



PLANO DE CURSO

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO:			
Curso: Bacharelado em Enfermagem			
Disciplina: Nutrição e Dietoterapia			Código: SAU31
Professor: Thiago Paulo de Almeida Neto		E-mail: thiago.neto@fase.edu.br	
CH Teórica: 60h	CH Prática:	CH Total: 60h	Créditos: 03
Pré-requisito(s): -			
Período: IV		Ano: 2018.2	

2. COMPETÊNCIAS:

- Capacidade de cuidar do sujeito/cidadão na sua pluralidade / multidimensionalidade;
- Capacidade de intervir no processo de saúde-doença, nos diferentes níveis de atenção à saúde, considerando os determinantes biológicos, ambientais, sociais, culturais, econômicos e políticos;
- Capacidade de prestar cuidados de enfermagem compatíveis com as diferentes necessidades individuais e coletivas em conformidade com os princípios diretrizes e políticas do SUS;
- Capacidade de produzir e incorporar devidamente tecnologias para cuidar, ensinar, gerenciar e pesquisar em enfermagem e saúde;
- Capacidade de aplicar o método científico para resolução de problemas relacionados ao exercício da enfermagem e saúde;
- Capacidade de manter-se articulado com as novas tendências e demandas do processo de atenção à saúde nos níveis local, regional, nacional e internacional;

3. EMENTA:

História dos alimentos, hábitos e tabus alimentares. Estudo dos principais nutrientes e grupos de alimentos. Necessidades nutricionais por faixa etária. Padrões de consumo e problemas nutricionais na realidade brasileira. A educação e a nutrição. Nutrição nos períodos críticos da vida. Principais dietas aplicadas ao processo saúde / doença. Orientação alimentar e sua importância na qualidade de vida das populações.

4. OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM:

- Conhecer a importância de uma alimentação balanceada e da dietoterapia, em todas as etapas da vida, na saúde do indivíduo e nas situações específicas.
- Conhecer a história dos alimentos.
- Reconhecer os hábitos, tabus e mitos alimentares.
- Compreender os princípios básicos da nutrição.



- Identificar os padrões de consumo alimentar e padrões nutricionais da população brasileira.
- Entender o processo da educação nutricional.
- Identificar os ciclos da vida relacionados à nutrição.
- Conhecer a dietoterapia relacionada às patologias.
- Identificar as diferenças entre dieta normal, dietas especiais e dietoterapia nas enfermidades crônicas não transmissíveis;
- Aplicar a enfermagem baseada em evidências;
- Interpretar dados e informações;
- Tomar decisões e resolver situações-problema;

5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I:

- Conceitos básicos e as Leis Fundamentais da Nutrição
- História da Nutrição (Alimentação na história do homem; Alimentação Contemporânea)
- Segurança alimentar e nutricional
- A nutrição na estratégia global de saúde
- Grupos Alimentares
- Pirâmide Alimentar
- Carboidratos e Fibras: classificação, funções e fontes
- Proteínas: classificação, funções e fontes
- Lipídios: classificação, funções e fontes
- Vitaminas e Minerais: Classificação, funções e fontes
- Obesidade
- Dietoterapia no Diabetes Mellitus e na Hipertensão Arterial
- Dietoterapia nas Dislipidemias

Unidade II:

- Síndrome Metabólica
- Rotulagem Nutricional e Alimentos Diet e Light
- Dietas Hospitalares
- Aspectos Nutricionais na Gestação, na infância e Aleitamento Materno
- Aspectos Nutricionais do Idoso
- Alergias Alimentares e Intolerância Alimentar
- Nutrição Enteral
- Antropometria



- Epidemiologia dos agravos nutricionais
- Educação Nutricional
- Prevenção e Controle de Agravos Nutricionais – Ações, estratégias e políticas de alimentação e nutrição

6. METODOLOGIA DO TRABALHO:

A disciplina será desenvolvida em sala de aula, e em atividades extraclasse. Em sala de aula, serão ministradas aulas expositivas e participativas com a utilização de quadro branco e slides, método de aprendizagem baseado em problemas (PBL), HOST, seminário, apresentação de vídeos, como também a leitura, discussão de artigos científicos e estudos de casos; Debates para reflexão; Em Campo, será realizada uma atividade extraclasse com professores e funcionários sobre antropometria.

7. SISTEMA DE AVALIAÇÃO:

AVALIAÇÃO:

- **1ª Etapa:**
 - a) Seminário Temático, no valor de **10,0 (dez)** pontos. Distribuídos em **7,0 (sete)** pontos na apresentação, onde serão avaliados: Domínio do conteúdo; Postura; Interação com a turma; Qualidade dos recursos utilizados; Participação nas outras apresentações. E **3,0 (três)** pontos no trabalho escrito, onde serão analisados: conformidade em relação ao tema; rigor científico; fundamentação teórica; referencias utilizadas. (ficha de avaliação em anexo)
 - b) Avaliação Institucional, escrita, com questões dissertativas e objetivas; individual; sem consulta. Valor: **10,0 (dez)** pontos.
- **2ª Etapa:**
 - a) Seminário Temático, no valor de **10,0 (dez)** pontos. Distribuídos em **7,0 (sete)** pontos na apresentação, onde serão avaliados: Domínio do conteúdo; Postura; Interação com a turma; Qualidade dos recursos utilizados; Participação nas outras apresentações. E **3,0 (três)** pontos no trabalho escrito, onde serão analisados: conformidade em relação ao tema; rigor científico; fundamentação teórica; referencias utilizadas. (ficha de avaliação em anexo)



- b) Avaliação Institucional, escrita, com questões dissertativas e objetivas; individual; sem consulta. Valor: **10,0 (dez)** pontos.
- c) Realização de uma atividade extraclasse com professores e funcionários sobre antropometria. A Atividade terá valor **10,0 (dez)** pontos, onde serão avaliados a forma de execução da atividade: domínio do conteúdo abordado, criatividade, recursos utilizados, postura, participação e evidências (fotos, filmagem) da mesma. (ver ficha de avaliação)

2ª CHAMADA:

- Todo o conteúdo da disciplina - questões subjetivas e objetivas; individual; sem consulta; valor: **10,0 (dez)** pontos.

PROVA FINAL:

- Todo o conteúdo da disciplina - questões subjetivas e objetivas; individual; sem consulta; valor: **10,0 (dez)** pontos.

OBS: As datas das avaliações poderão sofrer alterações de acordo com o disciplinado pela secretaria acadêmica da FASETE.

8. ATENDIMENTO EXTRA CLASSE:

Semanalmente, com agendamento prévio.

9. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

DÂMASO, Ana. (org.) **Nutrição e exercício na prevenção de doenças.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

ESCOTT-STUMP, Sylvia; MAHAN, L. Kathleen. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** São Paulo: Roca, 2005.

MELO, Flávia. **Nutrição aplicada à enfermagem.** Goiânia: AB, 2005.

Nutrição em pediatria da neonatologia à adolescência. São Paulo: Manole, 2009.

SANCHEZ-OCANA, R. **Nutrição de A a Z -Tudo o que você precisa saber:** para entender a alimentação. São Paulo: SENAC, 2009.

10. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BORSOI, Maria Angéla. **Nutrição e dietética.** São Paulo: SENAC, 2004.

Fisiologia da nutrição na saúde e na doença: da biologia molecular ao tratamento. São Paulo: Atheneu, 2013.



Fisiologia da nutrição na saúde e na doença: da biologia molecular ao tratamento. São Paulo: Atheneu, 2013. (CD-ROM)
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri/SP: Manole, 2006.
ROLFES, Sharon Rady; WHITEY, Ellie. **Nutrição: Entendendo os nutrientes**. v.1. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
WAITZBERG. D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**.
CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto: Guias de medicina Ambulatorial e Hospitalar**. Manole, 2005.
VASCONCELOS et. al. **Nutrição Clínica – Obstetrícia e Pediatria**. Instituto de Medicina Integrada Prof. Fernando Figueira – IMIP. Rio de Janeiro: Medbook, 2011.

11. LEITURA COMPLEMENTAR:

Sonia Tucunduva PHILIPPI Andrea Romero LATTERZA Ana Teresa Rodrigues CRUZ Luciana Cisotto RIBEIRO. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Rev. Nutr.**, Campinas, 12(1): 65-80, jan./abr., 1999.

http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Texto: CONHECENDO A HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO

Alimentação saudável e atividade física para a qualidade de vida/ roberto vilarta (organizador); roberto vilarta et. al. - campinas, ipes editorial , 2007.

12. CRONOGRAMA DE ATIVIDADES:

O cronograma da disciplina será disponibilizado aos alunos durante o período letivo de acordo com o Plano Individual de Trabalho.


13. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

A atividade de extraclasse será agendada de acordo com o calendário acadêmico e as necessidades exigidas para melhor execução da atividade.

OBS: As datas das avaliações poderão sofrer alterações de acordo com o disciplinado pela secretaria acadêmica da FASETE.



Anexo 01 – Ficha de Avaliação dos seminários

 FASETE	FACULDADE SETE DE SETEMBRO - FASETE Av. Vereador José Moreira, 1000 - Fone: 75-3501-0777 48601-180 - Paulo Afonso – Bahia	Disciplina: _____ Professor: Thiago Paulo de Almeida Neto Curso: Bacharelado em Enfermagem Turno: _____					
		Seminários temáticos:	Equipe:				
		Aluno Sorteado:					
1. Postura profissional no momento de apresentação		5()	6()	7()	8()	9()	10()
2. Clareza na dicção e uso de linguagem técnica		5()	6()	7()	8()	9()	10()
3. Domínio técnico sobre o assunto tratado (embasamento teórico)		5()	6()	7()	8()	9()	10()
4. Organização sequencial do assunto abordado na apresentação		5()	6()	7()	8()	9()	10()
5. Qualidade dos slides (pouco texto; figuras, tabela e gráficos legíveis; fontes; fundos de slides adequados, etc.)		5()	6()	7()	8()	9()	10()
6. Habilidade para o uso correto do recurso audiovisual		5()	6()	7()	8()	9()	10()
7. Emprego de recursos acessórios para apresentação (qualidade e habilidade para uso dos mesmos)		5()	6()	7()	8()	9()	10()
8. Formulação de perguntas e observações criativas e de interesse da disciplina		5()	6()	7()	8()	9()	10()
9. O grupo/apresentador atendeu ao tempo determinado para apresentação (nem muito mais nem muito menos)		5()	6()	7()	8()	9()	10()
10. Habilidade/qualidade das respostas as perguntas pós apresentação		5()	6()	7()	8()	9()	10()
Média							

Perguntas
Pergunta 01:
Pergunta 02:



FASETE

FACULDADE SETE DE SETEMBRO
PAULO AFONSO - BA