ENFERMAGEM NUTRICIONAL
INFORMAÇÕES GERAIS

APRESENTAÇÃO

A nutrição desempenha um papel fundamental na recuperação e manutenção da saúde dos pacientes, sendo um aspecto essencial no cuidado integral oferecido pela enfermagem. Este curso de Enfermagem Nutricional tem como objetivo proporcionar aos profissionais de enfermagem uma compreensão aprofundada da interação entre as práticas de cuidado e as necessidades nutricionais dos pacientes, com ênfase na importância de uma abordagem holística no tratamento. A alimentação adequada é crucial não apenas para prevenir complicações, mas também para acelerar a recuperação de pacientes em diversos contextos clínicos, desde a terapia intensiva até o atendimento domiciliar. A atuação da enfermagem nesse processo vai além da simples administração de dietas: envolve a avaliação do estado nutricional, o monitoramento de intervenções nutricionais, a promoção de hábitos alimentares saudáveis e o cuidado com pacientes em risco de desnutrição. Durante o curso, os alunos terão a oportunidade de explorar os conceitos de avaliação nutricional, intervenções nutricionais em pacientes críticos, dietoterapia, e cuidado nutricional em doenças crônicas. Além disso, serão capacitados para trabalhar em conjunto com outros profissionais da saúde, como nutricionistas, médicos e fisioterapeutas, visando otimizar o tratamento e melhorar a qualidade de vida dos pacientes. Com o aumento das doenças relacionadas à alimentação e a crescente demanda por cuidados especializados, este curso prepara o enfermeiro para atuar de forma eficaz e integrada no manejo nutricional, essencial para o sucesso do tratamento e a promoção da saúde.

OBJETIVO

Capacitar os profissionais da enfermagem para o manejo nutricional em situações clínicas específicas.

METODOLOGIA

Concebe o curso ENFERMAGEM NUTRICIONAL, numa perspectiva de Educação a Distância – EAD, visando contribuir para a qualificação de profissionais de educação que atuam ou pretendem atuar na área de SAÚDE.

Código	Disciplina	Carga Horária
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 avalição nutricional tem um papel importante, por isso o curso busca forma o egresso para que ele saiba avaliar e orientar pessoas e grupos para melhores praticas 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.

5053	**Bioquímica dos Alimentos**	**60**

APRESENTAÇÃO

Aplicação dos conhecimentos da bioquímica dos Alimentos na Nutrição. Consideração da bioquímica e fisiologia dos tecidos vegetais e animais usados como alimentos. Biossíntese e degradação dos constituintes alimentares. Transformação após a colheita e após a morte. Mecanismos de Controle das transformações bioquímicas e fisiológicas dos alimentos. Integração entre a bioquímica dos alimentos e o processamento de alimentos.

OBJETIVO GERAL

O Curso foca no nutricionista, e tem como objetivo que o egresso entenda as relações dos processo biológicos e a químicos dos alimentos na pratica profissional para o mesmo tenha a competência dietas adequadas.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Classificar a água: estrutura da molécula, ligações de hidrogênio, composição, propriedades químicas, físicas e arranjo da água nos alimentos.
- Interpretar sobre reações de escurecimento enzimático e não enzimático na indústria de alimento.
- Definir a bioquímica do leite e seus derivados e os processos industriais na produção desse alimento.
- Identificar o conceito, classificação e o uso na indústria alimentícia dos conservantes e sobre a técnica de mercado análise sensorial.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I
O PAPEL DO NUTRICIONISTA E A BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS
PRINCIPAIS NUTRIENTES ENVOLVIDOS NA COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS
PROPRIEDADES DA ÁGUA
ÁGUA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

UNIDADE II
CONCEITO, CLASSIFICAÇÃO E ATIVIDADE ÓPTICA DOS CARBOIDRATOS
PROPRIEDADES FUNCIONAIS DOS CARBOIDRATOS
PROPRIEDADES DO AMIDO
REAÇÕES DE ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO E NÃO ENZIMÁTICO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

UNIDADE III
ASPECTOS E PROPRIEDADES FUNCIONAIS DAS PROTEÍNAS
CLASSIFICAÇÃO E PROPRIEDADES DOS LIPÍDEOS
PROPRIEDADES DA CARNE E SEUS DERIVADOS NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA
BIOQUÍMICA DO LEITE E SEUS DERIVADOS NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

UNIDADE IV
COMPOSIÇÃO E ESTRUTURA DE GRÃOS E CEREAIS
BIOQUÍMICA DOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO
COMPOSIÇÃO E PÓS-COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS
CONCEITO, CLASSIFICAÇÃO E USO DE CONSERVANTES NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

REFERÊNCIA BÁSICA

ABREU, L.R de. **Tecnologia de leite e derivados. Processamento e controle de qualidade em carne, leite, ovos e lescado**. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000.

AZEREDO et al. **Perspectivas do profissional nutricionista no mercado de trabalho**. Revista de trabalhos acadêmicos - Universo campos dos Goytacazes. Disponível em <http://revista.universo.edu.br/index.php?journal=1CAMPOSDOSGOYTACAZES2&page=article&op=viewFile&

BIRCH, G. G.; GREEN, L. F. **Molecular structure and function of food carbohydrate**. New York: John Wiley, 1973.

CARNEIRO et al. **Escurecimento enzimático em alimentos: ciclodextrinas como agente antiescurecimento**. Alim. Nutr., Araraquara, 17(3): 345-352. 2006.

Castro, V. G. **Utilização da água na indústria de alimentos**. 2006. 45f. Trabalho de conclusão de curso - Universidade Castelo Branco, São Paulo, 2006.

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A. **Bioquímica Ilustrada**, 2 ed. Editora Artes Médicas, 1997.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CHAVES, J.B.P. **Análise sensorial: glossário**. Viçosa: Editora UFV, 1998. 28 p, (caderno 31).

COLA DA WEB. **Proteínas**. Cola da web. Disponível em <https://www.coladaweb.com/biologia/bioquimica/proteinas>.

CURSOS CP. **Quais as características da água destinada ao uso industrial**? Cursos CP. Disponível em <https://www.cpt.com.br/cursos-meioambiente/artigos/quais-as-caracteristicas-da-agua-destinada-ao-uso-industrial>.

GAVA, A. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

INFOESCOLA. **Lipídios**. InfoEscola. Disponível em <https://www.infoescola.com/bioquimica/lipidios/>.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2007.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2007.

PERIÓDICOS

MORETTO, E. FETT, R. **Óleos e gorduras vegetais: processamento e análises**. 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 1989.

OLETO, F. et al. **Propriedades emulsificantes de complexos de proteínas de soro de leite com polissacarídeos**. Braz. J. Food Technol., 2006.

ORDOÑEZ, J.A. et al. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005, v.1.

PORTAL EDUCAÇÃO. **Carboidratos em bioquímica**. Portal Educação. Disponível em <https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/farmacia/carboidratos-em-bioquimica/33777>.

SILVA et al. **Características físico-químicas de amidos modificados de grau alimentício comercializados no Brasil**. Ciênc. Tecnol. Aliment. Campinas, 26(1): 188-197. 2006.

ZAMBIAZI, R.C. **Análises físico-químicas de frutas e hortaliças**. Pelotas: Editora Universitária UFPel, 2009. 58 p.

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.

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 Tricarboxílocos. 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 saldável.

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 Equilibrio 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/.

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 Outro 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>.

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>.

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>.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentação saudável**. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel.pdf.

BRASIL. Ministério da saúde. **Glossário Temático Alimentação e Nutrição**. Disponível em:< http://bvsms.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://bvsms.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>.

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**. 13ª 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>.

5064	Nutrição Materno Infantil	60

APRESENTAÇÃO

A disciplina tem como objetivo formar profissionais capacitados no atendimento ao público materno infantil, identificando as alterações fisiológicas das gestantes, nutrizes, lactentes, crianças e adolescentes e a partir de então avaliar o diagnóstico nutricional e as necessidades nutricionais individuais para manutenção da saúde.

OBJETIVO GERAL

Fornecer ao aluno conhecimento técnico para trabalhar com gestantes e nutrizes, crianças e adolescentes, visando a manutenção da saúde.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Compreender a interferência da alimentação da mãe na composição do leite materno;
- Identificar gestantes em situação de risco e as principais patologias neste grupo populacional;
- Aprender a identificar e intervir na obesidade e desnutrição durante a infância;
- Conhecer e saber intervir em transtornos alimentares durante a adolescência.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - SAÚDE DA MULHER E A GRAVIDEZ
ASPECTOS FISIOLÓGICOS E EPIDEMIOLÓGICOS NA GESTAÇÃO
ACOMPANHAMENTO PRÉ-NATAL
IDENTIFICAÇÃO DE GESTANTES DE RISCO
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES
NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE GESTANTES

UNIDADE II - A NUTRIÇÃO DA MULHER NO PUERPÉRIO
ALEITAMENTO MATERNO: ASPECTOS FISIOLÓGICOS
ALEITAMENTO MATERNO: ASPECTOS EPIDEMIOLÓGICOS
ALIMENTAÇÃO DA NUTRIZ E EFEITOS DA DIETA NA COMPOSIÇÃO DO LEITE
RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS DURANTE A LACTAÇÃO

UNIDADE III - NUTRIÇÃO INFANTIL
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DA CRIANÇA
RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS PARA CRIANÇAS
ALIMENTAÇÃO DO LACTENTE
NECESSIDADES NUTRICIONAIS DURANTE A ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR
OBESIDADE E DESNUTRIÇÃO INFANTIL

UNIDADE IV - ALIMENTAÇÃO INFANTIL
NUTRIÇÃO EM CONDIÇÕES CLÍNICAS ESPECIAIS: INTOLERÂNCIA À LACTOSE E ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES
NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE ADOLESCENTES
TRANSTORNOS ALIMENTARES NA ADOLESCÊNCIA

REFERÊNCIA BÁSICA

ACCIOLY. S. L. Nutrição em obstetrícia e Pediatria. 2ª Ed., Brasil, jan. 2009.

NOVAES. J. F. Nutrição e Saúde da Criança. 1ª Ed, Brasil, 2018.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CORDEIRO. A. de A. Brincar, Comer, Nutrir. Atividades Lúdicas Para A Educação Infantil, 1ª Ed. Brasil, 2018.

EUCLYDES, M.P. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada. 2ª ed. Viçosa, 2000.

VÍTOLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 1ª ed., Rio de Janeiro, Ed Rubio, 2008.

PERIÓDICOS

MONTEIRO, J. P. & CAMELO Jr, J. S. Nutrição e metabolismo: caminhos da nutrição e terapia nutricional da concepção à adolescência. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2007.

LOPEZ, F. A. & BRASIL, A. L. D. Nutrição e dietética em clínica pediátrica. São Paulo, Atheneu, 2004.

5063	**Nutrição e o Idoso**	**60**

APRESENTAÇÃO

Teorias do envelhecimento. Fatores de risco e o estado nutricional do idoso. Doenças crônico degenerativas durante a velhice. Principais carências nutricionais na velhice. Avaliação nutricional de pessoas idosas. Atividade física durante a velhice. População idosa brasileira. Estado nutricional e qualidade de vida dos idosos.

OBJETIVO GERAL

Realizar a nutrição adequada para reduzir o surgimento de doenças que afetam os idosos, entre elas as doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2, câncer e saúde mental.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Identificar quais são as mudanças fisiológicas que ocorrem durante o envelhecimento.

- Identificar as orientações nutricionais para as doenças crônico-degenerativas que acometem os idosos.
- Apontar o uso de exames laboratoriais para avaliar o estado nutricional do idoso.
- Identificar fatores que auxiliam o estado nutricional e a qualidade de vida dos idosos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I
TEORIAS DO ENVELHECIMENTO
FATORES DE RISCO E O ESTADO NUTRICIONAL DO IDOSO
MUDANÇAS FISIOLÓGICAS DURANTE O ENVELHECIMENTO
PROBLEMAS COMUNS DE SAÚDE DURANTE O ENVELHECIMENTO

UNIDADE II
DOENÇAS CRÔNICO DEGENERATIVAS DURANTE A VELHICE
ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS PARA AS DOENÇAS CRÔNICO DEGENERATIVAS EM IDOSOS
PRINCIPAIS CARÊNCIAS NUTRICIONAIS NA VELHICE
FATORES ASSOCIADOS A UMA DIETA DEFICIENTE

UNIDADE III
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PESSOAS IDOSAS
PRINCIPAIS QUEIXAS E DESVIOS FUNCIONAIS DOS IDOSOS
ATIVIDADE FÍSICA DURANTE A VELHICE
EXAMES LABORATORIAIS E O ESTADO NUTRICIONAL DO IDOSO

UNIDADE IV
POPULAÇÃO IDOSA BRASILEIRA
PLANEJAMENTO DIETÉTICO PARA IDOSOS
SUPLEMENTAÇÃO DE NUTRIENTES PARA IDOSOS
ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA DOS IDOSOS

REFERÊNCIA BÁSICA

ABN- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA. **Antropometria**. Curso nacional de nutrologia,2015.

ASSUMPCAO, D. de et al. **Qualidade da dieta e fatores associados entre idosos**: estudo de base populacional em Campinas, São Paulo, Brasil.**?Cad. Saúde Pública**,? Rio de Janeiro ,? v. 30,?n. 8,?p. 1680-1694,? Aug.? 2014 . ? disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2014000801680&lng=en&nrm=iso>.

BARRETO. Envelhecimento populacional e doenças crônicas:?Reflexões sobre os desafios para o Sistema de Saúde Pública. R**evista Kairós Gerontologia**, v.18, n.1,2015.

BLACKBURN G.L. **Nutritional and metabolic assessment of the hospitalized patient**. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition. 1977;1: 11 – 22.

BORREGO, C. C. H. *et al*. Causas da má nutrição, sarcopenia e fragilidade em idosos.?**Revista da Associação Brasileira de Nutrição.**

CATÃO, M. H. C. de V.; XAVIER, A. F. C. O impacto das alterações do sistema estomatognático na nutrição do idoso.?**Revista de Atenção à saúde**?9, n. 29, 2011.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CHAIMOWICZ F*. et al*. **Saúde do idoso**. Nescon UFMG.Belo Horizonte,2013.

CUPPARI. **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Lílian Cuppari (Coord.). 1ª ed., Barueri,SP: Editora Manole, p.534,2009.

FISBERG, R. M. et al. Ingestão inadequada de nutrientes na população de idosos do Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009.**?Rev. Saúde Pública**, São Paulo,?v. 47,?supl. 1,?p. 222s-230s,?Feb.? 2013. ? Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102013000700008&lng=en&nrm=iso>.

KAMIMURA MA, BAXMANN A, SAMPAIO LR, CUPPARI L. **Avaliação nutricional**. In: Cuppari L. Nutrição clínica do adulto. São Paulo: Manole; p.71-109,2002.

PERIÓDICOS

MENEZES, M. F. G. de *et al*. Alimentação saudável na experiência de idosos.**?bras. geriatr. gerontol.**,? Rio de Janeiro ,? v. 13,?n. 2,?p. 267-275,? Ago.? 2010. ? Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1809-98232010000200011&lng=en&nrm=iso>.

NAJAS M.S, NEBULONI C. C. **Avaliação Nutricional** In: Ramos LR, Toniolo Neto J . Geriatria e Geontologia . Barueri: Manole; 2005. 1ª ed. p 299.

NAJAS, M.S; PEREIRA F.A.I. **Nutrição em Gerontologia**. IN: Tratado de Geriatria e Gerontologia 2ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2005. 1180-1187.

NIEMAN, D. C; BARBANTI, V. J. **Exercício e saúde teste e prescrição de exercício**. [Revisão Técnica]. [S.l: s.n.], 2010.

NOVAES, M. R. C. G. et al. **Suplementação de micronutrientes na senescência**: implicações nos mecanismos imunológicos.**?Rev. Nutr.**,? Campinas ,? v. 18,?n. 3,?p. 367-376,? junho 2005 . ? Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000300009&lng=en&nrm=iso>.

NUTRISOFT. **Dobras cutâneas-como medir?** Bianca Souza,2016.

OLIVEIRA, F. **Avaliação do estado nutricional: avaliação bioquimica** In: SILVIA, S. M. C.; MURA, J. D. A. P. (Ed.). Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Rocca, 2007. p. 141-145.

PFRIMER, K; FERRIOLLI. **Recomendações nutricionais para idosos**. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008, p. 451-457.

SAMPAIO, L. R.?Avaliação nutricional e envelhecimento.?**Rev. Nutr.?**Campinas, v. 17, n.?4, p.?507-514, dezembro de 2004.?Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732004000400010&lng=en&nrm=iso>.?

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.

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

Profissionais que já possuem experiência em áreas como enfermagem e nutrição e querem expandir suas habilidades para atuar na área alimentar nutricional.