



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@faseite.edu.br	
CH Teórica: 40h	CH Prática:	CH Total: 40h	Créditos: 02
Pré-requisito(s): -			
Período: IV		Ano: 2019.2	

2. 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.

3. 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;

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:

5.1 Unidade I:

5.1.1 – CONTEÚDOS PRESENCIAIS

- Segurança alimentar e nutricional;
- A nutrição na estratégia global de saúde;
- Carboidratos e Fibras: classificação, funções e fontes;
- Proteínas: classificação, funções e fontes;
- Lipídios: classificação, funções e fontes;
- Vitaminas e Minerais: Classificação, funções e fontes;
- Doenças Crônicas não transmissíveis: Obesidade; Diabetes Mellitus e Hipertensão Arterial.

5.1.2 – CONTEÚDOS NO AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM

- Conceitos básicos e as Leis Fundamentais da Nutrição;
- História da Nutrição (Alimentação na história do homem; Alimentação Contemporânea);
- Grupos Alimentares;
- Pirâmide Alimentar;
- Dietoterapia nas Dislipidemias.

5.2 Unidade II:

5.2.1 – CONTEÚDOS PRESENCIAIS

- Aspectos Nutricionais na Gestação, na infância e Aleitamento Materno;
- Aspectos Nutricionais do Idoso;
- Nutrição Enteral;
- Antropometria;



- Educação Nutricional;
- Prevenção e Controle de Agravos Nutricionais – Ações, estratégias e políticas de alimentação e nutrição.

5.2.2 – CONTEÚDOS NO AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (Horas

- Síndrome Metabólica;
- Rotulagem Nutricional e Alimentos Diet e Light;
- Dietas Hospitalares;
- Alergias Alimentares e Intolerância Alimentar;
- Epidemiologia dos agravos nutricionais.

6. METODOLOGIA DO TRABALHO:

A metodologia utilizada contribuirá para a interdisciplinaridade em Grupos de Trabalho - GT e autodidatismo; estabelece relação entre a teoria e a prática; reflete, critica e constrói o conhecimento, através de aulas expositivas e dialogadas com uso de metodologias ativas como: PBL, HOST, seminário, leitura e discussão de artigos científicos e estudos de casos; Debates para reflexão; Gamification, dentre outras tecnologias que incentivam a integração de saberes com atividades práticas relacionadas aos problemas do cotidiano no processo de formação acadêmica e profissional.

7. RECURSOS:

<input checked="" type="checkbox"/> Sala (comum)	<input type="checkbox"/> Sala Configuração Flexível	<input type="checkbox"/> Laboratório(s) - agendar
<input checked="" type="checkbox"/> Práticas em Campo	<input checked="" type="checkbox"/> Kit multimídia	<input type="checkbox"/> Outros (informar)

8. SISTEMA DE AVALIAÇÃO:

AVALIAÇÃO:

1ª Etapa:

- a) Avaliação processual e contínua durante toda a unidade privilegiando a participação do aluno, por meio de atividades na plataforma CANVAS (testes, tarefas em grupo, fórum de discussão e chat), proposta na disciplina, que poderão ser computadas como medida de eficiência (ME). Valor: **10,0 (dez)** pontos.



- b) 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; referências utilizadas. (ficha de avaliação em anexo).
- c) 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; referências utilizadas. (Ficha de avaliação em anexo).
- b) Avaliação Institucional, escrita, com questões dissertativas e objetivas; individual; sem consulta. Valor: **10,0 (dez)** pontos.
- c) Avaliação processual e contínua durante toda a unidade privilegiando a participação do aluno, por meio de atividades na plataforma CANVAS (testes, tarefas em grupo, fórum de discussão e chat), proposta na disciplina, que poderão ser computadas como medida de eficiência (ME). Valor: **10,0 (dez)** pontos.

2ª CHAMADA:

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

PROVA FINAL:

- e) 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.



9. ATENDIMENTO EXTRA CLASSE:

Semanalmente, com agendamento prévio.

10. 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.

11. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BORSOI, Maria Angela. **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.

12. 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.

13. CRONOGRAMA DE ATIVIDADES:



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


14. 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