

INSTITUTO FEDERAL

Ceará

Campus Limoeiro do Norte

Curricularização da Extensão Bacharelado em Nutrição

MATRIZ 2022

Curricularização da Extensão

É o processo de inclusão de atividades de extensão no currículo dos cursos, pautando-se na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.



EXTENSÃO

Curso de Bacharelado em Nutrição

INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO

Ano e semestre do início:	2022.2
Carga horária dos componentes curriculares:	2720 horas
Carga horária do estágio:	780 horas
Carga horária complementar:	160 horas
Carga horária optativa:	240 horas
Carga horária de extensão:	394 horas
Carga horária do Trabalho de Conclusão de Curso:	80 horas
Carga horária total:	3900 horas
Sistema de carga horária:	Créditos (01 crédito = 20 horas - relógio)

1º SEMESTRE

COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Anatomia Humana	80	60	20	-	-
Antropologia da Alimentação	40	40	-	-	-
Biologia Celular e Molecular	40	20	20	-	-
Bioquímica I	80	60	20	-	-
Introdução à Nutrição	40	40	-	-	-
Metodologia do Trabalho Científico	40	40	-	-	-
Optativa I – Gastronomia Afro-Brasileira e Indígena	40	20	20	-	-
Optativa I – Leitura e produção de textos acadêmicos		40	-	-	-
Optativa I - LIBRAS		40	-	-	-
TOTAL	360	-	-	-	-

2º SEMESTRE

COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Bioquímica II	80	60	20	-	Bioquímica I
Fisiologia Humana	80	60	20	-	Anatomia Humana
Histologia e embriologia aplicadas à nutrição	40	20	20	-	Biologia Celular e Molecular
Microbiologia Geral	40	40	-	-	-
Parasitologia aplicada à nutrição	40	40	-	-	-
Sociologia Aplicada à Nutrição	40	40	-	-	-
Optativa II – Economia aplicada à nutrição	40	30	10	10	-
Optativa II – Inglês instrumental		40	-	-	-
Optativa II – Princípios de agroecologia		20	20	10	-
TOTAL	360	-	-	-	-

3º SEMESTRE

COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Avaliação Nutricional I	40	20	20	-	Fisiologia Humana
Bioquímica dos alimentos	40	40	-	-	-
Imunologia aplicada à nutrição	40	40	-	-	Histologia e embriologia aplicadas a nutrição/ Fisiologia Humana
Microbiologia dos Alimentos	80	40	40	-	Microbiologia Geral
Nutrição e dietética	40	40	-	-	Bioquímica II
Técnica Dietética I	80	40	40	-	-
Optativa III – Fármacos e Interações com Nutrientes	40	40	-	-	-
Optativa III - Nutrição inclusiva		10	30	30	-
Optativa III – Sistemas Alimentares e Sustentáveis		20	20	20	-
TOTAL	360	-	-	-	-

4º SEMESTRE

COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Avaliação Nutricional II	80	60	20	10	Avaliação Nutricional I
Bioestatística aplicada à Nutrição	40	40	-	-	-
Bromatologia	60	30	30	-	Bioquímica I
Patologia Geral	40	40	-	-	Imunologia aplicada a nutrição Fisiologia Humana
Planejamento Dietético	40	40	-	-	Bioquímica II
Técnica Dietética II	60	30	30	-	Técnica Dietética I
Optativa IV – Nutrigenética e Nutrigenômica	40	40	-	-	-
Optativa IV – Plantas medicinais e fitoterápicos		30	10	10	-
Optativa IV – Segurança Alimentar e Nutricional		30	10	10	-
TOTAL	360	-	-	-	-

5º SEMESTRE

COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Administração em Alimentação Coletiva I	40	40	-	-	-
Controle higiênico sanitário na produção de refeições	40	20	20	6	-
Educação Alimentar e Nutricional	80	40	40	40	-
Epidemiologia aplicada à Nutrição	40	40	-	-	Bioestatística aplicada à nutrição
Nutrição nos Ciclos Vitais	40	40	-	-	Avaliação nutricional II
Patologias da Nutrição	80	80	-	-	Patologia geral
Optativa V – Alimentação e nutrição no ambiente escolar	40	30	10	-	-
Optativa V – Avaliação nutricional ambulatorial		-	40	-	Avaliação Nutricional II
Optativa V – Fisiologia do exercício aplicada à nutrição		20	20	-	-
TOTAL	360	-	-	-	-

6º SEMESTRE

COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Administração em alimentação coletiva II	80	60	20	-	Administração em Alimentação Coletiva I
Alimentos Funcionais	40	40	-	-	Nutrição e dietética
Introdução à Tecnologia dos Alimentos	40	40	-	-	-
Nutrição em Saúde Coletiva	80	60	20	20	-
Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esporte	40	30	10	10	Planejamento Dietético
Nutrição nos Transtornos Alimentares	40	30	10	10	-
Optativa VI – Análise sensorial	40	20	20	-	-
Optativa VI – Consultoria e Gestão em Alimentação Coletiva		20	20	20	-
Optativa VI –Tecnologias educacionais e materiais didáticos		20	20	10	-
TOTAL	360	-	-	-	-

7º SEMESTRE

COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Dietoterapia I	80	60	20	10	Nutrição nos Ciclos Vitais/ Patologias da nutrição
Educação ambiental e resíduos	40	20	20	20	-
Nutrição Materno-infantil	80	60	20	20	Nutrição nos Ciclos Vitais
Projetos Sociais	40	20	20	20	-
Tecnologia de Alimentos	80	60	20	10	Introdução à Tecnologia dos Alimentos
Optativa VII – Gastronomia funcional	40	10	30	10	Alimentos Funcionais
Optativa VII – Nutrição comportamental		40	-	-	Nutrição nos Transtornos Alimentares
Optativa VII – Nutrição em oncologia		40	-	-	-
TOTAL	360	-	-	-	-

8º SEMESTRE

COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Dietoterapia II	80	60	20	10	Dietoterapia I
Ética e exercício profissional	40	36	04	04	-
Nutrição em Pediatria	40	30	10	10	Nutrição Materno-Infantil/ Dietoterapia I
Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)	40	20	20		Metodologia do Trabalho Científico
Eletiva - Prática Integradora em Alimentação Coletiva	160	-	160	160	Administração em alimentação coletiva II Educação Alimentar e Nutricional
Eletiva - Prática Integradora em Nutrição Clínica					Dietoterapia I Educação Alimentar e Nutricional
Eletiva - Prática Integradora em Nutrição e Saúde Coletiva					Nutrição em saúde coletiva Educação Alimentar e Nutricional
TOTAL	360	-	-	-	-

9º SEMESTRE

COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Nutrição em Gerontologia	40	30	10	10	Nutrição nos Ciclos Vitais
Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	40	36	04	-	Dietoterapia II
Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)	40	-	40	-	Trabalho de Conclusão de Curso I
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	260	20	240	-	Ética e Exercício Profissional Nutrição em Saúde Coletiva Educação Alimentar e Nutricional
TOTAL	380	-	-		-

10º SEMESTRE

COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Estágio Supervisionado em Administração em Alimentação Coletiva	260	20	240	-	Ética e Exercício Profissional Administração em Alimentação Coletiva II Educação Alimentar e Nutricional
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	260	20	240	-	Ética e Exercício Profissional Dietoterapia II Educação Alimentar e Nutricional
TOTAL	520	-	-		-

Modalidade 1

Parte de componentes curriculares com destinação de carga horária de extensão definida no currículo.

Modalidade 2

Componente curricular específico de extensão constituintes do Plano de Unidade Didática (PUD) e do currículo do curso.

Modalidade 3

Outras ações de extensão diversas, promovidas no âmbito do IFCE, desde que previstas no PPC.

CENÁRIO MISTO

Mapeamento das atividades de ensino, com caráter de extensão. Matriz 2022.

Modalidade 1

Modalidade 2

COMPONENTE CURRICULAR	Carga horária detalhada (h)			Carga horária EXTENSÃO
	Total	T	P	(horas)
Componentes Curriculares Obrigatórios				
Avaliação Nutricional II	80	60	20	10
Controle higiênico sanitário na produção de refeições	40	20	20	6
Dietoterapia I	80	60	20	10
Dietoterapia II	80	60	20	10
Educação Alimentar e Nutricional	80	40	40	40
Educação ambiental e resíduos	40	20	20	20
Ética e Exercício Profissional	40	36	4	4
Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esporte	40	30	10	10
Nutrição em Gerontologia	40	30	10	10
Nutrição em Pediatria	40	30	10	10
Nutrição em Saúde Coletiva	80	60	20	20
Nutrição Materno-Infantil	80	60	20	20
Nutrição nos Transtornos Alimentares	40	30	10	10
Práticas Integradoras	160	-	160	160
Projetos sociais	40	20	20	20
Tecnologia de Alimentos	80	60	20	10
TOTAL				370

Modalidade 1

Componentes Curriculares Optativos				
Nome	Total	T	P	(horas)
Consultoria e gestão de negócios em alimentação coletiva	40	20	20	20
Economia aplicada à nutrição	40	30	10	10
Gastronomia Funcional	40	10	30	10
Nutrição inclusiva	40	10	30	30
Plantas medicinais e fitoterápicos	40	30	10	10
Princípios de Agroecologia	40	20	20	10
Segurança Alimentar e Nutricional	40	30	10	10
Sistemas alimentares sustentáveis	40	20	20	20
Tecnologias educacionais e elaboração de materiais didáticos	40	20	20	10
TOTAL				130
TOTAL PREVISTA PARA EXTENSÃO				370

Modalidade 3

Evento que ocorre anualmente em caráter permanente, que envolve obrigatoriamente os discentes de todos os semestres em uma temática transversal, reúne especialistas de diversas áreas da Nutrição, com o objetivo de promover atualização e integração de temáticas na formação. É aberto ao público externo, tanto de profissionais da nutrição como para estudantes de outras instituições de ensino.

O mesmo dispõe de uma carga horária total de **20 horas de atividades**, dentre estas: palestras, oficinas, reuniões temáticas com exposição oral de trabalhos científicos e na modalidade de painel.



JORNADA DE
NUTRIÇÃO

Organização:



CANPE
Centro Acadêmico
DE NUTRIÇÃO PEDRO ESCUDERO

Realização:



INSTITUTO FEDERAL
Ceará
Campus Limoeiro do Norte

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	
Código: 06.545.46	Obrigatório
Carga Horária Total: 80h	CH Teórica: 40h CH Prática: 40h
CH – Curricularização da extensão:	40 h
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	5º
Nível:	Graduação

UNIDADE VI - Extensão em Vivências de Educação Alimentar e Nutricional para formação do Nutricionista

Conhecimento do território. Aproximando gestores, parceiros e comunidade. Planejamento: Porque realizar? Com quem? Onde? Sobre o que? Como? Quando? Como avaliar? Estratégias e produção de materiais educativos e recursos para desenvolvimento.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula expositivas e interativas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do conhecimento. Leituras e discussão de texto direcionado para análise de problemas. Aprendizagem baseada na extensão com desenvolvimento de um programa de educação nutricional com uso de metodologia de educação problematizadora.

RECURSOS

Projeter multimídia; Artigos científicos impressos; Materiais didáticos (cartolinas, pinceis, cola, tesoura, tintas etc) para oficinas de elaboração de materiais. Seminários. Alimentos.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos, estudo dirigidos, desenvolvimento de um programa de educação nutricional, minidocumentário e artigo.

Registro das atividades de Extensão Curricularizadas

▶ SISTEMA ACADÊMICO

- Atividades no âmbito das **disciplinas do curso**, pois integralizam a CH de ensino.
- A **CH específica de extensão** dessas duas modalidades deverá ser registrada em **aba própria** no Sistema Acadêmico, pelo docente extensionista responsável pela disciplina, com posterior apontamento no Histórico Escolar do discente, após a sua comprovação de tê-la desenvolvido, mediante inserção de certificado/declaração de sua participação como protagonista da ação extensionista, em aba própria, no Sistema Acadêmico.
- Nesta modalidade, a **CH desenvolvida contabilizará como Ensino para o docente.**

Modalidade 1

Modalidade 2

Registro das atividades de Extensão Curricularizadas

► SIGPROEXT

As **ações de extensão diversas**, promovidas no âmbito do IFCE, desde que **previstas no PPC**, incluindo ofertas de Cursos FIC, terão o registro feito no Sistema de Extensão, pelo docente extensionista responsável, o qual deverá cadastrar também os estudantes como membros de equipe executora, conforme normatização própria.

Esse Sistema permitirá ao coordenador da ação informar se é uma ação curricularizada (ou curricularizável), no âmbito de um curso que será por ele informado.

Nesta modalidade, a **CH desenvolvida contabilizará como Extensão para o docente.**

Modalidade 3

Nutrição Materno-Infantil



PROJETO:

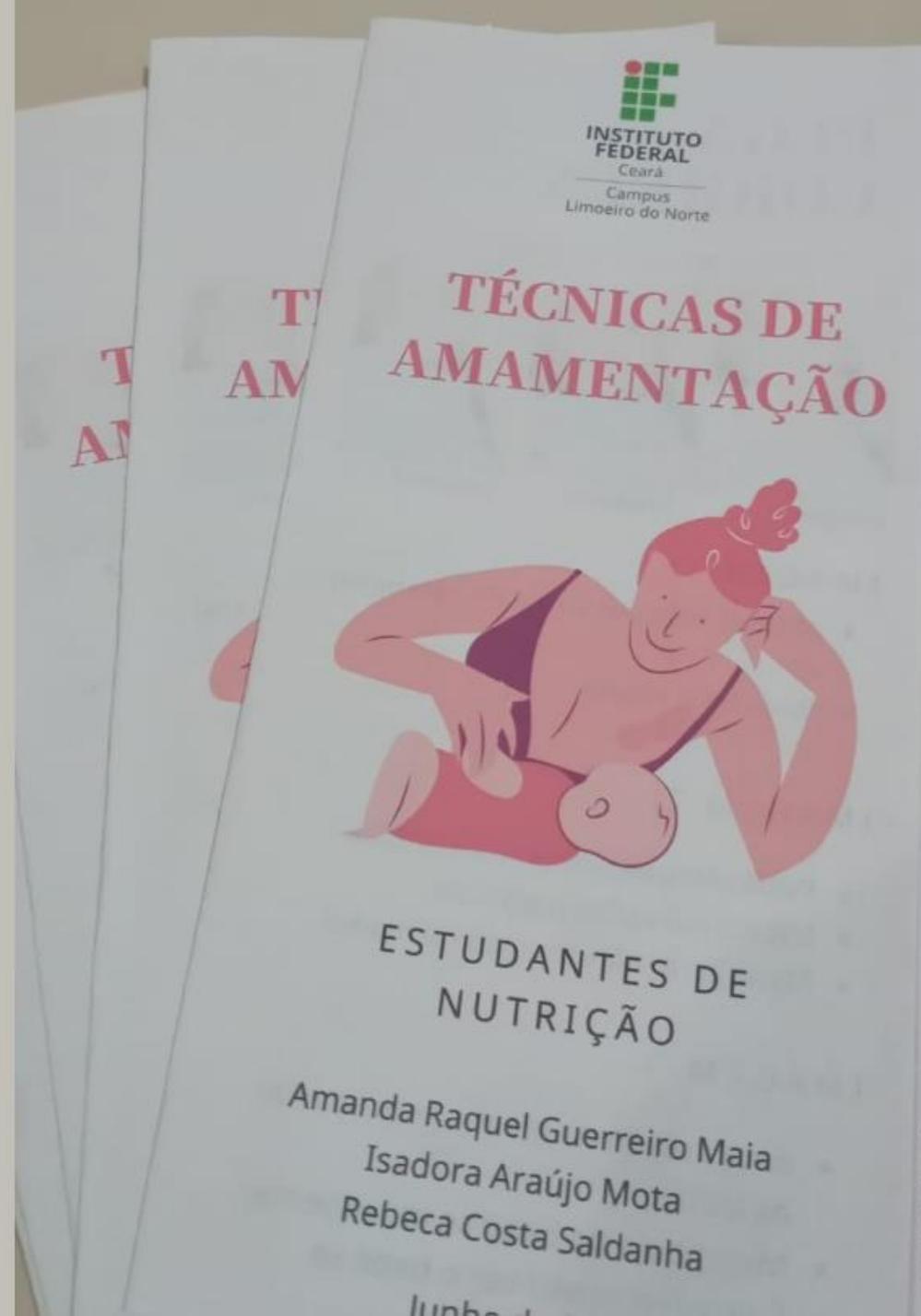
**ALEITAMENTO MATERNO E
INTRODUÇÃO ALIMENTAR**

LOCAL:

UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

PÚBLICO ALVO:

GESTANTES E NUTRIZES



Nutrição nos Transtornos Alimentares



HOMENS TAMBÉM TEM TRANSTORNOS ALIMENTARES ?

Apesar de muitas pessoas acreditarem que essas doenças são tipicamente femininas, os homens também podem desenvolver um transtorno alimentar. E o pior: muitas vezes, sofrem calados, devido ao estigma.

É comum os homens desenvolverem transtornos alimentares ?

1/4 DOS CASOS DE TRANSTORNOS ALIMENTARES OCORREM EM HOMENS

ANTIGAMENTE, A PROPORÇÃO ERA DE **1:10** (ANOREXIA E BULIMIA NERVOSA), E AGORA É DE **1:3** – SENDO A MESMA PROPORÇÃO NO CASO DE COMPULSÃO ALIMENTAR.

QUAIS SÃO OS RISCOS?

Assim como as mulheres, os homens também estão expostos às MENSAGENS e influências sócio culturais determinantes do desenvolvimento dos Transtornos Alimentares, como:

- “Os homens deveriam ter apenas um tipo de corpo”**
magro e definido, como aparece na mídia e nas mídias sociais.
- “Você é o que você aparenta”**
homens são susceptíveis a “enfiar-se” ter sucesso, serem mais aceitos socialmente, se “fazerem melhor” em relacionamentos, terem melhores empregos, por causa de seu corpo.
- “Homens devem estar no controle”**
copera-se mais “força” e menos vulnerabilidade dos homens, como se tivessem que dar conta de tudo.

O estigma e a intenção de não parecer fraco ou vulnerável diante de suas dificuldades são alguns dos fatores responsáveis pela demora no reconhecimento e tratamento de muitos homens com TA.



PROJETO:
**TRANSTORNOS ALIMENTARES
NA ADOLESCÊNCIA**

LOCAL:
IFCE EMI/

**NÚCLEO DE ATENDIMENTO E
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
(NAAN)**

PÚBLICO ALVO:
ADOLESCENTES

Stunkard's Figure Rating Scale – Escala de Silhuetas de Stunkard (1982)
Fonte: adaptado por Thompson & Gray (1995).

Disordered Eating Attitude Scale (DEAS) - Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas
Fonte: Alvarenga MS, Scagliusi FB, Philippi ST. (2010)

Educação Alimentar e Nutricional

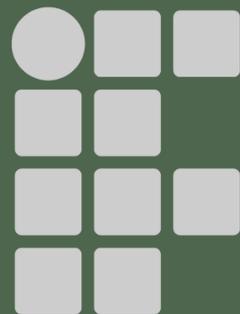


PROJETO:
EAN NAS DIFERENTES FASES DA VIDA

LOCAL:
**ESCOLAS
UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE
ACADEMIAS
GRUPO DO IDOSO**

PÚBLICO ALVO:
**CRIANÇAS
ADOLESCENTES
ADULTOS
IDOSOS
GESTANTES**





INSTITUTO FEDERAL

Ceará

Campus Limoeiro do Norte

Curso de Bacharelado em Nutrição

Contato:

ccbn.limoeiro@ifce.edu.br