

## **NUTRIÇÃO EM ONCOLOGIA**

### **INFORMAÇÕES GERAIS**

#### **APRESENTAÇÃO**

A Nutrição em Oncologia precisa estar alinhada para o atendimento de excelência e controle de qualidade, e deve ser pautada na ética e respeito à dignidade da pessoa humana, bem como nos princípios da bioética que trata as questões dos direitos e deveres do paciente.

O curso de Especialização em Nutrição em Oncologia vai capacitar os profissionais de saúde que precisam entender profundamente como a nutrição afeta pacientes oncológicos. Isso inclui conhecimentos sobre metabolismo, necessidades nutricionais específicas durante o tratamento e como lidar com efeitos colaterais como perda de peso, náuseas e dificuldades de deglutição.

Cada paciente é único, e suas necessidades nutricionais podem variar significativamente dependendo do tipo de câncer, estágio da doença, tratamentos recebidos e fatores pessoais como idade e estado de saúde geral. Uma pós-graduação em nutrição oncológica capacita o profissional a personalizar planos alimentares de acordo com essas variáveis.

A nutrição desempenha um papel crucial na qualidade de vida dos pacientes oncológicos. Uma dieta adequada pode ajudar a manter a energia, fortalecer o sistema imunológico, minimizar os efeitos adversos do tratamento e promover a recuperação.

Profissionais com formação em nutrição oncológica podem colaborar de forma eficaz com oncologistas, enfermeiros e outros especialistas de saúde para garantir um cuidado abrangente e coordenado para os pacientes.

A área da nutrição em oncologia está em constante evolução, com novas pesquisas e descobertas que impactam diretamente a prática clínica. Uma pós-graduação mantém os profissionais atualizados sobre as últimas evidências e melhores práticas.

#### **OBJETIVO**

Entender os diferentes tipos de câncer, seus estágios, tratamentos convencionais (como quimioterapia, radioterapia, cirurgia) e tratamentos emergentes (como imunoterapia), permitindo adaptar a abordagem nutricional de acordo com as necessidades específicas de cada paciente.

#### **METODOLOGIA**

Concebe o curso de Especialização em Nutrição em Oncologia, numa perspectiva de Educação a Distância – EAD, visando contribuir para a qualificação de profissionais que atuam ou desejam atuar na área.

<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>5077</b>	<b>Assistência de Enfermagem em Oncologia Clínica</b>	<b>60</b>

#### **APRESENTAÇÃO**

Assistência de enfermagem em oncologia clínica. Estudo da assistência de enfermagem em oncologia clínica, cirúrgica e cuidados paliativos, centrada na compreensão do indivíduo, família e comunidade, em sua integralidade. conceitos básicos do cuidado de enfermagem a pacientes oncológicos. As áreas de unidade clínica oncológica, ambulatório de quimioterapia/ radioterapia e transplante de medula óssea e o desenvolvimento de habilidades afetivas no relacionamento psicossocial enfermeiro paciente e família.

## **OBJETIVO GERAL**

O curso prepara o egresso para uma ação holística junto ao paciente/cliente e a família para enfrentar para enfrentar a situação de uma doença oncológica o capacitando ao um cuidar integral, seja físico ou emocional.

## **OBJETIVO ESPECÍFICO**

- Identificar e aplicar os principais métodos de análise em bioética clínica como ferramenta para a tomada de decisão em conflitos éticos na assistência à saúde e na atenção oncológica.
- Reconhecer os princípios básicos do diagnóstico e do tratamento oncológico, os relacionando com a oncogênese e o estadiamento, visando à assistência de enfermagem.
- Reconhecer a prevenção e o controle de infecção em oncologia, visando os cuidados de enfermagem.
- Explicar o desenvolvimento de habilidades afetivas no relacionamento psicossocial enfermeiro, paciente e família.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **UNIDADE I**

BIOÉTICA

POLÍTICA NACIONAL DE ATENÇÃO ONCOLÓGICA

AÇÕES DE PREVENÇÃO NO CONTROLE DE CÂNCER

FISIOPATOLOGIA DO CÂNCER

### **UNIDADE II**

ONCOGÊNESE

TRATAMENTO EM ONCOLOGIA

LEUCEMIAS, LINFOMAS E MIELOMAS

TRANSPLANTE DE CÉLULAS-TRONCO HEMATOPOIÉTICAS

### **UNIDADE III**

EMERGÊNCIAS ONCOLÓGICAS

ONCOLOGIA NA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

CONTROLE DE INFECÇÃO EM ONCOLOGIA

CUIDADOS PALIATIVOS E A DOR

### **UNIDADE IV**

GERENCIAMENTO DE ENFERMAGEM EM UNIDADES ONCOLÓGICAS

HABILIDADES AFETIVAS NO RELACIONAMENTO COM O PACIENTE E FAMILIARES

SEGURANÇA DO PACIENTE E GERÊNCIA DE RISCO

SEGURANÇA NO TRABALHO EM SAÚDE

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

ABBAS, A. K. et al. **Cellular and molecular immunology**. 2nd. Philadelphia: W. B. Saunders Co., 1994. p. 356-375.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Instituto Nacional de Câncer. **Estimativa do Câncer para o ano de 2010**. Disponível pelo site [www.inca.gov.br](http://www.inca.gov.br). UICC. Manual de Oncologia Clínica [(editado por Richard R. Love ... (et al); - 6ª ed. – São Paulo : Fundação Oncocentro de São Paulo, 1999.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução – RDC Nº 36**, de 25 de Julho de 2013. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0036\\_25\\_07\\_2013.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0036_25_07_2013.html).

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER (INCA). **Racionalizar para salvar vidas**. Disponível em: <https://www.inca.gov.br/sites/ufu.sti.inca.local/files//media/document//rede-cancer-13-capaf.pdf>.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Portaria nº 874**, de 16 de maio de 2013. Política Nacional para a Prevenção e Controle do Câncer na Rede de Atenção à Saúde das Pessoas com Doenças Crônicas no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 mai. 2013. Disponível em: <http://www.in.gov.br/visualiza/index.jsp?data=17/05/2013&jornal=1&pagina=129&totalArquivos=232>.

BRUNNER & SUDARTH. **Tratado de Enfermagem médico-cirúrgica** / Suzanne C. Smelter... (et al.) : (revisão técnica Isabel Cristina Fonseca da Cruz, Ivone Evangelista Cabral ; tradução Fernando Diniz Mundim, Jos é Eduardo Ferreira de Figueiredo). – Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2009.

DEVITA JR, V. T.; HELLMAN, S.; ROSENBERG, S. A. **Cancer: principles and practice of oncology**. 7. ed. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins, 2005. 3120 p.

FARIAS, G. S.; OLIVEIRA, C. S. **Riscos ocupacionais relacionados aos profissionais de enfermagem na UTI: uma revisão**. **Brazilian Journal of Health**, v. 03, n. 01, p. 1-12, 2012.

FOUCAULT, M. **A ética do cuidado de si como prática da liberdade**. In: FOUCAULT, M. Ditos e escritos V. Rio de Janeiro: Forence Universitária, 2006. p.264-87.

GARRAFA, Vi. **Introdução à Bioética**.?Revista do Hospital Universitário?UFMA, São Luís – MA, v. 6, n. 2, p. 9-13, 2005. Disponível em: <http://www.ebah.com.br/content/ABAAAA11gAL/introducao-a-bioetica>.

## PERIÓDICOS

GATES, RA. **Segredos em enfermagem oncológica**: respostas necessárias ao dia-a-dia / Regina M. Fink ; tradução Marcela Zanatta, Luciane Kalakun – 3.ed – Porto Alegre : Artmed, 2009; P ág. 541-545;

KAKKAR, A. K. et al. **Venous thrombosis in cancer patients: insights from the frontline survey**. *Oncologist*, Ohio, v. 8, no 4, p. 381-388, 2003.  
LEE, A. Y.

LEE, A. Y. Y. **Epidemiology and management of venous thromboembolism in patients with cancer**. *Thrombosis Research*, New York, v. 110, no. 4, p. 167-172, june. 2003.

LUIZE, P. B. et al. **Condutas após exposição ocupacional a material biológico em um hospital especializado em oncologia**. *Texto & Contexto Enfermagem*, v. 24, n. 01, p. 170-177, 2015.

MEIRELLES, N. F.; ZEITOUNE, R. C. G. Satisfação no trabalho e fatores de estresse da equipe de enfermagem de um centro cirúrgico oncológico. **Escola Anna Nery Revista de Enfermagem**, v. 07, n. 01, p. 78-88, 2003.

MOTTA, P. R. **Gestão contemporânea**: a ciência e a arte de ser dirigente. Rio de Janeiro: Record, 1991.

MOURA, A. C. F.; MOREIRA, M. C. A unidade de quimioterapia na perspectiva dos clientes - indicadores para gestão do ambiente na enfermagem oncológica. **Escola Anna Nery Revista de Enfermagem**, v. 09, n. 03, p. 372-380, 2005.

MURAD, AM. **Oncologia**: Bases Clínicas do Tratamento. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1995;  
SCHWARTSMANN G. et al. Oncologia Clínica: princípios e prática. Porto Alegre : Ed. Artes Médicas, 1991;

NASCIMENTO, L. et al. Riscos ocupacionais do trabalho de enfermagem em uma unidade de oncologia. **Revista de Enfermagem UFPE on line**, v. 05, n. 06, p. 1403-1410, 2011.

4839	Introdução à Ead	60
------	------------------	----

## APRESENTAÇÃO

Fundamentos teóricos e metodológicos da Educação a distância. Ambientes virtuais de aprendizagem. Histórico da Educação a Distância. Avaliação em ambientes virtuais de aprendizagem apoiados pela Internet.

## OBJETIVO GERAL

Aprender a lidar com as tecnologias e, sobretudo, com o processo de autoaprendizagem, que envolve disciplina e perseverança.

## OBJETIVO ESPECÍFICO

Analisar e entender EAD e TIC (Tecnologia de Informação e Comunicação), Ambiente virtual de ensino e Aprendizagem, Ferramentas para navegação na internet.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I – AMBIENTAÇÃO NA APRENDIZAGEM VIRTUAL

PRINCIPAIS CONCEITOS DA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA  
GERENCIAMENTO DOS ESTUDOS NA MODALIDADE EAD  
AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM  
RECURSOS VARIADOS QUE AUXILIAM NOS ESTUDOS

### UNIDADE II – APRIMORANDO A LEITURA PARA A AUTOAPRENDIZAGEM

A LEITURA E SEUS ESTÁGIOS  
OS ESTÁGIOS DA LEITURA NOS ESTUDOS  
ANÁLISE DE TEXTOS  
ELABORAÇÃO DE SÍNTESES

### UNIDADE III – APRIMORANDO O RACIOCÍNIO PARA A AUTOAPRENDIZAGEM

O RACIOCÍNIO DEDUTIVO  
O RACIOCÍNIO INDUTIVO  
O RACIOCÍNIO ABDUTIVO  
A ASSOCIAÇÃO LÓGICA

## UNIDADE IV – FERRAMENTAS DE PRODUTIVIDADE PARA A EAD

INTERNET E MANIPULAÇÃO DE ARQUIVOS

COMO TRABALHAR COM PROCESSADOR DE TEXTO?

COMO FAZER APRESENTAÇÃO DE SLIDES?

COMO TRABALHAR COM PLANILHAS DE CÁLCULO?

### REFERÊNCIA BÁSICA

VALENZA, Giovanna M.; COSTA, Fernanda S.; BEJA, Louise A.; DIPP, Marcelo D.; DA SILVA, Sílvia C. **Introdução à EaD**. Editora TeleSapiens, 2020.

SANTOS, Tatiana de Medeiros. **Educação a Distância e as Novas Modalidades de Ensino**. Editora TeleSapiens, 2020.

MACHADO, Gariella E. **Educação e Tecnologias**. Editora TeleSapiens, 2020.

### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

DUARTE, Iria H. Q. **Fundamentos da Educação**. Editora TeleSapiens, 2020.

DA SILVA, Jessica L. D.; DIPP, Marcelo D. **Sistemas e Multimídia**. Editora TeleSapiens, 2020.

### PERIÓDICOS

DA SILVA, Andréa C. P.; KUCKEL, Tatiane. **Produção de Conteúdos para EaD**. Editora TeleSapiens, 2020.

THOMÁZ, André de Faria; BARBOSA, Thalyta M. N. **Pensamento Científico**. Editora TeleSapiens, 2020.

5052	Nutrição e Dietética	60
------	----------------------	----

### APRESENTAÇÃO

Funções, fontes e características dos nutrientes: proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais e água. Leis da Alimentação. Conhecimento quanto a planejamento, cálculo e análise de dietas. Índices para avaliar a qualidade da dieta. Interpretação e uso das recomendações dietéticas. Grupos Básicos da Alimentação. Tabelas de composição dos alimentos. Hábitos alimentares regionais, culturais e religiosos. Dietas alternativas.?

### OBJETIVO GERAL

Esta disciplina tem por finalidade introduzir o futuro profissional de nutrição e dietética no universo desta área, abordando de forma abrangente seus fundamentos e conceitos, bem como os procedimentos básicos do planejamento alimentar.

### OBJETIVO ESPECÍFICO

- Reconhecer a importância da nutrição como ciência.

- Ponderar a respeito da importância e benefícios da água no organismo humano.
- Exemplificar como deve ser a alimentação da criança.
- Sumarizar os passos para o planejamento dietético.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I – FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

CONCEITOS BÁSICOS ABORDADOS NA NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

ALIMENTAR X NUTRIR

IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO COMO CIÊNCIA

RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS

### UNIDADE II – ÁGUA E NUTRIENTES NO ORGANISMO HUMANO

OS NUTRIENTES E SUA IMPORTÂNCIA

PROTEÍNAS E SUA IMPORTÂNCIA

LIPÍDIOS E SUA IMPORTÂNCIA

IMPORTÂNCIA E BENEFÍCIOS DA ÁGUA NO ORGANISMO HUMANO

### UNIDADE III – ALIMENTAÇÃO E OS CICLOS DA VIDA HUMANA

ALIMENTAÇÃO DURANTE OS CICLOS DA VIDA

ALIMENTAÇÃO INFANTIL

ALIMENTAÇÃO NA FASE ADULTA

ALIMENTAÇÃO NA FASE IDOSA

### UNIDADE IV – ALIMENTAÇÃO E A ENERGIA VITAL

LEIS DA ALIMENTAÇÃO

FONTES DOS ALIMENTOS

DENSIDADE ENERGÉTICA

PLANEJAMENTO ENERGÉTICO

## REFERÊNCIA BÁSICA

ANTUNES, A. **Influência da qualidade da água destinada ao consumo humano no estado nutricional de crianças com idades entre 3 e 6 anos, no município de Ouro Preto-MG.** Dissertação (Mestrado em Engenharia Ambiental). Instituto de Ciências Exatas e Biológicas – Núcleo Pró-Água, Universidade Federal de Ouro Preto. Ouro Preto, 2004.

ANVISA. **Resolução RDC 269, de 22 de setembro de 2005.** Disponível em : [http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RDC\\_269\\_2005.pdf/2e95553c-a482-45c3-bdd1-f96162d607b3](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RDC_269_2005.pdf/2e95553c-a482-45c3-bdd1-f96162d607b3).

BAIAO, M.R.; DESLANDES, S.F. **Alimentação na gestação e puerpério.** Rev. Nutr., Campinas, v. 19, n. 2, p. 245-253, abril de 2006. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732006000200011&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732006000200011&lng=en&nrm=iso)>.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da saúde. **Alimentação saudável para a pessoa idosa.** Disponível em: <[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao\\_saudavel\\_idosa\\_profissionais\\_saude.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel_idosa_profissionais_saude.pdf)>.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentação saudável.** Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao\\_saudavel.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel.pdf).

BRASIL. Ministério da saúde. **Glossário Temático Alimentação e Nutrição**. Disponível em:< [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario\\_alimenta.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_alimenta.pdf)>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2 ed. Brasília, 2014. Disponível em:< [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). >

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 210p. 2006.

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M.; AS, N. G. **Nutrição: conceitos e aplicações**. São Paulo: M.books, 2008.

JESUS, Alison Karina de et al. **Estado de Hidratação e Principais Fontes de Água em Crianças em Idade Escolar**. Acta Port Nutr, Porto, n. 10, p. 08-11, set. 2017. Disponível em <[http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2183-59852017000300002&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2183-59852017000300002&lng=pt&nrm=iso)>.

## PERIÓDICOS

JUNIOR, et al. **Carboidratos: Estrutura, propriedades e funções**. Disponível em :<<http://qnesc.sbq.org.br/online/qnesc29/03-CCD-2907.pdf>>. Acesso em 12 fev. 2020.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 1228 p. 2013.

MARCHIONI, D.M.L. **Densidade energética da dieta e fatores associados: como está a população de São Paulo?**. Arq Bras Endocrinol Metab, São Paulo , v. 56, n. 9, p. 638-645, Dec. Disponível em<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0004-27302012000900007&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-27302012000900007&lng=en&nrm=iso)>.

5058	Avaliação Nutricional	60
------	-----------------------	----

## APRESENTAÇÃO

Contextualização dos determinantes do processo saúde-doença. Tipos e métodos de avaliação nutricional. Articulação dos conhecimentos teórico-práticos sobre os métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, sadios e enfermos. Inquéritos nutricionais. Situação nutricional alimentar brasileira: natureza, intenção e magnitude.

## OBJETIVO GERAL

Hoje o cuidar da saúde é mais importante que o curar, nesse sentido a avaliação nutricional tem um papel importante, por isso o curso busca formar o egresso para que ele saiba avaliar e orientar pessoas e grupos para melhores práticas nutricionais.

## OBJETIVO ESPECÍFICO

- Interpretar os conceitos e definições básicas de avaliação nutricional e do diagnóstico nutricional.
- Analisar os indicadores clínicos, bioquímicos, avaliação do consumo parâmetros de composição corporal e determinar estado nutricional.
- Identificar os indicadores antropométricos da avaliação nutricional em adultos.
- Identificar os demais indicadores de avaliação nutricional em hospitalizados.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I

CONCEITOS E DEFINIÇÕES BÁSICAS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E DO DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL  
MÉTODOS DIRETOS EM AVALIAÇÃO NUTRICIONAL  
MÉTODOS INDIRETOS EM AVALIAÇÃO NUTRICIONAL  
PRINCÍPIOS, PECULIARIDADES E APLICAÇÃO DA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM COLETIVIDADES

### UNIDADE II

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA  
INDICADORES DE CRESCIMENTO: AVALIAÇÃO E INTERPRETAÇÃO DE CURVAS  
EXAMES LABORATORIAIS  
OUTROS INDICADORES NUTRICIONAIS

### UNIDADE III

INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS NA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADULTOS  
SEMIOLOGIA NUTRICIONAL NO ADULTO  
EXAMES BIOQUÍMICOS  
AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES SOBRE DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL

### UNIDADE IV

INDICADORES DA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NA GESTAÇÃO  
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM IDOSOS  
CONHECENDO AS FERRAMENTAS PARA A TRIAGEM E RASTREAMENTO NUTRICIONAL EM HOSPITALIZADOS  
CONHECENDO OS DEMAIS INDICADORES DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM HOSPITALIZADOS

### REFERÊNCIA BÁSICA

ACUÑA, K.; CRUZ, T. **Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos e situação nutricional da população brasileira.** Arq bras endocrinol metab, v. 48, n. 3, p. 345-61, 2004.

DE VASCONCELOS, F A. G. **Avaliação Nutricional de Coletividade:** Texto de Apoio Didático. Florianópolis: Editora da universidade Federal de Santa Catarina, 1993. 154p.

### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde** : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011. 76 p. : il. – (Série G. Estatística e Informação em Saúde).

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N.T. **Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica.** Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

CHUMLEA WC, ROCHE AF, STEINBAUGH ML. **Estimating stature from knee height for persons 60 to 90 years of age.** J Am Geriatr Soc. 1985; 33 (2): 116-20.102.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica do Adulto.** Guias de medicina ambulatorial e hospitalar, Unifesp. 2 ed, Barueri, SP: Manole, 2012.



DUARTE, A. C. G. **Avaliação nutricional, aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo:Atheneu, 2007.

FISBERG, R.M.; MARCHIONI, D.M.L.; COLUCCI, A.C.A. **Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica**. Arq Bras Endocrinol Metab. 2009;53/5

FORTI, N.; DIAMENT, J. **Apolipoproteínas B e A-I**: fatores de risco cardiovascular?. Rev. Assoc. Med. Bras.,São Paulo , v. 53, n. 3, June 2007.

## PERIÓDICOS

FRISANCHO, A. R. **New norms of upper limb fat and muscle áreas for assessment of nutritional status, American Journal of Clinical Nutrition**, v. 34, p. 2540-2545, 1981.

FRISANCHO, A. R. **Anthropometric standards for the assessment of growth and nutritional status**. Ann Arbor: The University of Michigan Press; 1990. 189p.

GIBNEY, M.J.; ELIA, M.; LJUNGQVIST, O.; DOWSETT, J. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007

GUEDES, G. P. **Avaliação da Composição Corporal Mediante Técnicas Antropométricas**. In: Tirapegui, J. Avaliação Nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

GUIMARÃES AF, GALANTE AP. **Anamnese nutricional e inquéritos dietéticos**. In: ROSSI L, et al. Avaliação Nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2008, p.28-44.

5055	Bioquímica Humana Aplicada à Nutrição	60
------	---------------------------------------	----

## APRESENTAÇÃO

Vias metabólicas. Bioenergética e metabolismo oxidativo. Sistema de produção e utilização de energia. Metabolismo de carboidratos. Ciclo dos Ácidos Tricarboxílicos. Cadeia Transportadora de Elétrons. Fosforilação Oxidativa. Digestão e absorção de constituintes nutricionais básicos. Digestão e absorção de carboidratos. Digestão e absorção de proteínas. Digestão e absorção de lipídios. Interrelações metabólicas: Ciclo jejum-alimentação. Efeitos metabólicos da insulina e glucagon. Minerais.

## OBJETIVO GERAL

O curso tem como objetivo entender como o corpo humano interage com os alimentos para que assim o nutricionista possa orientar da melhor forma possível uma nutrição saudável.

## OBJETIVO ESPECÍFICO

- Explicar a importância da célula.
- Descrever e compreender como é a digestão e absorção dos lipídios e vitaminas lipossolúveis.
- Identificar como ocorre as atividades enzimáticas e coenzimas.
- Interpretar o metabolismo das proteínas.

- Descrever como ocorre o metabolismo e as funções dos minerais.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **UNIDADE I**

COMPREENDENDO COMO FUNCIONA UMA CÉLULA  
MEMBRANA PLASMÁTICA  
ÁGUA  
SISTEMA TAMPÃO

### **UNIDADE II**

COMPREENDENDO O QUE SÃO CARBOIDRATOS  
LIPÍDIOS  
VITAMINAS LIPOSSOLÚVEIS  
DIGESTÃO E ABSORÇÃO DOS LIPÍDIOS NA DIETA

### **UNIDADE III**

COMPREENDENDO O QUE SÃO PROTEÍNAS  
ENZIMAS  
METABOLISMO DOS CARBOIDRATOS  
CICLO DO ÁCIDO CÍTRICO OU CICLO DE KREBS

### **UNIDADE IV**

COMPREENDENDO O METABOLISMO ENERGÉTICO  
METABOLISMO DOS LIPÍDIOS  
METABOLISMO DAS PROTEÍNAS  
METABOLISMO MINERAL

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

CHARNEY, Pamela. Água, Eletrolitos e Equilíbrio Ácido-Básico. KRAUSE, MV, MAHAN L. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Roca, 12ª edição, p.144. 2010.

DE ANDRADE, JC. **Química Analítica Básica: Os conceitos ácido-base e a escala de pH**. Revista Chemkeys, n. 1, p. 1-6, 2010.

JUNQUEIRA LC, Carneiro J. **Biologia celular e molecular**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, p. 1-17, 2012.

## **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

JUNQUEIRA LC, CARNEIRO J. **Histologia Básica**. 11ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. p.23-50. 2008.

KRAUSE, MV, MAHAN L. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Roca, 12ª edição, p.144. 2010.

LEVY, Matthew N. et al. **Princípios da função celular**. Elsevier. p.3-19. 2006.

LEVY, MN. et al. **Fisiología: Berne y Levy**. Elsevier. p.3-19. 2006.

MARZZOCO A, TORRES BB. **Bioquímica Básica**, Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koohan, p.3-10, 1999.

MARZZOCO, A; TORRES, BB. **Sistemas tampão**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koohan, p.3-10, 1999.

## PERIÓDICOS

OH, MS.; URIBARRI, JM. SHILS, ME. et al. **Nutrição Moderna na saúde e na doença**. 10ª edição. p.161-162. 2009.

SHILS, ME. et al. **Nutrição Moderna na saúde e na doença**. 10ª edição. 2009.

TOLEDO, K. **Estudo confirma como organismo regula níveis elevados de CO2 no sangue**. 2014. <http://agencia.fapesp.br/estudo-confirma-como-organismo-regula-niveis-elevados-de-co2-no-sangue/19110/>.

5056	Microbiologia dos Alimentos	60
------	-----------------------------	----

## APRESENTAÇÃO

Introdução à microbiologia dos alimentos. A ecologia microbiana dos alimentos. Contaminação dos alimentos. Fatores que condicionam a presença e multiplicação dos microrganismos. Principais grupos de microrganismos em alimentos. A deterioração dos alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. Controle microbiológico de alimentos. Produção de alimentos por fermentação. Microbiologia do leite e derivados, da carne e dos vegetais. Surtos Alimentares.?

## OBJETIVO GERAL

Esta disciplina visa capacitar o profissional da área de saúde, mais especificamente em nutrição e dietética, a lidar com a microbiologia dos alimentos, entendendo todo o processo de deterioração nos mais variados tipos de alimentos, bem como os micro-organismos que atuam como vetores para esse fenômeno.

## OBJETIVO ESPECÍFICO

- Apontar as fontes de contaminação e sobre os conceitos de contaminação cruzada, direta e indireta.
- Exemplificar as doenças transmitidas por vírus em água e alimentos.
- Classificar mecanismos de controle do crescimento microbiano nos alimentos.
- Reconhecer padrões microbiológicos de alimentos e da água para consumo.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I – CONTAMINAÇÃO MICROBIANA DOS ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR

CONCEITOS DE MICROBIOLOGIA

FONTES DE CONTAMINAÇÃO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA

FATORES QUE CONTROLAM O CRESCIMENTO MICROBIANO NOS ALIMENTOS

SEGURANÇA ALIMENTAR E AS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

### UNIDADE II – DOENÇAS ALIMENTARES

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR BACTÉRIAS

AMINAS BIOGÊNICAS

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR VÍRUS EM ÁGUA E ALIMENTOS

MICOTOXINAS NOS ALIMENTOS

### **UNIDADE III – PRODUÇÃO E DETERIORAÇÃO ALIMENTÍCIA MICROBIANA**

DETERIORAÇÃO MICROBIANA

PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PELOS MICRO-ORGANISMOS

MECANISMOS DE CONTROLE E CRESCIMENTO MICROBIANO NOS ALIMENTOS

NOÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

### **UNIDADE IV – SEGURANÇA ALIMENTAR**

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS E DA ÁGUA PARA CONSUMO

MÉTODOS DE COLETA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

REGULAMENTOS SANITÁRIOS NACIONAIS DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO

AVLIAÇÃO DO RISCO MICROBIOLÓGICO

### **REFERÊNCIA BÁSICA**

ALVES, A. R. F. **Doenças alimentares de origem bacteriana**. 87f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas). Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Fernando Pessoa, Porto, 2012.

BANDEIRA, M. T. P. S. **Qualidade Microbiológica da Carne Bovina**. Brasília – DF, 2004. Originalmente apresentada para obtenção do grau de especialista no curso de especialização em qualidade de alimentos, Universidade de Brasília, 2004.

BORGES, Belimar Cleyde da Silva. **Produção do salame e principais defeitos: uma revisão**. Brasília, 2007.

BOURNE, M. C. **Texture profile analysis**. Food Technology, v. 32, n. 7, p. 62-66, 72, 1978.

### **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

CARVALHO, I.T. **Microbiologia Básica**. Recife: EDUFRPE, 2010.

CHOUMAN K, PONSANO EHG, MICHELIN AF. **Qualidade microbiológica de alimentos servidos em restaurantes self-service**. Rev Inst Adolfo Lutz. Sao Paulo, 2010; 69(2):261-6.

COSTA, EA., and ROZENFELD, S. **Constituição da vigilância sanitária no Brasil**. In: ROZENFELD, S., org. Fundamentos da Vigilância Sanitária [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, pp. 15-40. ISBN 978-85-7541-325-8. Available from SciELO Books. 2000.

DIAS, M.C. **Utilização de diferentes substratos e culturas lácteas comerciais empregadas na produção de bebidas lácteas**. Piracicaba, 2008.

FONG, T.; LIPP, E. K. **Enteric Viruses of Humans and Animals in Aquatic Environments: Health Risks, Detection, and Potential Water Quality Assessment Tools**. Rev. of Microbiological and Molecular Biology, 69(2), 357–371. 2005

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention**: Rome, 2011.

### **PERIÓDICOS**

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FRANCO, B.D.G de M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

FRANCO, B.D.G.M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

GERMANO, P.M.L; GERMANO M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri: Manole, 2011.

GREENFIELD, H., SOUTHGATE, D.A.T. **Food Composition Data** 2nd Edition: Production, Management and Use. Elsevier Science Publishers, FAO, Rome. 2003

GUIMARÃES, A. D. et al. **Tecnologia em gastronomia: levain, panificação e processo de fermentação natural**. Maio 2014. Disponível em: [http://famesp.com.br/novosite/wp-content/uploads/2014/tcc/famesp\\_annalia\\_d\\_guimaraes\\_ferreira.pdf](http://famesp.com.br/novosite/wp-content/uploads/2014/tcc/famesp_annalia_d_guimaraes_ferreira.pdf)>.

HACHLER, K et al. **Outbreak of listeriosis due to imported cooked ham**, Switzerland, 2011. Euro Surveillance, v. 18, n. 18, p. 20469, 2013.

HOFFMAN e ALEXANDRE. **Sistema de produção de destilado de vinho**. Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Vinho/SistemaProducaoDestiladoVinho/index.htm>

4847	Pensamento Científico	60
------	-----------------------	----

## APRESENTAÇÃO

A ciência e os tipos de conhecimento. A ciência e os seus métodos. A importância da pesquisa científica. Desafios da ciência e a ética na produção científica. A leitura do texto teórico. Resumo. Fichamento. Resenha. Como planejar a pesquisa científica. Como elaborar o projeto de pesquisa. Quais são os tipos e as técnicas de pesquisa. Como elaborar um relatório de pesquisa. Tipos de trabalhos científicos. Apresentação de trabalhos acadêmicos. Normas das ABNT para Citação. Normas da ABNT para Referências.

## OBJETIVO GERAL

Capacitar o estudante, pesquisador e profissional a ler, interpretar e elaborar trabalhos científicos, compreendendo a filosofia e os princípios da ciência, habilitando-se ainda a desenvolver projetos de pesquisa.

## OBJETIVO ESPECÍFICO

- Compreender a importância do Método para a construção do Conhecimento.
- Compreender a evolução da Ciência.
- Distinguir os tipos de conhecimentos (Científico, religioso, filosófico e prático).

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I – INICIAÇÃO CIENTÍFICA

A CIÊNCIA E OS TIPOS DE CONHECIMENTO

A CIÊNCIA E OS SEUS MÉTODOS

A IMPORTÂNCIA DA PESQUISA CIENTÍFICA

DESAFIOS DA CIÊNCIA E A ÉTICA NA PRODUÇÃO CIENTÍFICA

### UNIDADE II – TÉCNICAS DE LEITURA, RESUMO E FICHAMENTO

A LEITURA DO TEXTO TEÓRICO

RESUMO

FICHAMENTO

RESENHA

### UNIDADE III – PROJETOS DE PESQUISA

COMO PLANEJAR A PESQUISA CIENTÍFICA?

COMO ELABORAR O PROJETO DE PESQUISA?

QUAIS SÃO OS TIPOS E AS TÉCNICAS DE PESQUISA?

COMO ELABORAR UM RELATÓRIO DE PESQUISA?

### UNIDADE IV – TRABALHOS CIENTÍFICOS E AS NORMAS DA ABNT

TIPOS DE TRABALHOS CIENTÍFICOS

APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS

NORMAS DAS ABNT PARA CITAÇÃO

NORMAS DA ABNT PARA REFERÊNCIAS

#### REFERÊNCIA BÁSICA

THOMÁZ, André de Faria; BARBOSA, Thalyta M. N. **Pensamento Científico**. Editora TeleSapiens, 2020.

VALENTIM NETO, Adauto J.; MACIEL, Dayanna dos S. C. **Estatística Básica**. Editora TeleSapiens, 2020.

FÉLIX, Rafaela. **Português Instrumental**. Editora TeleSapiens, 2019.

#### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

VALENZA, Giovanna M.; COSTA, Fernanda S.; BEJA, Louise A.; DIPP, Marcelo D.; DA SILVA, Silvia Cristina. **Introdução à EaD**. Editora TeleSapiens, 2020.

OLIVEIRA, Gustavo S. **Análise e Pesquisa de Mercado**. Editora TeleSapiens, 2020.

#### PERIÓDICOS

CREVELIN, Fernanda. **Oficina de Textos em Português**. Editora TeleSapiens, 2020.

DE SOUZA, Guilherme G. **Gestão de Projetos**. Editora TeleSapiens, 2020.

5057	Técnica Dietética Avançada	60
------	----------------------------	----

#### APRESENTAÇÃO

Técnica de planejamento, estruturação e controle de cardápios. Padronização quantitativa de preparações. Análise da relação custo/valor nutricional dos alimentos e controle de custos na alimentação. Os tipos mais usuais de planejamento: convencional, básico e opcional. Cardápios cotidianos e formais. Planejamento, execução e avaliação de cardápios.

#### OBJETIVO GERAL

Fornecer uma refeição nutricionalmente equilibrada, com bom nível de sanidade para manutenção e/ou recuperação da saúde daqueles que a consumirem e auxiliando no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis.

#### OBJETIVO ESPECÍFICO

- Explicar as características e aplicações de alimentos funcionais.
- Explicar as diferenças que norteiam cardápios para indivíduos enfermos versus sadios.
- Definir as características importantes da técnica dietética para elaboração de cardápios em alimentação escolar.
- Explicar as definições e características da dieta para portadores de patologias do sistema digestivo - gastrite, doença celíaca, diarreia e constipação.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **UNIDADE I**

PRINCIPAIS TERMOS E CONCEITOS RELACIONADOS À TÉCNICA DIETÉTICA AVANÇADA (TDA)  
 GASTRONOMIA HOSPITALAR: HISTÓRICO E APLICAÇÃO NOS DIAS ATUAIS  
 PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS  
 ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA E MACROBIÓTICA: PRINCÍPIOS, CARACTERÍSTICAS E APLICAÇÃO

### **UNIDADE II**

OS PRINCIPAIS CONCEITOS, CRITÉRIOS E PADRÕES DE CARDÁPIOS  
 AS FORMAS DE AVALIAÇÃO DO PLANEJAMENTO, FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO  
 AS CARACTERÍSTICAS DOS CARDÁPIOS DE COLETIVIDADES  
 AS DIFERENÇAS QUE NORTEIAM CARDÁPIOS PARA INDIVÍDUOS ENFERMOS VERSOS SADIOS

### **UNIDADE III**

CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DA TÉCNICA DIETÉTICA PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
 FORTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS NO BRASIL E NO MUNDO: CARACTERÍSTICAS, IMPORTÂNCIA E FINALIDADE  
 CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DA TÉCNICA DIETÉTICA PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS PARA TRABALHADORES  
 CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DA TÉCNICA DIETÉTICA PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS HOSPITALARES

### **UNIDADE IV**

DEFINIÇÕES E CARACTERÍSTICAS DA DIETA PARA INDIVÍDUOS COM OBESIDADE E DIABETES MELLITUS  
 CARACTERÍSTICAS RELACIONADAS À DIETA PARA HIPERTENSÃO, DOENÇAS CARDIOVASCULARES E DISLIPIDEMIAS  
 CARACTERIZANDO O PACIENTE RENAL E SUAS PARTICULARIDADES VOLTADAS À ALIMENTAÇÃO  
 OBJETIVOS DA DIETA PARA PORTADORES DE PATOLOGIAS DO SISTEMA DIGESTIVO: GASTRITE, DOENÇA CELÍACA, DIARREIA E CONSTIPAÇÃO

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

ABREU, E. S. SPINELLI, M. G. N. PINTO, A. M. de S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um Modo de Fazer**. 4 ed. São Paulo: Metha, 2011.

BENTO, A. P. L. **Manual do Paciente em Terapia Nutricional. Dissertação: Elaboração de dietas enterais manipuladas, análise de sua composição nutricional e qualidade microbiológica**. Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, USP. Ribeirão Preto, 2010.

BRASIL - MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Resolução - RDC N 275, de 21 de outubro de 2002**. Anvisa, v. 2002, p. 1–23, 2002.

BRASIL, M. DA E. **Alimentação e nutrição no Brasil**. [s.l: s.n.].

BRASIL. **Carências de micronutrientes**. Ministério da Saúde. Brasília-DF, 2007. Acesso em < <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/abccad20.pdf>>.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. **Cartilha nacional de alimentação escolar**. Ministério da saúde. Brasília-DF. 2015. Acesso em < <https://bit.ly/38WKrk> >.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **NutriSUS: guia de evidências: estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Gestão e Incorporação de Tecnologias em Saúde. **Suplemento alimentar com múltiplos micronutrientes em pó para implantação do NutriSUS**. Relatório de Recomendação da Comissão Nacional de Incorporação de Tecnologias no SUS – CONITEC. 2014a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. **Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição**. Alimentos Regionais Brasileiros. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério do Trabalho. **Decreto n. 5, de 14 de janeiro de 1991**. Regulamenta a Lei nº 6.321, de 14 de abr. de 1976, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador, revoga o Decreto nº 78.676, de 8 de Nov. de 1976, e dá outras providências.

CUKIER, V. **Técnica Dietética**. Londrina-PR: Editora e Distribuidora Educacional, 2018.

DUTRA E.; CARVALHO K.M. **Planejamento e Preparo de refeições saudáveis na Alimentação Escolar**. 4.ed. atualizada e revisada – Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso/Rede e-Tec Brasil, 2013.

## PERIÓDICOS

ENNS, S.E. **"Why Eat the Rainbow?—Inviting Students to Voluntarily Eat More Vegetables and Fruit."** Issues and Directions for Home Economics/Family Studies/Human Ecology Education February 24-26, London, Ontario (2017): 112. 2017.

GASTRONOMÍA, L. A. et al. **a Gastronomía No Contexto Da Hotelaria Hospitalar?: Um Estudo De Caso Na Cidade Do Rio De Janeiro**, Rj, Brasil Gastronomy in the Context of the Hospital Hotels?: a Case Study in Rio De Janeiro, Rj, Brazil Estudio De Caso En La Ciudad Del Río De Janeiro. v. 14, p. 1–13, 2017.

HOME FORTIFICATION-TECHNICAL ADVISORY GROUP. **Programatic Guidance Brief on use of Micronutrient Powder (MNP) for Home Fortification**. HF-TAG: 2011.

INTERNATIONAL FOOD INFORMATION COUNCIL **Eat a Rainbow: Functional Foods and Their Colorful Components**. 2015.

NASIR, M.U., HUSSAIN S. **"Tomato processing, lycopene and health benefits: A review."** Sci Lett 3.1: 1-5. 2015.

ORNELLAS, L. H.; **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**, 8ª ed., São Paulo: Atheneu, 2001.

Avaliação será processual, onde o aluno obterá aprovação, através de exercícios propostos e, atividades programadas, para posterior. O aproveitamento das atividades realizadas deverá ser igual ou superior a 7,0 (sete) pontos, ou seja, 70% de aproveitamento.



## **SUA PROFISSÃO NO MERCADO DE TRABALHO**

O curso é indicado para profissionais graduados em Farmácia, Biomedicina, Ciências Biológicas, Medicina e Enfermagem com interesse em atuar na área de Nutrição em Oncologia.