



ANO ACADÊMICO 2021 – 2º SEMESTRE
PROGRAMA DA DISCIPLINA

CÓDIGO: EN445

NOME: Nutrição e Cuidado Nutricional

OF:S-2 T:003 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:003 SL:003 C:003 AV:N EX:S FM:75%

PRÉ-REQUISITO: não há

EMENTA:

Estudo da nutrição, dietética e dietoterapia aplicadas ao processo de cuidado alimentar e nutricional (PCAN) na promoção à saúde e prevenção de doenças nos ciclos da vida. Acesso à alimentação como direito humano que preenche necessidades biológicas, psicológicas e sociais, garantindo qualidade de vida a indivíduos, grupos e coletividades. Papel do enfermeiro (a) no PCAN e sua atuação em equipe multiprofissional.

PERÍODO DE OFERECIMENTO: 09 de agosto de 2021 a 21 de dezembro de 2021.

DIAS DA SEMANA: segundas-feiras das 8 às 11h.

NÚMERO DE ALUNOS: SALA

DE AULA: EN04

PROFESSOR RESPONSÁVEL

Cinthia Baú Betim Cazarin

Mario Roberto Marostica Junior

ASSINATURA

COORDENADOR DO CURSO

Profa. Dra. Vanessa Pellegrino Toledo

DIRETOR DA UNIDADE

Profa. Dra. Maria Helena Baena H. Lopes

I - OBJETIVOS

GERAL

Introduzir conceitos básicos em nutrição, oferecer subsídios para o aluno conhecer, compreender e aplicar os alimentos na promoção à saúde. Compreender como a nutrição deve ser aplicada ao processo de cuidado nos diversos níveis de assistência em saúde e na Política Nacional de Alimentação, destacando a participação do enfermeiro na equipe multiprofissional.

ESPECÍFICOS

- Introduzir conceitos básicos em nutrição, para que o aluno compreenda a importância da alimentação adequada.
- Introduzir conceitos novos em nutrição como nutrigenômica e alimentos funcionais, possibilitando o conhecimento das funções dos alimentos como promotores de saúde.
- Entender o que é o Processo de Cuidado Alimentar e Nutricional.
- Conhecer e refletir sobre a importância da Avaliação Nutricional, bem como o acompanhamento do mesmo.
- Oferecer subsídios relativos ao cuidado nutricional nos diferentes ciclos vitais;
- Conhecer o cuidado alimentar e nutricional em agravos à saúde.
- Conhecer os conceitos básicos de Dietas Hospitalares e Suporte Nutricional Enteral e Parenteral.
- Preparar o aluno para compreender e analisar a Política Nacional de Alimentação;
- Preparar o aluno para avaliar criticamente métodos de promoção à saúde relacionados a alimentação e nutrição.
- Conhecer o que é uma equipe multiprofissional e como se dá o trabalho interdisciplinar no PCAN.

II - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução aos Conceitos básicos em nutrição, leis da nutrição e guias alimentares mais utilizados.
- Alimentos como promotores de saúde: o papel dos Macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos), dos micronutrientes (vitaminas e minerais), água e eletrólitos.
- Introdução à Nutrigenômica.
- Alimentos funcionais mais utilizados para promoção da qualidade de vida.
- Promoção de práticas alimentares saudáveis nos ciclos da vida: gravidez, lactação, infância, adolescência e envelhecimento.
- Processo de Cuidado Alimentar e Nutricional: avaliação nutricional;
- Panorama da situação alimentar e nutricional da população brasileira: atual e perspectivas de mudanças, Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN); métodos de promoção à saúde baseados na PNAN;
- Nutrição e Alimentação em Ambiente Comunitário e Institucional;
- Cuidados Alimentares e Nutricionais nas Doenças de Risco Cardiovascular;
- Cuidados Alimentares e Nutricionais em Oncologia;
- Suporte nutricional no cuidado hospitalar.

III - MÉTODOS UTILIZADOS

- Aulas síncronas e assíncronas por meio da disponibilização de vídeos, e realização de lista de exercícios disponibilizados na plataforma de ensino.
- Durante o horário da aula (duração máxima de 1 hora) será realizado encontro via google meet com plantão de dúvidas e resolução dos exercícios;

IV - RECURSOS UTILIZADOS

- Vídeos-aulas gravadas e disponibilizadas semanalmente;
- Aulas síncronas no horário semanal da disciplina;
- Plataformas online: Google drive, Youtube, Google meet e google forms;
- Artigos científicos, vídeos e podcasts sugeridos como material complementar;

V - AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada por meio dos exercícios semanais utilizando a plataforma de ensino remoto, de acordo com os prazos.

Amédia do semestre será calculada conforme equação abaixo:

Média do semestre = média aritmética dos exercícios semanais.

Sendo que o aluno que obtiver média superior a 5 (cinco), será considerado aprovado. O aluno que obtiver média inferior a 5 (cinco) e superior a 2,5 (dois e meio) ou faltar a alguma das avaliações fará o exame final da disciplina. A nota final da disciplina será obtida pela média aritmética da média final das avaliações e a nota do exame. O aluno será aprovado se obtiver 5 (cinco) ou mais pontos. Os critérios de reprovação são a Média do Semestre inferior a 2,5 (dois e meio) e reprovação no Exame Geral (nota inferior a 5 (cinco)).

VI – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L. K.; ESTOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª ed. São Paulo: Editora Elsevier, 2010.

SHILLS, M.E.; OLSON, J.A.; HIKE, M.; ROSS, A.C. Tratado de Nutrição moderna na saúde e na doença. 9ªed. São Paulo: Atheneu, 2001.

DUTRA DE OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008.

Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA / UNICAMP). Tabela de composição de alimentos. 2ªed. Campinas, SP: Fórmula Editora, 2006.

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ, N.G. Nutrição: Conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books do Brasil Editora LTDA., 2008.

GEISSLER, C.; POWERS, H. Human Nutrition. 11 ed. Edinburg: Elsevier Churchill Livingstone., 2005.

CARDOSO, M. A. Nutrição e Metabolismo: Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 2006.

BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira Brasília, 2014.

CUPPARI L. Nutrição clínica no adulto – Guia de medicina ambulatorial e hospitalar (UNIFESP/Escola Paulista de Medicina). 1 ed. São Paulo: Manole, 2002.

Complementar

DOVERA, T.M.D.S. Nutrição aplicada ao curso de enfermagem. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

VÍTOLO, M.R. Dez passos para uma alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

Programa de EN445 – 2021

Semana	DATA	TEMAS	DOCENTE
1ª	09/08	Introdução à disciplina Conceitos básicos em nutrição Leis da alimentação, guias alimentares (pirâmide de alimentos)	Prof. Mario
2ª	16/08	Alimentos como promotores de saúde: o papel dos Macronutrientes I	Prof. Mario
3ª	23/08	Alimentos como promotores de saúde: o papel dos Macronutrientes II	Prof. Mario
4ª	30/08	Alimentos como promotores de saúde: o papel dos Macronutrientes III	Prof. Mario
5ª	13/09	Alimentos como promotores de saúde: o papel dos Micronutrientes (vitaminas)	Prof. Mario
6ª	20/09	Alimentos como promotores de saúde: o papel dos Micronutrientes (Minerais)	Prof. Mario
7ª	27/09	Alimentos funcionais.	Prof. Mario
8ª	04/10	Princípios de Avaliação Nutricional	Profa. Cinthia
9ª	18/10	Cuidados Alimentares e Nutricionais na Gravidez, Puerpério	Profa. Cinthia
10ª	25/10	Cuidados Alimentares e Nutricionais na Infância e Adolescência	Profa. Cinthia
11ª	08/11	Cuidados Alimentares e Nutricionais na fase Adulta e no Envelhecimento	Profa. Cinthia
12ª	22/11	Cuidados Alimentares e Nutricionais e Síndrome Metabólica e Diabetes	Profa. Cinthia
13ª	29/11	Cuidados Alimentares e Nutricionais em Oncologia	Profa. Cinthia
14ª	06/12	Interação Fármaco: Nutriente	Profa. Cinthia
15ª	13/12	Suporte Nutricional Enteral e Parenteral	Profa. Cinthia
16ª	20/12	Exame final	Prof. Mario