



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
Pós-Graduação *Lato Sensu*
Nutrição clínica hospitalar

Sumário

1. Nome do Curso e Área do Conhecimento.....	3
2. Características Técnicas do Curso.....	3
3. Público-Alvo	3
4. Critérios de Seleção	4
5. Justificativa do Curso	4
6. Objetivos do Curso.....	5
7. Competências e Habilidades do Curso	6
8. Metodologia de Ensino e Aprendizagem	6
9. Matriz Curricular	9
10. Carga Horária.....	10
11. Conteúdo Programático.....	10
12. Infraestrutura Física e Pedagógica.....	26

1. Nome do Curso e Área do Conhecimento

Nome do Curso: Nutrição clínica hospitalar

Área de Avaliação (CAPES): Nutrição

Grande Área (CAPES): Ciências da Saúde (4.00.00.00-1)

Área do Conhecimento (CAPES): Nutrição (4.05.00.00-4)

Classificação OCDE: Saúde e bem-estar

2. Características Técnicas do Curso

Modalidade: Educação a Distância

Número máximo de vagas por Polo/Unidade: 1000 alunos

Período de Oferecimento: O curso possui entrada intermitente, respeitadas as datas de início e de fim cadastradas na oferta, bem como observado o período indicado para a sua integralização.

Limitações legais

Resolução CNE/CES Nº 1, de 06 de abril de 2018, que estabelece normas para o funcionamento de cursos de pós-graduação lato sensu.

O candidato deverá ser graduado com diploma devidamente registrado segundo as normas estabelecidas pelo MEC.

3. Público-alvo

O curso é destinado a nutricionistas que já atuam ou possuem interesse em atuar no atendimento especializado em nutrição clínica hospitalar.

4. Critérios de Seleção

O ingresso na pós-graduação será realizado por meio de inscrição no portal da Instituição e entrega dos documentos solicitados. Em seguida, analisados pela área competente.

5. Justificativa do Curso

A Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, define a Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar como uma das áreas de atuação do profissional nutricionista.

Segundo dados do 2º trimestre de 2019 sobre o perfil dos nutricionistas no Brasil, dos quase 146 mil profissionais formados, a nutrição clínica alcança a segunda posição nas áreas de atuação, com 30,4% dos nutricionistas inseridos nesse campo, estando em 1º lugar, a alimentação coletiva (30,8%) com uma pequena diferença.

Não obstante a área de nutrição clínica apresente uma posição de destaque na atuação profissional do nutricionista, atualmente a inserção desse profissional no mercado de trabalho tem como exigência, seu constante aperfeiçoamento, uma vez que seu trabalho é essencial para a vida humana e está diretamente ligado a manutenção e/ou melhora da qualidade de vida dos indivíduos admitidos em rede hospitalar.

O mercado, extremamente exigente e competitivo, necessita de nutricionistas especializados em nutrição clínica hospitalar, pois além de fazerem parte das equipes multiprofissionais de terapia nutricional nessas instituições, essa área de atuação é crescente em nosso país, dados os números crescentes de pacientes admitidos em hospitais, seja por doenças em fases agudas ou doenças crônicas transmissíveis e não transmissíveis. Por ano, mais de 400 mil pessoas são admitidas em hospitais no Brasil.

Desta forma, esse curso traz a oportunidade de promover conhecimento, atualização e preparo profissional aos nutricionistas, para o cuidado nutricional em âmbito hospitalar.

6. Objetivos do Curso

6.1. Objetivo Geral

- Ao final do curso, o aluno estará apto a atuar em nutrição clínica hospitalar, empregando ferramentas, técnicas e estratégias de atendimento clínico nutricional em redes hospitalares.

6.2. Objetivos Específicos

- Intervir, baseado em estudos científicos, na adequação dos planos alimentares para melhoria do estado nutricional dos pacientes.
- Planejar, organizar, gerenciar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição do hospital, a fim de garantir maior segurança alimentar.
- Desenvolver e aplicar treinamentos contínuos aos colaboradores do serviço de nutrição e dietética, para promover competências e conhecimentos aos profissionais envolvidos.
- Aplicar conhecimentos, técnicas e ferramentas, baseados em evidências científicas, na promoção da saúde de pacientes internados.
- Operar em equipes multiprofissionais destinadas a esquematizar, coordenar, supervisionar, implementar, atuar e mensurar atividades relacionadas com a alimentação e nutrição hospitalar.
- Atuar de forma ética e humanizada quanto aos cuidados nutricionais que envolvem os pacientes, independentemente de sua condição clínica.

7. Competências e Habilidades do Egresso

Competências:

Atuar como nutricionista na área de nutrição clínica hospitalar de forma ética, humanizada e técnica - baseada em evidências científicas, identificando e diferenciando situações clínicas específicas que exigem o cuidado nutricional exclusivo para promover e/ou recuperar o bem-estar e a qualidade de vida dos pacientes admitidos em redes hospitalares. |

Habilidades:

- Promover a segurança alimentar por meio da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar.
- Entender os processos patológicos e bioquímicos envolvidos no desenvolvimento das doenças e suas respectivas correlações com a nutrição e o suporte nutricional adequado para cada caso.
- Interpretar e monitorar os diversos exames bioquímicos relacionados às principais condições clínicas dos pacientes, durante o período de internação hospitalar.
- Atuar tecnicamente no suporte nutricional, diante das interações fármaco-nutrientes.
- Adotar o melhor plano de terapia nutricional para cada paciente, com base na sua doença e nas necessidades nutricionais individuais, condições de suporte dietético e considerações da equipe multiprofissional.
- Reconhecer as melhores técnicas de avaliação nutricional para as diferentes especialidades e situações clínicas.
- Identificar as necessidades nutricionais de acordo com cada caso clínico específico e propor a terapia nutricional personalizada ao paciente.
- Atuar de forma ativa junto a equipe multiprofissional, com foco na nutrição clínica.
- Empregar instrumentos de acompanhamento e monitoramento do estado nutricional dos pacientes, comprovados cientificamente com base na literatura científica.

- Aprimorar e elevar a aceitação das dietas hospitalares com base na gastronomia hospitalar, *comfort food* e humanização para recuperar e/ou manter o estado nutricional dos pacientes |

8. Metodologia de Ensino e Aprendizagem

O desenvolvimento das disciplinas do curso se dará no ambiente virtual, onde o aluno cumprirá 40 horas por disciplina.

No ambiente virtual, o aluno encontrará o conteúdo das disciplinas, organizados em temas/webaulas.

Para cada um deles, o aluno realizará um conjunto de atividades:

- ✓ Leitura de textos de fundamentação teórica.
- ✓ Acesso às videoaulas.
- ✓ Aprofundamento dos seus conhecimentos, acessando elementos extratextuais.
- ✓ Desafio Profissional, com resolução para autoestudo.
- ✓ Realização de questões de autoestudo, para verificação de seu desempenho.

Um tutor apoiará as atividades realizadas no ambiente virtual, atendendo o aluno nas suas dúvidas por meio de ferramentas de comunicação.

O aluno, ao iniciar os seus estudos, terá um encontro presencial para acolhida/ambientação; esse encontro terá como objetivos:

- ✓ Integrar o aluno ao curso de Pós-Graduação.
- ✓ Dialogar e esclarecer as dúvidas sobre a proposta pedagógica do curso e as regras acadêmicas.
- ✓ Apresentar ao aluno o Ambiente Virtual de Aprendizagem (o primeiro acesso; o envio de documentos; os serviços de secretaria e financeiro; a disciplina Ambientação; a tutoria online; o boletim acadêmico; as disciplinas e seus conteúdos; a biblioteca virtual; entre outros).

- ✓ Proporcionar um momento de Network aos pós-graduandos.

Avaliação do Desempenho do Aluno

O aluno deverá realizar as atividades propostas no ambiente virtual. A realização das atividades irá compor sua frequência no curso, que será considerada para a sua aprovação.

A atividade avaliativa que o aluno realizará para compor a sua média é a Avaliação Virtual (AV); essa atividade é obrigatória e estará disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA, conforme cronograma de seu curso.

Para a aprovação em cada uma das disciplinas, o aluno deverá obter frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) e nota igual ou superior a 7,0 (sete).

As notas devem ser expressas no intervalo de 0 (zero) a 10 (dez).

O aluno que obtiver média inferior a 7,0 (sete) nas disciplinas terá direito ao Programa de Dependência e Recuperação – PDR, mediante a solicitação de requerimento e respeitando o período de jubramento do curso.

O PDR será realizado no ambiente virtual de aprendizagem, sendo que o aluno terá acesso ao conteúdo da disciplina e realizará uma Avaliação Virtual - AV, e a nota obtida substituirá a média do aluno.

Para a obtenção do **Certificado** de Pós-graduação *Lato Sensu* – especialização, o aluno deverá cumprir todas condições seguintes:

- ✓ Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) em todas as disciplinas;
- ✓ Nota igual ou superior a 7,0 (sete) em todas as disciplinas.

Certificação

O Certificado de conclusão de curso de Especialização será acompanhado por histórico escolar, em cumprimento às exigências da Resolução CNE/CES

nº1, de 06 de abril de 2018, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Composição do Corpo Docente

O corpo docente do curso é constituído por profissionais qualificados, com comprovado saber em sua área de atuação, conforme Resolução CNE/CES nº1, de 06 de abril de 2018, sendo integrado, no mínimo, por 30% (trinta por cento) de portadores de título de pós-graduação *stricto sensu*, isto é, portadores de títulos de Mestrado e Doutorado, obtidos em programas de pós-graduação *stricto sensu* devidamente reconhecidos pelo poder público em território nacional, ou revalidados, conforme legislação vigente. Os demais docentes são certificados em nível de especialização, pós-graduação *lato sensu*, de reconhecida capacidade técnico-profissional.

9. Matriz Curricular

DISCIPLINAS	CH PRÁTICA	CH TEÓRICA	CH TOTAL
Ambientação	0 h	0 h	0 h
Unidade de alimentação e nutrição hospitalar	0 h	40 h	40 h
Alimentação hospitalar: da qualidade higiênico-sanitária à gastronomia	0 h	40 h	40 h
Patologia na nutrição	0 h	40 h	40 h
Bioquímica aplicada e Interpretação de exames laboratoriais	0 h	40 h	40 h
Farmacologia aplicada à nutrição	0 h	40 h	40 h
Terapia nutricional enteral e parenteral	0 h	40 h	40 h

Avaliação e conduta nutricional em pacientes graves adultos, idosos e pediátricos	0 h	40 h	40 h
Avaliação e conduta nutricional na gestação de risco e lactação	0 h	40 h	40 h
Cuidados paliativos: <i>comfort food</i> e humanização	0 h	40 h	40 h

10. Carga Horária

A carga horária de 360h constitui o conteúdo ministrado em 9 (nove) disciplinas.

11. Conteúdo programático

Disciplina: Ambientação

Ementa: Histórico da Educação a Distância. Legislação da Educação a Distância no Brasil. Potencialidades da Educação a Distância. Flexibilidade de Acesso. Tecnologias para apoio à pesquisa. Aprendizagem colaborativa. Características do aluno na EAD. Boa convivência virtual: netiquetas.

Competências e Habilidades:

- Identificar as características do aluno da modalidade de educação a distância;
- Utilizar ferramentas tecnológicas de apoio a pesquisa;
- Comunicar-se com clareza e assertividade oralmente e por escrito;
- Gerenciar tempo e atividades de estudo.

Conteúdo Programático 1: Histórico da Educação a Distância.

Conteúdo Programático 2: Legislação da Educação a Distância no Brasil.

Conteúdo Programático 3: Potencialidades da Educação a Distância.

Conteúdo Programático 4: Flexibilidade de Acesso.

Conteúdo Programático 5: Tecnologias para apoio à pesquisa.

Conteúdo Programático 6: Aprendizagem colaborativa.

Conteúdo Programático 7: Características do aluno na EAD.

Conteúdo Programático 8: Boa convivência virtual: netiquetas.

Bibliografia básica:

GOTTARDI, M. de L. A autonomia na aprendizagem em educação a distância: competência a ser desenvolvida pelo aluno. **Associação Brasileira de Educação a Distância**, São Paulo, v. 14, n. 8, p. 110-123, dez, 2015.

MORAN, J. M. MASETTO, M. T. BEHRENS, M. A. **Novas Tecnologias e Mediação Pedagógica**. 21. ed. Campinas, SP: Papirus, 2013.

PIVA, D. J. PUPO, R. GAMEZ, L. OLIVEIRA, S. **EAD na Prática: Planejamento, métodos e ambientes de educação online**. São Paulo: Elsevier, 2011.

Bibliografia Complementar:

ALVES, L. Educação a distância: conceitos e história no Brasil e no mundo. **Associação Brasileira de Educação A Distância**, São Paulo, v. 10, n. 7, p.85-92, out. 2011.

MAIA, Carmen; MATTAR, João. **ABC da EaD: a educação a distância hoje**. São Paulo: Prentice Hall, 2007.

MOORE, Michael G., **Educação a distância: sistemas de aprendizagem on-line**. 3. ed., São Paulo: Cengage Learning, 2013.

Disciplina: Unidade de alimentação e nutrição hospitalar

Ementa: Segurança alimentar e vigilância sanitária de alimentos. Princípios gerais de higienização. Planejamento físico e funcional de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Treinamento e capacitação de colaboradores.

Competências e Habilidades:

- Identificar os conceitos e técnicas de higienização dos alimentos e a legislação sanitária de âmbito nacional, para a promoção da segurança alimentar.
- Conhecer todos os princípios e formas de higienização dos alimentos.
- Determinar os fluxos de matérias-primas, de pessoal e de equipamentos, a fim de evitar riscos de contaminações alimentares.
- Capacitar e atualizar o aprendizado dos colaboradores dos serviços de nutrição e dietética dos hospitais, a fim de promover formas eficazes e seguras de trabalho, no exercício de suas atividades.

Conteúdo Programático 1: Segurança alimentar e vigilância sanitária de alimentos.

Conteúdo Programático 2: Princípios gerais de higienização.

Conteúdo Programático 3: Planejamento físico funcional e estrutural de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Conteúdo Programático 4: Treinamento e capacitação de colaboradores.

Bibliografia Básica:

ANTUNES, Maria Terezinha; BOSCO, Simone Morelo Dal. **Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição da Teoria à Prática**. 1. ed. Curitiba: Appris, 2020. 667 p.

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória N.; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um Modo de Fazer**. 7. ed. São Paulo: Metha, 2019. 416 p.

JR., Eneo Alves da Silva. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos**. 8. ed. São Paulo: Varela, 2020. 820 p.

Bibliografia Complementar:

BARRETO, Carla. **Segurança do Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 104 p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2019. 896 p.

JOSÉ, Jackline Freitas Brilhante de São; ABRANCHES, Monise Viana (ed.). **Microbiologia e Higiene de Alimentos: Teoria e Prática**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019. 272 p.

Disciplina: Alimentação hospitalar: da qualidade higiênico-sanitária à gastronomia

Ementa: Qualidade higiênico alimentar dos alimentos. Boas práticas de fabricação e Procedimentos Operacionais Padrão. Análise de perigos e pontos críticos de controle. Gastronomia hospitalar.

Competências e Habilidades:

- Identificar, determinar e estabelecer todos os procedimentos envolvidos no processo de análise de perigos e pontos críticos de controle.
- Adotar os procedimentos corretos na produção das dietas hospitalares, desde a compra até sua distribuição.
- Saber elaborar, implantar, monitorar e avaliar os protocolos de controle higiênico sanitários dos alimentos em um serviço de alimentação e nutrição hospitalar.
- Implementar técnicas seguras de gastronomia hospitalar para promover melhor aceitação das dietas hospitalares.

Conteúdo Programático 1: Dietas hospitalares.

Conteúdo Programático 2: Boas práticas de fabricação e Procedimentos Operacionais Padrão.

Conteúdo Programático 3: Análise de perigos e pontos críticos de controle.

Conteúdo Programático 4: Gastronomia hospitalar.

Bibliografia Básica:

JUCENE, Clever. **Manual de Segurança Alimentar - Boas Práticas para os Serviços de Alimentação**. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019. 232 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e gastronomia**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2018. 512 p.

STANGARLIN, Lize; SERAFIM, Ana Lúcia; SACCOL, Ana Lúcia de Freitas; HECKTHEUER, Luiza Helena. **Instrumentos de Apoio para Implantação de Boas Práticas em Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalar**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2013. 512 p.

Bibliografia Complementar:

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2019. 896 p.

JR., Eneo Alves da Silva. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos**. 8. ed. São Paulo: Varela, 2020. 820 p.

SCHESSER, Jerald; CULLEN, Noel C. **Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. 352 p.

Disciplina: Patologia na nutrição

Ementa: Princípios de patologia (resposta a diferentes agressores, lesão e morte celular, cicatrização, desenvolvimento neoplásico); reações inflamatórias e imunológicas, bem como doenças decorrentes destas respostas e abordagem

nutricional; distúrbios relacionados aos sistemas digestório, endócrino, cardiovascular, pulmonar, renal e nervoso e alterações metabólicas, bem como abordagem nutricional; aspectos de patologia da obesidade, desnutrição, carências e transtornos alimentares, bem como abordagem nutricional.

Competências e Habilidades:

- Entender princípios fundamentais de patologia e imunologia;
- Relacionar o desenvolvimento de respostas inflamatórias e imunológicas ao desenvolvimento de doenças;
- Conhecer aspectos nutricionais nas principais alterações fisiopatológicas;
- Entender o papel do nutricionista na patologia e fisiopatologia de diversos sistemas fisiológicos do organismo;
- Desenvolver raciocínio, pensamento crítico e capacidade de relacionar conhecimentos.

Conteúdo Programático 1: Fundamentos de patologia.

Conteúdo Programático 2: Reação inflamatória e imunologia.

Conteúdo Programático 3: Distúrbios do sistema digestório e nutrição.

Conteúdo Programático 4: Patologia da obesidade, doenças endócrinas, desnutrição proteico-calórica e deficiências de micronutrientes.

Conteúdo Programático 5: Patologia aplicada aos distúrbios cardiovasculares e pulmonares.

Conteúdo Programático 6: Patologia aplicada às doenças do fígado e sistema biliar.

Conteúdo Programático 7: Patologia aplicada às doenças do pâncreas e rim.

Bibliografia Básica:

ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H. **Imunologia celular e molecular**. 5ªEd. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2ªEd. Barueri: Manole, 2005.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6ªed. Barueri: Manole, 2011.

KRAUSE, M. V; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. 12ªEd. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

PHILIPPI, S. T.; SCAGLIUSI, F.B.; ALVARENGA, M. **Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento**. São Paulo: Manole, 2011.

SILBERNAGL, S. **Fisiopatologia: texto e atlas**. 2ªEd. Porto Alegre: Artmed, 2016.

Disciplina: Bioquímica aplicada e interpretação de exames laboratoriais

Ementa: Fundamentos de bioquímica aplicada, envolvendo padronização, técnicas e controle de qualidade; Formas de diagnóstico e interpretação de diversas doenças relacionadas aos seguintes exames: hemograma completo, painéis químicos clínicos, diabetes, dislipidemias, aminoacidopatias, risco de doenças crônicas, desnutrição proteico-calórica, anemia nutricional e má absorção de nutrientes, hidratação, doenças hepáticas, renais, cardíacas, endocrinopatias, distúrbios do equilíbrio ácido-base de eletrólitos, enzimologia, inflamação e doenças auto-imunes; aspectos relacionados ao desenvolvimento de controle de qualidade em bioquímica clínica aplicada.

Competências e Habilidades:

- Entender principais aspectos de bioquímica aplicada;
- Reconhecer e interpretar diferentes exames laboratoriais, relacionados as principais alterações clínicas;
- Identificar alteração clínica através dos exames de diagnóstico;
- Discutir sobre diferentes formas de se chegar a um diagnóstico, bem como fatores que podem interferir/trazer variabilidade para este processo;
- Ter conhecimento teórico para direcionar a conduta terapêutica, monitorando a terapia aplicada;

- Conhecer padrões de conduta e qualidade importantes para exames clínicos;
- Desenvolver raciocínio, pensamento crítico e capacidade de relacionar conhecimentos.

Conteúdo Programático 1: fundamentos de bioquímica aplicada.

Conteúdo Programático 2: interpretação clínica de hemograma e painéis químicos clínicos.

Conteúdo Programático 3: exames clínicos para diabetes, dislipidemias, aminoacidopatias ou risco de doenças crônicas.

Conteúdo Programático 4: exames clínicos relacionados à desnutrição proteico-calórica, anemia nutricional e má absorção de nutrientes.

Conteúdo Programático 5: interpretação de exames relacionados a hidratação, função hepática, renal e endocrinopatias.

Conteúdo Programático 6: interpretação de exames relacionados a função cardíaca e distúrbios do equilíbrio ácido-base de eletrólitos.

Conteúdo Programático 7: principais exames laboratoriais relacionados a enzimologia, inflamação e doenças autoimunes.

Bibliografia Básica

BURTIS, C.A.; ASHWOOD, E.R. Tietz fundamentos de química clínica. 6ªEd. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

COSTA, M.J.C. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista. 2ªEd. São Paulo: Atheneu, 2008. 113p.

DUARTE, A.C.G. Avaliação Nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. 1ªEd. São Paulo: Atheneu, 2007.

HENRY, J.B. Diagnósticos clínicos e tratamento por métodos laboratoriais. 20ªEd. São Paulo: Manole, 2008.

MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica básica. 2ªEd. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

PRATT, C.W; CORNELLY, K. Bioquímica essencial. 1ºEd.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

WALLACH, J.; KANAAN, S. Interpretação de exames laboratoriais.7ºEd. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.

Disciplina: Farmacologia aplicada à nutrição

Ementa: Introdução a farmacologia, abrangendo aspectos de farmacocinética e farmacodinâmica; mecanismos de ação, distribuição e armazenamento de drogas utilizadas no tratamento de diversas alterações, como: diabetes, obesidade, alteração do trato gastrointestinal, hipertensão, alterações tireoidianas, corticoides, anabolizantes, anemia, câncer, entre outras; interação entre medicamentos e alimentos.

Competências e Habilidades:

- Entender aspectos de farmacologia geral;
- Avaliar processos de interação entre medicamentos e nutrientes em doenças com grande incidência e em diferentes momentos, tais como: na administração, absorção, metabolização e distribuição;
- Compreender a importância e consequências das interações medicamentos e nutrientes;
- Estar apto a identificar e atuar em casos de interações medicamentos e nutrientes;
- Entender, propor e desenvolver estratégias que previna ou reduza interação droga-nutriente;
- Desenvolver raciocínio, pensamento crítico e capacidade de relacionar conhecimentos.

Conteúdo Programático 1: Introdução a farmacologia: farmacocinética e farmacodinâmica.

Conteúdo Programático 2: Interações e biodisponibilidade na relação droga-nutriente.

Conteúdo Programático 3: Drogas para o tratamento de diabetes e obesidade no estado nutricional.

Conteúdo Programático 4: Drogas que alteram o trato gastrointestinal no estado nutricional.

Conteúdo Programático 5: Drogas anti-tireoideanas, corticoides e anabolizantes no estado nutricional.

Conteúdo Programático 6: Medicamentos Anti-hipertensivos, Anti-anêmicos e Quimioterápicos no Estado Nutricional.

Conteúdo Programático 7: Nutracêuticos e Alimentos Funcionais.

Bibliografia Básica:

BRUNORO COSTA, N.M.; ROSA, C.O.B. Alimentos funcionais: benefícios para a saúde. 2ªEd. Viçosa: Rúbio, 2008.

KATZUNG, B.G.; TREVOR, A.J. Farmacologia: básica & clínica. 13ªEd. Rio de Janeiro: Artmed, 2006.

KRAUSE, M.V; MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 12ªEd. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

MOURA, M.R.L.; REYES, F.G.R. Interação fármaco-nutriente: uma revisão. Revista de Nutrição, v.15, n.2, 2002.

SCHWEIGERT, I.D.; PLETSCHE, M.U.; DALLEPIANNE, L.B. Interação medicamento-nutriente na prática clínica. Revista Brasileira de Nutrição Clínica, v.23, n.12, p.72-77, 2008.

ROSA, C.O.B.; COSTA, N.M.B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 1ªEd. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. 3ªEd. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

Disciplina: Terapia nutricional enteral e parenteral

Ementa: Terapia nutricional para pacientes com doenças crônicas e infectocontagiosas, como: obesidade, desnutrição, transtornos alimentares, doenças do trato gastrointestinal (esôfago, estômago e intestino), doenças hepáticas e pancreáticas, doenças cardiovasculares, dislipidemias, hipertensão arterial, doenças renais, doenças pulmonares, doenças endócrinas, câncer e doenças infectocontagiosas como o HIV.

Competências e Habilidades:

- Conhecer princípios de dietoterapia para diversas doenças crônicas e infectocontagiosas;
- Reconhecer e diagnosticar doenças crônicas e infectocontagiosas;
- Estar apto a solicitar e avaliar exames bioquímicos e outros específicos para o diagnóstico, tratamento e evolução da doença crônica ou infectocontagiosa em questão;
- Relacionar aspectos fisiopatológicos previamente estudados à terapia nutricional adequada à cada doença crônica ou infectocontagiosa;
- Estar apto a aplicar terapias nutricionais em doenças crônicas e infectocontagiosas;
- Estar apto a dar orientações adequadas a cada doença e paciente;
- Desenvolver estratégias de prevenção de doenças crônicas e infectocontagiosas;
- Desenvolver raciocínio, pensamento crítico e capacidade de relacionar conhecimentos.

Conteúdo Programático 1: terapia nutricional na obesidade, desnutrição e transtornos alimentares.

Conteúdo Programático 2: terapia nutricional em doenças do trato gastrointestinal.

Conteúdo Programático 3: terapia nutricional em doenças hepáticas e pancreáticas.

Conteúdo Programático 4: terapia nutricional em doenças cardiovasculares, dislipidemias e hipertensão arterial.

Conteúdo Programático 5: terapia nutricional em doenças renais e pulmonares.

Conteúdo Programático 6: terapia nutricional em doenças endócrinas e câncer.

Conteúdo Programático 7: terapia nutricional em doenças infectocontagiosas.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Aconselhamento em DST, HIV e Aids: diretrizes e procedimentos básicos. Brasília: Ministério da Saúde, 1997.

COSTA, M.J.C. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista. 2ªEd. São Paulo: Atheneu, 2008.

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2ªEd. Barueri: Manole, 2005.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E.; OLIVEIRA, A. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração – HCFMUSP. 2ªEd. São Paulo: Atheneu, 2009.

KRAUSE, M. V; MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 12ªEd. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

MILLER, O. Laboratório para o clínico. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 1995.

WILLIAMS, S.R. Fundamentos de nutrição e dietoterapia. 6º Ed. Porto Alegre: Artmed, 1997.

Disciplina: Avaliação e conduta nutricional em pacientes graves adultos, idosos e pediátricos

Ementa: Assistência nutricional para o paciente grave. Terapia nutricional no paciente grave adulto. Terapia nutricional no paciente grave idoso. Terapia nutricional no paciente grave neonato e pediátrico.

Competências e Habilidades:

- Conhecer e aplicar as ferramentas de triagem e de avaliação nutricional em pacientes graves.
- Saber aplicar e monitorar as terapias nutricionais no paciente grave adulto, idoso e pediátrico.
- Avaliar adequadamente o risco nutricional e o estado nutricional de pacientes pediátricos graves.
- Identificar as bases da terapia nutricional enteral e parenteral em pediatria.

Conteúdo Programático 1: Avaliação e triagem nutricional do paciente grave.

Conteúdo Programático 2: Terapia nutricional no paciente grave adulto.

Conteúdo Programático 3: Terapia nutricional no paciente grave idoso.

Conteúdo Programático 4: Terapia nutricional no paciente grave neonato e pediátrico.

Bibliografia Básica:

CARVALHO, Werther Brunow De; DELGADO, Artur Figueiredo; HSIN, Shieh Huei; CABÊDO, Maria Thereza De Cordes. **PEDIATRIA: Terapia Intensiva**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2020. 914 p.

ROSENFELD, Ricardo; MENDES, Ciro Leite. **Terapia nutricional no paciente grave**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. 230 p.

TOLEDO, Diogo; CASTRO, Melina. **Terapia Nutricional em UTI**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019. 400 p.

Bibliografia Complementar:

CARVALHO, Werther Brunow de *et al*, (coeditor). **PEDIATRIA: Neonatologia**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2020. 832 p.

ROSS, A. Catharine *et al*. **NUTRIÇÃO MODERNA DE SHILS NA SAÚDE E NA DOENÇA**. 11. ed. São Paulo: Manole, 2016. 1672 p.

WAITZBERG, Dan Linetzky *et al*. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. 3296 p.

Disciplina: Avaliação e conduta nutricional na gestação de risco e lactação

Ementa: Complicações clínicas e cuidados nutricionais em gestação de risco: diabetes mellitus gestacional, obesidade, desnutrição, síndrome hipertensiva da gravidez, hiperemese gravídica. Avaliação nutricional de gestantes de risco: métodos e formas de monitoramento. Terapia nutricional na gestação de risco e lactação. Manejo de intercorrências na lactação.

Competências e Habilidades:

- Empregar técnicas de intervenção nutricional de acordo com o risco gestacional.
- Promover estratégias de terapia nutricional para gestantes de risco.
- Reconhecer os riscos envolvidos no processo de ingestão alimentar, a fim de promover estratégias eficazes para manter e/ou recuperar o estado nutricional adequado da gestante.
- Orientar e desenvolver prescrições dietéticas para o período de lactação.

Conteúdo Programático 1: Complicações clínicas e cuidados nutricionais em gestação de risco: diabetes mellitus gestacional, obesidade, desnutrição, síndrome hipertensiva da gravidez, hiperemese gravídica.

Conteúdo Programático 2: Avaliação nutricional de gestantes de risco: métodos e formas de monitoramento.

Conteúdo Programático 3: Terapia nutricional na gestação de risco e lactação.

Conteúdo Programático 4: Manejo de intercorrências na lactação.

Bibliografia Básica:

ACCIOLY, Elizabeth. **Nutrição Em Obstetrícia e Pediatria**. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: GEN Guanabara Koogan, 2012. 656 p.

GABBE, Steven Steven G. *et al.* **Obstetrícia: Gravidez Normal e Patológica**. 6. ed. São Paulo: GEN Guanabara Koogan, 2015. 1312 p.

WAITZBERG, Dan Linetzky *et al.* **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. 3296 p.

Bibliografia Complementar:

OLIVEIRA, Carolline; LEAL, Juliane Barroso; RIBEIRO, Ítalo Arão. **Avaliação do estado nutricional de gestantes**. 1. ed. Latvia, European Union: Novas Edições Acadêmicas, 2018. 56 p.

PEIXOTO, Adriana Lopes. **Nutrição da Gestação à Lactação: desenvolvendo conhecimentos sobre a nutrição materna no período pré, gestacional e pós-gestacional**. 1. ed. São Paulo: AS Sistemas, 2015. 269 p.

ROSS, A. Catharine *et al.* **NUTRIÇÃO MODERNA DE SHILS NA SAÚDE E NA DOENÇA**. 11. ed. São Paulo: Manole, 2016. 1672 p.

Disciplina: Cuidados paliativos: *comfort food* e humanização

Ementa: Humanização e Cuidados Paliativos. Suporte nutricional em cuidados paliativos. Terapia nutricional – quando indicar? Considerações e aspectos éticos envolvidos na alimentação em cuidado paliativo.

Competências e Habilidades:

- Entender e aplicar os conceitos de humanização em saúde na presença de cuidados paliativos.
- Conhecer os aspectos essenciais do cuidado nutricional no âmbito hospitalar ao tratar de pacientes em cuidados paliativos.

- Oferecer formas de proporcionar alívio emocional por meio da alimentação hospitalar em situações de fragilidade.
- Instituir planos dietoterápicos para promover o controle dos sintomas clínicos em cuidados paliativos.
- Reconhecer os aspectos éticos envolvidos no suporte nutricional de pacientes em cuidado paliativo.

Conteúdo Programático 1: Humanização e Cuidados Paliativos

Conteúdo Programático 2: Suporte nutricional em cuidados paliativos.

Conteúdo Programático 3: Terapia nutricional – quando indicar?

Conteúdo Programático 4: Considerações e aspectos éticos envolvidos na alimentação em cuidado paliativo.

Bibliografia Básica:

CORADAZZI, R Ana Lucia; SANTANA, Marcella Tardeli E. A.; CAPONERO, Ricardo (org.). **Cuidados paliativos: Diretrizes para melhores práticas**. 1. ed. São Paulo: MG Editores, 2019. 232 p.

JUNIOR, José Otávio Costa Auler *et al.* **Cuidados Paliativos Falência Orgânicas**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2019. 554 p.

ROBERTO, Telma Sígolo; MAGNONI, Daniel; CUKIER, Celso; STIKAN, Regina. **GASTRONOMIA HOSPITALAR NO CONCEITO DO COMFORT FOOD**. 1. ed. São Paulo: LIVRARIA BALIEIRO, 2013. 160 p.

Bibliografia Complementar:

ALVARENGA, Marle. **Nutrição comportamental**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2018. 624 p.

MIOLA, Thais Manfrinato; PIRES, Fernanda Ramos de Oliveira. **Nutrição em oncologia**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2020. 304 p.

TOLEDO, Diogo; CASTRO, Melina. **Terapia Nutricional em UTI**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019. 400 p.

12. Infraestrutura Física e Pedagógica

O aluno encontrará todo o conteúdo do curso e assistirá às aulas gravadas no ambiente virtual. Para assistir às aulas é fundamental que as especificações abaixo sejam obedecidas, possibilitando, assim, uma recepção de maior qualidade dos vídeos.

Hardware:

- Processador Intel Core 2 Duo ou superior.
- 2Gb de Memória RAM.
- Placa de vídeo com resolução 1024x768, qualidade de cor 32 bits e compatível com Microsoft DirectShow.
- Microsoft DirectX 9.0c ou posterior.

Software:

- Navegador: Firefox, Google Chrome, Internet Explorer (sempre atualizado).
- Sistema Operacional: Windows XP ou posterior.
- Adobe Flash Player (atualizado).
- *Plugin* de vídeos SilverLigth (atualizado)

Rede:

- Conexão com a Internet banda larga de no mínimo 2 MB.
- Em caso de acesso em ambientes corporativos além da velocidade, é necessário verificar as condições de segurança de rede de sua empresa e se certificar que o site não estará bloqueado.

Adicionalmente, é prevista a utilização da biblioteca virtual para consultas bibliográficas e pesquisa de assuntos referentes às disciplinas ministradas.

