

SAÚDE PÚBLICA NO SÉCULO XXI: UMA ABORDAGEM SOBRE A NUTRIÇÃO

VOLUME 1

Organizadora

Camyla Rocha de Carvalho Guedine



SAÚDE PÚBLICA NO SÉCULO XXI: UMA ABORDAGEM SOBRE A NUTRIÇÃO

VOLUME 1

Organizadora

Camyla Rocha de Carvalho Guedine



Editora Omnis Scientia

SAÚDE PÚBLICA NO SÉCULO XXI: UMA ABORDAGEM SOBRE A NUTRIÇÃO

Volume 1

1ª Edição

Triunfo – PE

2020

Editor-Chefe

Me. Daniel Luís Viana Cruz

Organizador(a)

Dra. Camyla Rocha de Carvalho Guedine

Conselho Editorial

Dra. Pauliana Valéria Machado Galvão

Dr. Wendel José Teles Pontes

Dr. Walter Santos Evangelista Júnior

Dr. Cássio Brancalone

Dr. Plínio Pereira Gomes Júnior

Editores de Área – Ciências da Saúde

Dra. Camyla Rocha de Carvalho Guedine

Dr. Leandro dos Santos

Dr. Hugo Barbosa do Nascimento

Dra. Pauliana Valéria Machado Galvão

Assistentes Editoriais

Thialla Larangeira Amorim

Andrea Telino Gomes

Imagem de Capa

Freepik

Edição de Arte

Leandro José Dionísio

Revisão

Os autores



Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons – Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional

O conteúdo abordado nos artigos, seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Saúde pública no século XXI [livro eletrônico] :
uma abordagem sobre a nutrição : volume 1 /
organização Camyla Rocha de Carvalho Guedine.
-- 1. ed. -- Triunfo, PE : Editora Omnis
Scientia, 2020.

PDF

Vários colaboradores.
ISBN 978-65-991674-5-4

1. Alimentação 2. Desnutrição 3. Obesidade 4.
Nutrição - Aspectos da saúde 5. Saúde pública I.
Guedine, Camyla Rocha de Carvalho.

20-46883

CDD-613.2

Índices para catálogo sistemático:

1. Nutrição : Ciências médicas 613.2

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

Editora Omnis Scientia

Triunfo – Pernambuco – Brasil

Telefone: +55 (87) 99656-3565

editoraomnisscientia.com.br

contato@editoraomnisscientia.com.br

PREFÁCIO

A pandemia mudou completamente a vida das pessoas, não apenas em relação a vivência pessoal, profissional e afetiva. Essa epidemia global também causou um grande impacto no âmbito alimentar.

Devido à rápida disseminação do vírus da COVID-19, e aos graves problemas que ele trás para a saúde humana, o cuidado nutricional na profilaxia de infecções passou a ter mais de relevância, levantando também a questão da prática do aleitamento materno por mulheres infectadas, devidos as formas de infecção do vírus. Além de toda essa problemática vivenciada, as pessoas ainda tiveram também que lidar com o aumento de compartilhamento de notícias falsas sobre a cura e prevenção da doença, fazendo com que muitas procurassem medicamentos naturais. Mas será que são mesmo eficazes? Até que ponto é seguro o uso de determinados produtos e/ou substâncias?

A pandemia forçou também as pessoas a passarem um longo período em isolamento social. Isso aumentou ainda mais o nível de sedentarismo da população mundial, o consumo exacerbado de alimentos com alto teor de calorias, sódio e açúcar, uma combinação perfeita para o desencadeamento de várias doenças crônicas não transmissíveis, incluindo o transtorno complexo da síndrome metabólica, podendo acarretar em doenças cardiovasculares ou até mesmo um câncer.

Em nossos livros selecionamos um dos capítulos para premiação como forma de incentivo para os autores, e entre os excelentes trabalhos selecionados para compor este livro, o premiado foi o capítulo 5, intitulado “Consumo de alimentos in natura e minimamente processados entre estudantes universitários em Maceió-AL”.

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1.....13

SAÚDE PÚBLICA NO SÉCULO XXI E ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA A PROFILAXIA DA COVID-19: GUIA PRÁTICO PARA A POPULAÇÃO

Fernanda Viana de Carvalho Moreto

Luis Henrique Almeida Castro

Thiago Teixeira Pereira

Silvia Aparecida Oesterreich

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.13-25

CAPÍTULO 2.....26

TRANSMISSÃO VERTICAL E ALEITAMENTO MATERNO POR MULHERES INFECTADAS POR COVID-19: UMA REVISÃO DE ESCOPO

Stephany Beatriz do Nascimento

Giselly Maria da Costa Pimentel

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.26-36

CAPÍTULO 3.....37

EVIDÊNCIAS NO USO DE FITOTERAPIA NA INFECÇÃO COVID-19: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Mayara Camila de Lima Canuto

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.37-47

CAPÍTULO 4.....48

POTENCIAL EFEITO DOS CARBOIDRATOS SIMPLES SOBRE O PROCESSO DE APRENDIZADO E MEMÓRIA: UMA REVISÃO NARRATIVA

Ruth Nayara Firmino Soares

Vanessa Soares de Lima Dantas

Izael de Sousa Costa

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.48-56

CAPÍTULO 5.....57

CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS EM MACEIÓ-AL

Wyshyllen Yessika Monteiro Fortaleza

Thaysa Barbosa Cavalcante Brandão

Maria Aparecida Omena de Luna

Bruna Merten Padilha

Lívia Marília Lyra Porto

Laís Nanci Pereira Navarro

Carla Andréa Lyra Vasconcelos Pereira

Gabriel Augusto Lyra Porto

Elisabeth Priscila Maia Januário

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.57-67

CAPÍTULO 6.....68

PRÁTICA DE EDUCAÇÃO POPULAR EM SAÚDE NO EMPODERAMENTO SOBRE SÍNDROME METABÓLICA: RELATO DE EXPERIÊNCIA ENTRE GRADUANDOS DE NUTRIÇÃO E PACIENTES DE UMA CLÍNICA ESCOLA

Ruth Nayara Firmino Soares

Luana Argentina Rodrigues da Silva

Fabiana Maria Coimbra de Carvalho Serquiz

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.68-73

CAPÍTULO 7.....74

A IMPORTÂNCIA DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PREVENÇÃO DO CÂNCER: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Dierlen Ferreira de Souza

Daniele Vieira Francisco
Vivian Vitória de Oliveira Azevedo
Isabelly Rose Prata Santana
Simone Otília Cabral Neves
Veruska Moreira de Queiroz

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.74-81

CAPÍTULO 8.....82

A METODOLOGIA PROBLEMATIZADORA COMO FERRAMENTA PARA A FORMAÇÃO DOS ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO: REFLEXÃO E DESAFIOS

Dierlen Ferreira de Souza
Daniele Vieira Francisco
Vivian Vitória de Oliveira Azevedo
Isabelly Rose Prata Santana

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.82-87

CAPÍTULO 9.....89

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM TEMPO DE ISOLAMENTO SOCIAL

Beatriz Paiva Rocha
Myllena Maria Alves Dias
Amauri Barbosa da Silva Junior
Camila Ferreira Freire
Derlange Belizário Diniz

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.89-93

CAPÍTULO 10.....94

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: EXPERIÊNCIA DE EXIBIÇÃO DE DOCUMENTÁRIO EM UMA ESCOLA MUNICIPAL NO INTERIOR DA BAHIA

Raquel Larissa Dantas Pereira

Beatriz Brandão Rodrigues Medrado

Galtame Gabriela Targino de Assis

Marcelo Domingues de Faria

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.94-98

CAPÍTULO 11.....99

ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E SUA INSERÇÃO PRECOCE: REVISÃO DE LITERATURA

Beatriz Brandão Rodrigues Medrado

Raquel Larissa Dantas Pereira

Galtame Gabriela Targino de Assis

Marcelo Domingues de Faria

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.99-104

CAPÍTULO 12.....105

ANÁLISE DE CONSERVANTES E SUAS CONSEQUÊNCIAS PARA O GRUPO INFANTIL

Katcilânya Menezes de Almeida

Maria Luciete Barbosa do Espírito Santo

Micaela Maria de Souza Silva

Nathalia Santos Moura

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.105-110

CAPÍTULO 13.....111

FATORES ASSOCIADOS AO BAIXO PESO AO NASCER DE CRIANÇAS ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA – RECIFE – PE

Thyanne Sant'anna Santiago de Paiva

Alexsandra Laís de Luna Sobral

Leopoldina Augusta Souza Sequeira-de-Andrade

Ana Catarina Figueirêdo Bispo

Camila de Souza Rêgo

Flaviani Diogo Reis Augusto

Maísa Barbosa de Lima

Maria Isabela Xavier Campos

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.111-124

CAPÍTULO 14.....125

IMPORTÂNCIA DA AVALIAÇÃO FÍSICA NOS AGRAVOS À SAÚDE HUMANA, UM OLHAR CLÍNICO: REVISÃO INTEGRATIVA

Fernando Freire da Silva

Clairtiane Maria Pereira dos Santos

Vinicius Araújo Amaral

Luana Rodrigues Portela

Carla Katiane dos Santos de Oliveira

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.125-130

CAPÍTULO 15.....131

DESNUTRIÇÃO E SUA CORRELAÇÃO COM CIRROSE HEPÁTICA

Marisa Nunes Guedes

Oswaldo Lopes Dagnaisser Neto

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.131-136

CAPÍTULO 16.....137

PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO E RISCO NUTRICIONAL EM IDOSOS HOSPITALIZADOS

Mayara Camila de Lima Canuto

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.137-145

CAPÍTULO 17.....146

O TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO PARA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM COMUNIDADE PESQUEIRA

Tatiane Queiroz Silva

Ryzia de Cássia Vieira Cardoso

DOI: 10.47094/978-65-991674-5-4.146-150

CAPÍTULO 8

A METODOLOGIA PROBLEMATIZADORA COMO FERRAMENTA PARA A FORMAÇÃO DOS ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO: REFLEXÃO E DESAFIOS

Dierlen Ferreira de Souza

Universidade Federal de Sergipe/ Lagarto (Sergipe)

<http://lattes.cnpq.br/3901712490923219>

Daniele Vieira Francisco

Universidade Federal de Sergipe/ Lagarto (Sergipe)

<http://lattes.cnpq.br/7494793702863618>

Vivian Vitória de Oliveira Azevedo

Universidade Federal de Sergipe/ Lagarto (Sergipe)

<http://lattes.cnpq.br/1852832858045092>

Isabelly Rose Prata Santana

Universidade Federal de Sergipe/ Lagarto (Sergipe)

<http://lattes.cnpq.br/5270612265640833>

Simone Otilia Cabral Neves

Universidade Federal de Sergipe/ Lagarto (Sergipe)

<http://lattes.cnpq.br/0616733019910460>

Carolina Cunha de Oliveira

Universidade Federal de Sergipe/ Lagarto (Sergipe)

<http://lattes.cnpq.br/2469398994777156>

RESUMO: As diretrizes Curriculares Nacionais passaram por algumas modificações, de um ensino extremamente teórico para a busca do conhecimento científico. Dentre alguns métodos conhecidos encontra-se o *Problema Based Learning* (PBL) ou Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP), método utilizado o curso de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe, Campus de Lagarto. Nesse método é possível trabalhar com uma situação real do problema, estimulando a crítica e reflexão, utiliza-se um relato de experiência tendo como referência o Método do Arco de Charlez Magueréz que utiliza cinco etapas: Realidade Observada; Pontos-Chave; Teorização; Hipóteses de Solução e Aplicação à Realidade (prática). Os estudantes submetidos aos grupos de tutoria demonstraram que

o uso dessa metodologia é eficaz para construção do conhecimento científico e senso crítico, sendo o aluno o principal responsável pelo seu saber, além de aproximá-lo da sua vivência profissional após conclusão do curso. Essa metodologia visa à formação de profissionais mais humanizados devido as experiências adquiridas desde o primeiro ano do curso, com a presença de visita na comunidade e a interação de disciplinas básicas com relatos clínicos. Devido a esse método utilizado, o Campus de Lagarto ficou conhecido pela formação de profissionais com uma visão social e política, com capacidade de articular e mediar processos de reflexão, conscientização no atendimento humanizado.

PALAVRAS-CHAVE: Metodologia problemática. Formação do profissional de nutrição. Educação superior.

PROBLEMATIZING METHODOLOGY AS A TOOL FOR THE FORMATION OF NUTRITION ACADEMICS: REFLECTION AND CHALLENGES

ABSTRACT: The National Curriculum guidelines underwent some modifications, from an extremely theoretical teaching to the search for scientific knowledge. Among some known methods is the Problema Based Learning (PBL), a method used in the Nutrition course at the Federal University of Sergipe, Campus de Lagarto. In this method it is possible to work with a real situation of the problem, stimulating criticism and reflection, using an experience report using the Charlez Maguerez Arc Method as a reference, which uses five steps: Observed Reality; Key Points; Theorization; Hypotheses of Solution and Application to Reality (practical). The students submitted to the tutoring groups demonstrated that the use of this methodology is effective for the construction of scientific knowledge and critical sense, with the student being the main responsible for his knowledge, in addition to bringing him closer to his professional experience after completing the course. This methodology aims to train more humanized professionals due to the experiences acquired since the first year of the course, with the presence of a visit in the community and the interaction of basic disciplines with clinical reports. Due to this method used, the Lagarto Campus became known for the training of professionals with a social and political vision, with the ability to articulate and mediate processes of reflection and awareness in humanized care.

KEYWORDS: Troubled methodology. Training of the nutrition professional. College education.

1. INTRODUÇÃO

O ensino aprendido dos cursos de Nutrição no Brasil vêm passando, há alguns anos, por transformações e adaptações com o objetivo de atender as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) dos cursos de Nutrição (BRASIL, 2001).

Na década de 1970 ocorreram as primeiras revisões das DCN do curso de Nutrição, sendo estabelecido o currículo mínimo e foram levantadas críticas a respeito do caráter extremamente teóri-

co, rigidez na metodologia tradicional, não sendo capaz de atender as especificidades de cada região, bem como as necessidades sociais e característica do nosso país, além de não incentivar ao uso de tecnologias no ensino (SOARES; AGUIAR, 2010).

Diante disso, notou-se que o ensino dos cursos de Nutrição no país estavam pautados na metodologia de ensino chamada tradicional, em que veicula um conhecimento fragmentado e passivo ao discente, não estimulando aos estudantes a serem participantes ativos em sala de aula e a terem a iniciativa pela busca do conhecimento científico, além de não associar a teoria com a prática (SOARES; AGUIAR, 2010).

Com o advento da reforma sanitária intensificou o debate sobre a necessidade de melhorar a qualidade e implementar estratégias de ensino aprendizagem inovadoras, com destaque para a adoção da Metodologia Problematizadora (MP), estando presente em alguns métodos que podem subsidiar o ensino, dentre eles: a Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP) ou Problema Based Learning (PBL), Team Based Learning (TBL), o Arco de Charles e Maguerez e a Aprendizagem Baseada em Projetos (ABP). Estes dois últimos diferem dos demais, pois trabalham com uma situação problema real e o estudo ocorre para solucioná-la (MACEDO et al., 2018).

Nessa perspectiva, a Universidade Federal de Sergipe (UFS), no campus professor Antônio Garcia Filho, tem um aspecto inovador no qual os cursos na área de saúde, incluindo o curso de Nutrição, são desenvolvidos através da metodologia PBL, com o propósito de fazer com que os estudantes aprendam através da resolução de problemas.

Ademais, a metodologia PBL explora soluções de problemas dentro de um contexto específico de aprendizado, incentivando a habilidade de investigar, refletir e criar perante a uma situação real ou hipotética. O professor nesse tipo de ensino atua como mediador da aprendizagem, provocando e instigando os estudantes a buscar as resoluções por si só. Tendo o papel de intermediar e oferecer retorno para a reflexão sobre os caminhos tomados para a construção do conhecimento, estimulando a crítica e reflexão dos estudantes (CAVALCANTE et al., 2018).

Desse modo, o presente artigo tem como objetivo identificar as contribuições da metodologia problematizadora no ensino aprendizagem de estudantes do curso de graduação em Nutrição e seus desafios.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

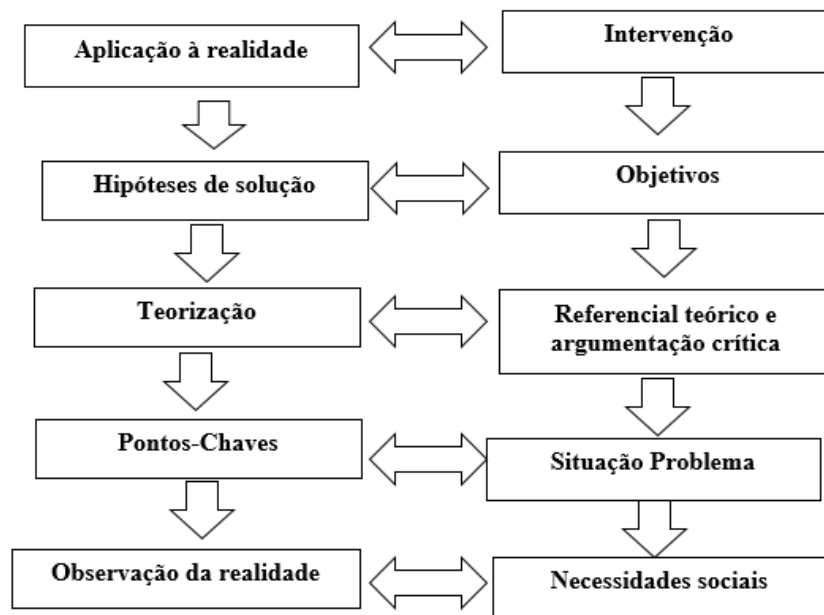
Trata-se de um relato de experiência desenvolvido por estudantes de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe, Campus Professor Antônio Garcia Filho, localizado no município de Lagarto-SE.

A disciplina Prática de Ensino na Comunidade (PEC) possui desde o primeiro ciclo da graduação, por ser comum a todos os cursos da área de saúde do campus. A PEC I, II e III, incluída no bloco da grade curricular do curso, utiliza metodologia problematizadora como ferramenta para suas aulas, tendo referência o Método do Arco de Charles Maguerez, o qual utiliza cinco etapas: 1) realidade observada; 2) pontos-chave; 3) teorização; 4) hipóteses de solução e; 5) aplicação à realidade (prática).

Essa disciplina é conduzida com turmas de, aproximadamente, 10 estudantes, que são divididos em cinco momentos: na primeira etapa o discente deve fazer uma observação crítica da realidade e sua complexidade, que leva a identificação dos pontos-chaves que são expressos por questões que devem ser investigadas caracterizando a segunda etapa; a terceira etapa consiste na teorização que implica na busca pela solução dos problemas encontrados através da literatura; a quarta etapa se dá pela construção das hipóteses de solução, que consiste na criatividade do discente perante o problema para solucioná-lo, levando para a quinta e última etapa aplicação das hipóteses na realidade, transformando a realidade com a participação ativa do trabalho em equipe dos estudantes e o docente orientando (BERBEL, 1998).

Apresenta-se, na Figura 1, o fluxograma que ilustra as etapas do Arco de Maguerz (AM) e sua equivalência no processo da formação dos acadêmicos de nutrição.

Figura 1. Fluxograma que ilustra a relação entre o Arco de Maguerz e o processo de ensino-aprendizagem da formação dos acadêmicos de nutrição.



Fonte: Adaptação do Módulo de Ensino da Subunidade Curricular Prática de Integração Ensino e Serviço em Terapia Ocupacional (Minatel, 2018).

3. RESULTADOS

Os estudantes de graduação em Nutrição da UFS, campus Lagarto, participantes das aulas de demonstraram que o uso das metodologias é uma metodologia eficaz para a aprendizagem, visto que esta metodologia utiliza situações-problemas reais ou próximas da realidade, estimulando a integração das disciplinas dos eixos de ensino de: Ciências da Alimentação e Nutrição; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; assim como Ciências dos Alimentos para a solução das situações problemas disponibilizados.

Como afirma o estudo de Mezzari (2010), os alunos do aprendizado baseado em problemas, responderam uma pesquisa entre a preferência ao método tradicional de ensino ou a metodologia ativa, e o resultado afirma que 54,55% preferiram o método ativo ao tradicional, as justificadas baseiam-se ao incentivo que o ensino proporciona à autonomia que o aluno cria indo a busca do seu conhecimento, juntamente com a aproximação da teoria do assunto e a prática, proporcionando o firmamento ainda mais do aprendizado do aluno, tornando-o mais apto para o mercado de trabalho.

Assim como a experiência vivida entre os colegas da graduação em Nutrição da UFS, campus Lagarto, os alunos debatem e comentam o avanço contínuo intelectual através do ensino da metodologia ativa, o aprendizado através do próprio esforço do aluno, a troca de compartilhamento do assunto com os outros colegas e a ação do aprendizado na prática mostra que o aluno se torna cada vez mais confiante e consegue desenvolver o que foi estudado.

Ainda entre os comentários em grupo em relação ao ensino, muitos relatam que o ensino tem ajudado a vivenciar com problemas e procurar solucioná-los, que são levados a compreender de que forma se torna melhor aprender determinado assunto, gerando uma competência e os conduzindo a uma reflexão sobre o seu papel no mundo e potencializando sua atuação no mercado profissional atual. Com a vivência em tal método, aluno percebe uma auto criticidade em torno da resolução de um problema, auxiliando assim na sala de aula uma criação de um ambiente de respeito ao professor e aos seus colegas no grupo, ouvindo-os e completando-os.

Além disso, notou-se que a metodologia do AM contribui para o desenvolvimento crítico e reflexivo dos estudantes. De acordo com Gordiano (2018), os estudos na área devem ser ampliados, mas nos estudantes de Nutrição pareceu melhorar o desempenho na graduação e auxiliou diretamente na autonomia e estudos do aluno. Em comparação com disciplinas na metodologia ativa teve índice de aprovação de 85% a 93% enquanto no método tradicional 65% a 52%. Esses resultados são importantes principalmente para o ensino de graduação na área da saúde visto que, quando no momento de atuação profissional, deverão utilizar o senso crítico na tomada de decisões para a resolução das situações, problemas enfrentados na prática profissional, sob diferentes perspectivas e locais de atuação.

As situações-problema articuladas as experiências práticas dos estudantes, permite que os mesmos participem ativamente na construção do seu saber, já que estimula a pesquisa de referenciais teóricos qualificados para embasamento e por mediar discussões.

O uso da problematização como recurso de metodologia ativa mostra-se eficiente, visto que o uso de problemas instiga a curiosidade dos estudantes e a busca constante por conhecimentos para uma aprendizagem efetiva e solucionadora de problemas. Assim, percebe-se que as metodologias ativas colocam os estudantes como protagonista e responsável por sua aprendizagem.

4. DISCUSSÃO

A metodologia problematizadora, tendo referência o AM proporciona um conhecimento aprofundado. Entretanto, é demandado muito esforço para os que trilham o caminho desse método por ser

complexo, que objetiva percorrer as cinco etapas do método (COLOMBO, 2007).

A aplicação do AM no processo de aprendizagem dos estudantes de nutrição propicia mais confiança em suas decisões e na aplicação do conhecimento em situações práticas, melhorando o relacionamento com os colegas, além de aprenderem a se expressar melhor oralmente e por escrito. Além disso, adquirem e desenvolvem o hábito em resolver situações-problemas que requerem a tomada de decisões, reforçando a autonomia no pensar e no atuar (MINATEL et al., 2020).

Nota-se que esta experiência estimula a curiosidade e a manutenção do interesse dos estudantes, conduzindo-os ao “aprender a aprender”. Ao permitir a aproximação entre teoria e prática, a metodologia da problematização possibilita uma preparação melhor para encontrar respostas, mesmo que complexas, aos problemas de saúde, levando em conta os determinantes sociais que influenciam nas condições de vida e nas intervenções em saúde (CAUDURO et al., 2017).

É através da vivência de cada estudante, de suas experiências nas práticas de saúde que é construído o conhecimento. Com isso, é notório a importância da metodologia ativa para a formação de profissionais da área da saúde, tendo em virtude a sua futura jornada de trabalho, no qual diversos contextos serão explorados, como ações que implicam em promover, prevenir, diagnosticar, intervir e avaliar o processo saúde-doença. Os cenários de cuidado são os mais distintos possíveis no que se refere ao perfil dos pacientes e familiares, dos membros da equipe de saúde, assim como as condições referentes a recursos físicos e materiais exigindo do profissional aqui ressaltado, o nutricionista, habilidades de pensamento crítico para tomar decisões no ambiente em que se encontra (MELO, 2013).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Levando em consideração o processo de construção do ensino aprendizagem AM prática, ressalta-se a relevância da atuação dos estudantes de nutrição da UFS, campus Lagarto, como articulador e mediador do processo de reflexão, conscientização e transformação da realidade. Ademais, destaca a seriedade da metodologia problematizadora a fim de conscientizar da importância do cuidado humanizado e interdisciplinar, principalmente no primeiro ciclo da graduação, por ser comum a todos os cursos do campus e contribui com o conhecimento básico sobre o saber cuidar, atender, entender e ouvir as necessidades do paciente/cliente na sua visão holística e não apenas na visão biomédica de se atentar na cura da enfermidade.

Desse modo, é visto que a Universidade Federal de Sergipe se caracteriza pela formação acadêmica com uma visão social e política, contribuindo com ações desenvolvidas para o bem estar biopsíquico e social da comunidade, especialmente no campus Lagarto, em que possuem a metodologia ativa como pilar para formação dos profissionais de saúde.

6. REFERÊNCIAS

BERBEL, N. A. N. **Metodologia da problematização: experiências com questões de ensino supe-**

rior, ensino médio e clínica. Editora UEL, 1998.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. **Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2001.** Diário Oficial da União. 2001; nov 9, Seção 1, p.39

CAUDURO, F. L. F et al. Uso da problematização com apoio do Arco de Maguerez como estratégia de educação permanente para a promoção da segurança do paciente. **Espaço para Saúde**, v. 18, n. 1, p. 150-156, 2017.

CAVALCANTE, A. N. et al. Análise da Produção Bibliográfica sobre Problem-Based Learning (PBL) em Quatro Periódicos Seleccionados. **Rev. Bras. educ. med.**, Brasília, v. 42, n. 1, p. 15-26, Jan. 2018. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-55022018000100015&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 03 Sept. 2020. <https://doi.org/10.1590/1981-52712015v41n4rb20160066>.

COLOMBO, A. A. A Metodologia da Problematização com o Arco de Maguerez e sua relação com os saberes de professores. **Semina: ciências sociais e humanas**, v. 28, n. 2, p. 121-146, 2007.

GORDIANO, É. A. Pbl na Formação de Acadêmicos de Nutrição: Uma Revisão Integrativa - 2008 a 2018. **Monografia (Especialista em Ensino Médico)**. Programa de Pós Graduação em Ensino Médico, Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2018.

MACEDO, K.D.S et al. **Metodologias ativas de aprendizagem: caminhos possíveis para inovação no ensino em saúde.** Escola Anna Nery, v. 22, n. 3, 2018.

MELO, M. C. D. **A residência como cenário educativo para enfermeiros: o uso da metodologia da problematização.** 2013.

MEZZAR, A. **O Uso da Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP) como Reforço ao Ensino Presencial Utilizando o Ambiente de Aprendizagem Moodle.** V. 35, n. 1, p.114-121, 2009.

MINATEL, M. M.; ANDRADE, L. C. D. Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e a terapia ocupacional: um relato de experiência na construção da cidadania e participação social. **Cadernos Brasileiros de Terapia Ocupacional**, v. 28, n. 1, p. 309-329, 2020.

MINATEL, M. M. Módulo de ensino da subunidade curricular prática de integração ensino e serviço em terapia ocupacional I [sl: sn]. **Material didático**, 2018.

SOARES, N. T.; AGUIAR, A. C. D. Diretrizes curriculares nacionais para os cursos de nutrição: avanços, lacunas, ambiguidades e perspectivas. **Revista de Nutrição**, v. 23, n. 5, p. 895-905, 2010. Disponível em:<<https://www.scielo.br/pdf/rn/v23n5/a19v23n5.pdf>>. Acesso em: 23 jul. 2020

ÍNDICE REMISSIVO

A

- abordagem educacional 92
- ação antiviral 40, 42
- ação da insulina 53, 54
- ácido glicirrízico 41, 43, 44
- ácido sórbico 108
- água 96, 108, 110, 135, 148, 150
- álcool patchouli 43
- aldeído 52
- aleitamento materno 33, 34, 99, 100, 101, 102
- alergias 100, 109
- alimentação adequada 63
- alimentação equilibrada 60
- alimentação escolar 96, 98
- alimentação inadequada 59, 63, 76, 101
- alimentação saudável 61, 74, 77, 80, 96, 97, 104
- alimentos (energia química) 50
- alimentos industrializados 59, 77, 97, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 109
- alimentos in natura 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 68, 71
- alimentos naturais 99, 100, 101, 102
- alimentos processados 58, 59, 60, 63
- alimentos saudáveis 58, 61, 63, 128
- alimentos ultraprocessados 59, 60, 68, 94, 96, 100, 102, 103, 104
- alterações cardiometabólicas 102
- alterações sensoriais 138, 140
- aminoácidos 134, 136
- andrographolide 43
- anemia 126
- ansiedade 63
- anticorpos 33
- aprender a aprender 87
- aprendizado na prática 86
- aprendizagem de conceitos 54
- aprendizagem de conhecimento 54
- aprendizagem de solução de problemas 54
- aprendizagem efetiva 86
- aprendizagem instrumental 54

aprendizagem perceptiva 54
aprendizagem social 54
aptidão física 126, 129
aptidão funcional 126
atendimento humanizado 71, 83
atuação cerebral 49, 55
aumento da mortalidade 143
avaliação nutricional 126, 127, 128, 132, 135, 136, 138, 144, 146

B

baicalin 43
barreira física 34
Boas Práticas de Produção (BPP) 147, 148
busca do conhecimento 82, 84

C

cálcio 107, 109
calorias 50, 59, 61, 97, 135
câncer 59, 61, 69, 74, 76, 77, 78, 80, 81, 105, 106
carboidrato 49, 53
carbonos quirais 52
carcinomas 76
carreadores saturáveis 53
cascata inflamatória 40, 41, 42
cefaleia 108
células 41, 43, 48, 49, 50, 53, 54, 74, 76, 133
células hospedeiras 43
ciclo de vida do patógeno 42
ciclo viral 33
Ciências da Alimentação e Nutrição 85
cirrose 132, 133, 134, 135, 136, 137
cirrose hepática 132, 133, 134, 135, 136, 137
colesterol 70
comportamento alimentar 58, 80, 94, 96
comunicação intergrupar 92
comunicações celulares 49
condições higienicossanitárias 147, 149, 151
conexões neurais 50
conservantes 105, 106, 107, 109, 110
conservantes alimentares 105, 106

conservantes químicos 105
constituintes bioativos 43
construção do conhecimento 83, 84
consumo alimentar 54, 58, 60, 61, 64, 97, 98, 130
consumo de álcool 76
consumo de nutrientes 135
contaminação dos alimentos 148
coronavírus 33, 34, 37, 38, 43, 44, 89, 90, 91, 93
Coronavírus 38, 93
corpos cetônicos 53, 54, 55
COVID-19 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 89, 90, 91, 93
COVID-19 entre os neonatos 33
cuidados alimentares 99, 101, 102, 103
cuidados nutricionais 143

D

deficiências nutricionais 126
depressão 139
desenvolvimento biopsicossocial 95
desenvolvimento infantil 101, 103
desmame precoce 101, 103
desnutrição 128, 130, 132, 134, 135, 136, 138, 139, 140, 142, 143, 144, 145, 146
diabetes 38, 59, 61, 69, 107, 126, 128
dificuldades respiratórias 108
difosfato de adenosina (ADP) 49
disfunções cerebrais 52
distúrbios nutricionais 100
doença multifatorial 102
doenças autoimunes 132, 133
doenças cardiovasculares 69
doenças crônicas 41, 59, 61, 65, 66, 68, 69, 70, 71, 76, 99, 101, 102, 103, 135
doenças infecciosas 145
doenças metabólicas 132, 133

E

educação alimentar 74, 76, 79, 80, 81, 91, 92, 93, 95, 97, 98
efeitos anti-inflamatórios 44
efeitos colaterais 44
efeitos tóxicos 108, 109
elementos imunológicos 33

eletrólitos 135
escurecimento enzimático 108
estado nutricional 66, 99, 102, 103, 104, 126, 128, 129, 135, 136, 138, 139, 140, 141, 143, 144, 145, 146
estilo de vida 69, 76, 102, 105
estratégias de ensino 84
exame físico 126
exercícios físicos 68, 71, 77, 129
experiência vivida 86

F

Fake News 90, 93
falência de múltiplos órgãos 41
falência respiratória 128
fatores de risco 68, 70, 72, 74, 76, 77, 78, 102, 125, 129, 133
febre 150
ferramentas tecnopedagógicas 89, 91
fibrose 132, 133
fitoterápicos 37, 39, 40, 41, 43, 44, 45
formação de tumores 76
função antimicrobiana 108
função energética 48
funcionamento cerebral 48, 49, 54
funcionamento do corpo 50
funções biológicas 49

G

ganho de peso 104
glicogênio hepático 49
glicose 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 70, 134
grupos alimentares 62, 64

H

hábitos alimentares 66, 70, 75, 76, 79, 94, 96, 97, 99, 100, 101, 102, 103, 109, 128
hábitos de vida 58, 60, 65, 66
hidroxilas 52
higiene 149, 150
hipertensão 38, 59, 61, 68, 70, 107, 126, 128
hipotensão 108
homeostasia 48, 49, 53, 55

I

idosos 41, 66, 89, 91, 92, 129, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146
imaturidade imunológica 32
impacto de infecções 33
importância da alimentação 65, 74, 77, 79, 90, 92, 94, 96
impulsos nervosos 49
imunidade 42, 63, 89, 91, 92
infecções respiratórias 33
infecções virais 76, 132, 133
inflamação pulmonar 41, 42
informações falsas 90
isolamento social 89, 90, 91, 93

L

leite materno 33, 34, 101
lesão no fígado 132, 133
luteolina 43

M

manipulação dos alimentos 147, 148
marcadores inflamatórios 41
mediador da aprendizagem 84
mediadores químicos 53
medicamento fitoterápico 38
medicamentos 37, 38, 39, 40, 41, 44, 45, 133
medidas cautelares 34
medidas preventivas 34
memória de longo prazo 54
memória operacional 54
mercado profissional atual 86
metabissulfito de sódio 109
metabolismo dos monossacarídeos 49
metabolização 53, 55
metástase 76
metodologia problematizadora 84, 86, 87
métodos de conservação 105, 106, 110
micronutrientes 135
mídias sociais 89, 90
minerais 135
moléculas 43, 49, 52

morbimortalidade 39, 80, 128, 135, 139, 145

mudanças sociais 59

mutação viral 40

N

neurotransmissores 53

nitrito de sódio 108, 109

notícias falsas 90

nutrição 48, 50, 53, 55, 66, 70, 71, 72, 77, 79, 80, 81, 83, 85, 87, 88, 89, 95, 96, 97, 98, 109, 127, 130, 135, 140

nutrientes 33, 50, 54, 60, 64, 101, 134, 135, 136

O

obesidade 38, 59, 61, 97, 99, 101, 102, 107, 126, 128

oligoelementos 135

órgão glicodependente 53

otimização da memória 48

P

padrão alimentar 58, 99, 100, 102, 125, 129

pandemia 37, 38, 40, 89, 90, 91, 93, 99, 102

pandemia mundial 37, 38

parâmetros metabólicos 132

patologia 68, 71, 133, 134, 140

período gestacional 101

períodos pandêmicos 33

peso ideal 77

pneumonia 38

podcast 91, 92

Podcast 89, 90, 91, 92, 93

prática profissional 86

práticas alimentares 97, 98, 100, 103, 149

processo de aprendizagem 50, 56, 87

processo patológico 41

processos degenerativos 48, 49, 55

processos de infecção 100

processos metabólicos 48, 50, 52

produção de vacinas 37, 38

proteínas receptoras 50

Q

qualidade de vida 60, 61, 63, 65, 68, 71, 72, 75, 76, 80, 135, 136

qualidade higienicossanitária 147

quercetina 43

R

reação anafilática 108

reações alérgicas 44, 108

reações orgânicas 49

reações químicas 53

recurso pedagógico 97

rede de conteúdos 90

reforma sanitária 84

replicação viral 37, 42, 43, 44

reservas energéticas 49, 54

resposta imune 40, 41

resposta inflamatória 41, 42

riscos à saúde 108

riscos higienicossanitários 147, 150

S

sarcomas 76

SARS-CoV-2 30, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 89, 90, 93

SARS-COV-2 45

editoraomnisscientia@gmail.com



<https://editoraomnisscientia.com.br/>



@editora_omnis_scientia



<https://www.facebook.com/omnis.scientia.9>



editoraomnisscientia@gmail.com



<https://editoraomnisscientia.com.br/>



@editora_omnis_scientia



<https://www.facebook.com/omnis.scientia.9>



ISBN: 978-65-991674-5-4

CRL



9 786599 167454