações empíricas, sem embasamento científico.

IV - INTERDISCIPLINARIDADE:

O presente projeto, *UMA REVISÃO DE LITERATURA COM ABORDAGEM EM CAMPO*, 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 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
- 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.



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

TEMA PROPOSTO: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE DIFERENTES GRUPOS POPULACIONAIS

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Me. Angélica Simões Ferrari

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 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, atendidas durante a Campanha.

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.



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) 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;

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



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

- Bioquímica Estrutural
- Avaliação Nutricional I
- Embriologia e Genética

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: *MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NO INDIVÍDUO HOSPITALIZADO E/OU INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA (ILPs)*

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Me. Camilla Centurion Geraige

REALIZAÇÃO: 3º Período do curso

DISCIPLINAS-CHAVE: Avaliação Nutricional II

DESCRIÇÃO DO PROJETO:

I - RESUMO:

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

Sabendo da importância da avaliação do consumo alimentar, exame físico, rastreamento nutricional e avaliação dos parâmetros bioquímicos (análise, interpretação e aplicações clínicas) nos indivíduos hospitalizados e/ou em instituições de longa permanência (ILPs) e idosos não institucionalizados (domiciliado), surgiu a iniciativa do presente projeto, que tem como proposta a realização do diagnóstico nutricional entre enfermos e pessoas dependentes de terceiros para alimentação. Neste projeto, os discentes vivenciam o cenário prático, sob supervisão do docente da área, aplicando as bases teóricas de avaliação nutricional e são incentivados a proporem medidas para prevenção dos distúrbios nutricionais.



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:

- 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) O grupo de discente é o responsável pela identificação e adesão do/a idoso/a não institucionalizado/a (domiciliado/a)
- e) O professor responsável pelo Projeto Interdisciplinar (docente da disciplina-chave) dará as diretrizes sobre os instrumentos e ferramentas que comporão a avaliação nutricional (Anamnese nutricional e levantamento de consumo alimentar, Triagem nutricional e Avaliação Subjetiva Global – Produzida pelo Próprio Paciente-ASG-PPP), e que deverão ser aplicados em ambos indivíduos (institucionalizado e não institucionalizado).
- f) Construir um conteúdo expandido (no máximo 20 laudas) com a apresentação dos 2 (dois) casos clínicos analisados, interpretados criticamente e com proposta de plano de cuidado nutricional.
- g) Confeccionar apresentação oral de forma clara, objetiva, com sequência lógica, coerência e que contemple todas as etapas do trabalho.
- h) O aluno poderá utilizar o programa DietSmart® para realizar os cálculos de estimativa do consumo alimentar bem como a prescrição nutricional, sempre sob



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

orientação do docente das disciplinas estreitas ao projeto (Avaliação Nutricional II e Dietética e Cálculo Nutricional).

III - OBJETIVOS:

- Estimular a prática de avaliação nutricional;
- Analisar criticamente e interpretar os achados de diagnóstico nutricional;
- Manusear na prática as ferramentas e instrumentos de rastreamento do diagnóstico nutricional.
- Planejar plano de cuidado nutricional com proposta de plano alimentar.

IV - INTERDISCIPLINARIDADE:

O presente projeto, *MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NO INDIVÍDUO HOSPITALIZADO E/OU INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA (ILPs)*, 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 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:



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

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Esp. Mariana de Abreu Messinetti

REALIZAÇÃO: 4º Período do curso

DISCIPLINAS-CHAVE: Bromatologia e 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 da importância de despertar no discente a capacidade de autonomia e criação, surgiu a iniciativa do presente projeto, que nada mais é, que o grupo 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 operacionalizarão sua produção, com aprimoramento das técnicas dietéticas, e aprofundarão com a ficha técnica completa (constando também as informações nutricionais), 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.
- c) Cada grupo se responsabilizará pela compra dos itens/gêneros alimentícios que compuserem o produto/receita.
- d) 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.
- e) 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.
- f) 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/análise sensorial.
- g) 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;
- Aprimorar técnicas dietéticas;
- Incentivar a aproximação com a leitura científica;
- Analisar a composição dos alimentos.

IV - INTERDISCIPLINARIDADE:



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, *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 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.

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

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Dra. Maria Claudia Bernardes Spexoto

REALIZAÇÃO: 5º Período do curso

DISCIPLINAS-CHAVE: Dietoterapia I



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

DESCRIÇÃO DO PROJETO:

I - RESUMO:

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

Sabendo da importância que prática clínica exerce sobre o desenvolvimento de habilidades e competências dos discentes e aproximação com o cenário real, surgiu a iniciativa deste projeto, 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
- AVALIAÇÃO CORPORAL



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. 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.

Nutriente	g	g/kg	kcal	%
Carboidrato				
Proteína				
Lipídio				

APÓS CALCULADO, FAÇA UMA BREVE ANÁLISE DIAGNÓSTICO 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 bioquímicos (se houverem);
- Incentivar a aproximação com a leitura científica;
- Elaborar plano/conduta 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)

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Me. Beatriz Helena Borges Lustosa

REALIZAÇÃO: 6º Período do curso

DISCIPLINAS-CHAVE: Alimentação Coletiva I, Fundamentos Básicos em Gestão, Nutrição Aplicada ao Esporte e Dietoterapia Ambulatorial e Hospitalar I.

DESCRIÇÃO DO PROJETO:

I - RESUMO:

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

Sabendo 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.



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

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/confeção da arte.

III - OBJETIVOS:

- 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 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.

8 Modelo de Cronograma do Projeto Interdisciplinar

Quadro 1. Quadro de atividades, atribuições e prazos do Projeto Interdisciplinar 2016-2.

ATIVIDADE	RESPONSÁVEL	PRAZO MÁXIMO	COMO?
Divulgação do tema do Projeto interdisciplinar	Coordenação do curso e/ou professores responsáveis	15/8/2016	Pessoalmente e/ou e-mail da sala
Requerimento formação dos grupos com a coordenação do curso	Grupo	17/8/2016	Cada grupo deverá preencher o requerimento de formação dos grupos
Entrega versão preliminar ^a (parte escrita)	Grupo	14/10	A versão preliminar deverá ser entregue ao professor orientador
Entrega versão definitiva	Grupo	21/11	A versão definitiva deverá ser entregue ao



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

			professor orientador
Apresentação oral ^b	Grupo	28/11 e 29/11	Os grupos apresentarão os trabalhos frente banca examinadora
Divulgação das notas ^b	Professores orientadores e Banca	2/12	As notas serão divulgadas no sistema RM

^a A versão preliminar a ser entregue no Projeto Interdisciplinar do 4º período será o próprio produto e ficha técnica para análise do professor responsável.

^b Datas da apresentação oral e divulgação das notas susceptíveis à alteração.

Anexos

Anexo 1. Planilha de avaliação dos projetos interdisciplinares.

CURSO DE NUTRIÇÃO							
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - PROJETO INTERDISCIPLINAR							
Data:	Período:						
	GRUPOS						
Crítérios de Avaliação	1	2	3	4	5	6	7
Apresentação oral (1,0):							
Sequência lógica da exposição dos tópicos ^a							
Clareza							
Objetividade							
Capacidade de argumentação do grupo de acordo com os conhecimentos teóricos ^b							
Desempenho do apresentador ^c							
Qualidade do material apresentado (slides/textos) ^d							
Sinergia do grupo e uso do tempo ^e							
Média:							
Trabalho escrito (1,0):							
Entrega da versão preliminar							
Atendimento ao roteiro proposto							
Desenvolvimento do conteúdo do trabalho ^{d,f}							
Qualidade do material apresentado (textos) ^{d,f}							
Observações do avaliador:							
Comentários do avaliador:							
Média:							
Total em pontos (soma das médias):							
Docentes avaliadores:							

^a Sequência lógica, evitando-se repetições desnecessárias e enfatizando os aspectos de maior relevância.

^b Segurança nas explicações e respostas, revelando clareza de raciocínio, domínio das informações relativas ao projeto e capacidade, compreensão e análise antes as questões colocadas pela Banca.

^c Postura; espontaneidade, movimentação; entusiasmo; autocontrole; dicção; pronúncia; entonação; ritmo; clareza da exposição e das explicações; uso de recursos audiovisuais.

^d Formatação e apresentação, estética, coerência e coesão textual, objetividade, conteúdo, linguagem (ortografia e vocabulário), e originalidade.

^e Será avaliada a sintonia e integração do grupo. A apresentação oral deve ser objetiva, clara e respeitar o tempo: mínimo (10 minutos) e máximo (15 minutos).

^f **Comporão estes itens (no 4º período):** a ficha técnica completa (contemplando as informações nutricionais) e análise sensorial realizada pela banca examinadora.



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.



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 4. Requerimento e Formulário de formação dos grupos do Projeto Interdisciplinar.

REQUERIMENTO DE FORMAÇÃO DE GRUPOS – PROJETO INTERDISCIPLINAR
SEMESTRE/ANO: ____/____

aluno(a) regularmente matriculado no ____ período do Curso de Nutrição, vem, requerer, com base no Manual de Orientação do Projeto Interdisciplinar do Curso de Nutrição, a formação do grupo que trabalharemos o Projeto Interdisciplinar do “____ Semestre/____(ano)”, conforme formulário de registro em anexo à este documento.

Nestes Termos,
P. Deferimento.
Barretos, ____ de _____ de _____.

Aluno (a)



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

**FORMULÁRIO DE FORMAÇÃO DE GRUPO REFERENTE AO PROJETO
INTERDISCIPLINAR DO SEMESTRE/ANO:**

COMPOSIÇÃO DO GRUPO

ORDEM	INTEGRANTES	RA
1		
2		
3		
4		
5		
6		

OBSERVAÇÕES:
