



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
Pós-Graduação *Lato Sensu*
Nutrição nos ciclos de vida

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	4
7. Competências e Habilidades do Egresso	5
8. Metodologia de Ensino e Aprendizagem	6
9. Estágio Não Obrigatório	9
10. Matriz Curricular	10
11. Carga Horária	11
12. Conteúdo programático	11
13. Infraestrutura Física e Pedagógica	28

1. Nome do Curso e Área do Conhecimento

Nome do Curso: Nutrição nos ciclos de vida

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 destina-se aos profissionais graduados em nutrição que buscam um olhar ampliado e especializado para promover o atendimento clínico a pacientes nos diferentes ciclos da vida.

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 nutrição desempenha papel fundamental na prevenção e tratamento de diversas doenças, desde o nascimento, até o envelhecimento. Contudo, as diferentes fases de vida demandam cuidados nutricionais específicos, os quais contemplam as alterações fisiológicas, metabólicas e nutricionais pertinentes ao momento em que se encontra o indivíduo.

Visando suprir as necessidades de um mercado de trabalho que exige profissionais capacitados e especializados, o curso de pós-graduação em Nutrição nos Ciclos de Vida traz uma abordagem ampla que abrange as recomendações e orientações nutricionais para o indivíduo de acordo com a sua faixa etária e estado clínico e nutricional. Para tanto, serão abordados temas que irão direcionar a conduta nutricional, destacando, destacando os parâmetros e fundamentos essenciais para a elaboração de um planejamento alimentar adequado e saudável a cada fase de vida do paciente.

6. Objetivos do Curso

6.1. Objetivo Geral

- [Capacitar o nutricionista no atendimento nutricional ao paciente em diferentes fases da vida, bem como na elaboração de um plano alimentar para prevenção e/ou tratamento de doenças].

6.2. Objetivos Específicos

- [Descrever a anatomofisiologia do sistema digestório, bem como os processos da digestão dos diferentes nutrientes;].
- Realizar a avaliação de risco e estado nutricional dos pacientes de diferentes faixas etárias;]
- [Reconhecer as recomendações nutricionais de cada faixa etária e avaliar a melhor conduta nutricional nas diferentes fases de vida: gestantes, lactantes, pediatria, adultos e idosos;
- Analisar criticamente e intervir em situações de risco nutricional;
- Explorar as informações e orientações dos Guias Alimentares para aplicação na prática clínica nos diferentes ciclos da vida.
- Estabelecer a conduta nutricional e dietoterápica mediante a presença de doenças e agravos a saúde].

7. Competências e Habilidades do Egresso

Competências

[Atuar no atendimento nutricional ao paciente em diferentes fases de vida, por meio da identificação do seu estado nutricional, necessidades nutricionais e prescrição de conduta e plano alimentar que visem a promoção de saúde e/ou o tratamento de doenças.]

Habilidades

- [Descrever as características anatomofisiológicas do sistema digestório, bem como os processos de digestão e absorção de nutrientes;
- Analisar criticamente o estado nutricional do paciente e reconhecer as situações que oferecem risco nutricional;

- Identificar as recomendações nutricionais de acordo com a fase de vida do indivíduo;
- Traçar a melhor conduta, orientação nutricional e plano alimentar que contemple as necessidades do indivíduo;
- Realizar a avaliação e estabelecer a conduta nutricional em situações de gestação de risco e problemas envolvendo a lactação;
- Indicar a introdução da alimentação complementar que mais se adequa à família e ao bebê, e manejar as situações de dificuldades alimentares;
- Aplicar a dietoterapia específica para o tratamento de doenças crônicas e infectocontagiosas do adulto;

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.

Estas 40 horas são compostas pelo estudo dos diversos insumos pedagógicos disponibilizados, como:

- ✓ materiais de leitura;
- ✓ videoaulas;
- ✓ slides;
- ✓ podcasts;
- ✓ indicações de leituras extras como artigos e capítulos de livros.

Como parte do modelo acadêmico, também contabilizamos:

- ✓ a interação com os tutores para esclarecimentos de dúvidas pedagógicas (via Fórum);
- ✓ a realização da avaliação disciplinar pelo aluno.

Vale ressaltar que cada aluno é único e tem seu próprio tempo para aprendizagem. Alguns conseguem assimilar o conteúdo com mais agilidade,

outros precisam retomar as leituras e videoaulas para tornar sua aprendizagem efetiva.

O tempo gasto pelo aluno para o entendimento de cada disciplina depende também da sua familiaridade com o tema, ou seja, o conhecimento prévio que o aluno tem em relação a temática abordada.

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 baseadas em leitura de textos de fundamentação teórica e acesso a recursos audiovisuais.

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. Estágio Não Obrigatório

O estágio curricular não obrigatório tem como finalidade estimular o aluno a desenvolver atividades extracurriculares, para que possa inter-relacionar os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso e aplicá-los na solução de problemas reais da profissão, proporcionando o desenvolvimento da análise crítica e reflexiva para os problemas socioeconômicos do país, de acordo com a Resolução de Estágio curricular não obrigatório vigente na Instituição.

Os principais objetivos da prática do estágio curricular não obrigatório são:

- I. proporcionar o exercício do aprendizado compromissado com a realidade socioeconômica-política do país;
- II. propiciar a realização de experiências de ensino e aprendizagem visando à educação profissional continuada, alicerçada no desenvolvimento de competências e habilidades e ao exercício do pensamento reflexivo e criativo; e
- II. incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência, da tecnologia e da cultura.

A carga horária é definida pela concedente de estágio, não podendo ultrapassar a carga horária máxima de 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, as quais podem ser realizadas em empresas públicas ou privadas, instituição de pesquisa, órgãos governamentais e não governamentais, e as próprias unidades da Universidade, desde que sigam às condições adequadas para que o estagiário possa aprofundar os seus conhecimentos teóricos e práticos adquiridos no curso.

Para o Curso de Pós-Graduação EAD, a prática do estágio curricular não obrigatório é permitida durante a vigência do curso, não podendo exceder em um mesmo campo de estágio o período de 2 (dois) anos.

Os estágios curriculares não obrigatórios devem estar apoiados em Termo de Compromisso e de comum acordo com a Instituição, devendo explicitar não somente os aspectos legais específicos, como também os aspectos educacionais e de compromisso com a realidade social.

O Planejamento do Estágio Curricular Não Obrigatório é de responsabilidade do coordenador de curso/professor orientador e também do Departamento de Estágios.

10. Matriz Curricular

DISCIPLINAS	CH PRÁTICA	CH TEÓRICA	CH TOTAL
Ambientação	0 h	0 h	0 h
Anatomofisiologia do sistema digestório	0 h	40 h	40 h
Avaliação nutricional	0 h	40 h	40 h
Avaliação e conduta nutricional na gestação de risco e lactação	0 h	40 h	40 h
Nutrição do neonato e lactente	0 h	40 h	40 h
Alimentação complementar e dificuldades alimentares	0 h	40 h	40 h
Nutrição na infância e adolescência	0 h	40 h	40 h
Nutrição nas doenças crônicas e contagiosas do adulto	0 h	40 h	40 h
Nutrição do idoso	0 h	40 h	40 h
Gestão de carreira	0 h	40 h	40 h

11. Carga Horária

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

12. 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: Anatomofisiologia do sistema digestório

Ementa: Características anatômicas, morfológicas e funcionais dos órgãos que compõe o trato gastrointestinal. Vias de digestão e absorção de macro e micronutrientes: enzimas, locais de digestão e absorção e produtos da digestão. Fases da regulação neural e hormonal ao longo do trato gastrointestinal: cefálica, gástrica e intestinal.

Competências e Habilidades:

- Reconhecer as estruturas anatômicas e morfológicas do sistema digestivo.

- Identificar as etapas e enzimas envolvidas no processo de digestão e absorção de nutrientes.
- Identificar as fases da regulação neural e hormonal ao longo do trato gastrointestinal.

Conteúdo Programático 1: Anatomia e morfologia do trato gastrointestinal

Conteúdo Programático 2: Controle dos processos digestivos

Conteúdo Programático 3: Digestão e absorção de macronutrientes

Conteúdo Programático 4: Digestão e absorção de micronutrientes e água

Bibliografia Básica

KOEPPEN, B. M.; STANTON, B. A. **Berne e Levy fisiologia**. 7. ed. São Paulo: Gen Guanabara Koogan, 2018. 868 p.

NETTER, F. H. **Atlas de Anatomia Humana**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 2111 p.

SAWAYA, A. L.; LEANDRO, C. G.; WAITZBERG, D. **Fisiologia da Nutrição na Saúde e na Doença: da biologia molecular ao tratamento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018. 776 p.

Bibliografia Complementar

ANGELIS, R. C.; TIRAPEGUI, J. **Fisiologia da Nutrição Humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 565p.

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 13º ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 1168p.

ROSS, A. C. *et al.* **Nutrição moderna de Shils: na saúde e na doença**. 11. ed. [S. l.]: Manole, 2016. 1672 p.

Disciplina: Avaliação nutricional

Ementa: Introdução a avaliação nutricional, incluindo estudo de fatores determinantes, objetivos, importância e métodos; inquéritos dietéticos; avaliação antropométrica e da composição corporal da criança, adolescente, gestante, nutriz, adultos e idoso; avaliação clínica, bioquímica e imunológica do estado nutricional do adulto e do paciente pós hospitalização.

Competências e habilidades:

- Conhecer a importância e conceitos básicos da avaliação nutricional;
- Realizar o diagnóstico do estado nutricional individual e populacional;
- Conhecer e aplicar indicadores antropométricos, métodos bioquímicos e imunológicos para a realização do diagnóstico nutricional;
- Avaliar o consumo alimentar utilizando inquéritos dietéticos, levando em consideração hábitos e preferências, de forma individual e populacional;
- Considerar diferenças necessárias no processo de avaliação nutricional de acordo com idade/situação;
- Desenvolver raciocínio, pensamento crítico e capacidade de relacionar conhecimentos.

Conteúdo Programático 1: introdução à avaliação nutricional: fatores determinantes, objetivos, importância e métodos.

Conteúdo Programático 2: inquéritos dietéticos.

Conteúdo Programático 3: avaliação antropométrica e da composição corporal da criança e do adolescente.

Conteúdo Programático 4: avaliação antropométrica e da composição corporal da gestante e nutriz.

Conteúdo Programático 5: avaliação antropométrica e da composição corporal do adulto e do idoso.

Conteúdo Programático 6: avaliação clínica, bioquímica e imunológica do estado nutricional.

Conteúdo Programático 7: avaliação clínica do estado nutricional do paciente pós hospitalização.

Bibliografia:

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

FISBERG, R.M.; SLATER VILLAR, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. **Inquéritos alimentares:** métodos e bases científicos. 1ªEd. Barueri: Manole, 2005.

HEYWARD, V.H.; STOLARCZYK, L.M. **Avaliação da composição corporal aplicada.** São Paulo: Manole, 2000.

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

NACIF, M.; VIEBIG, R.F. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida:** uma visão prática. 2ªEd. São Paulo: Metha, 2011.

PETROSKI, E.L. **Antropometria:** técnicas e padronizações. 5ªEd. Porto Alegre: Fontoura, 2011. 208p.

ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J.; TUCKER, K.L.; ZIEGLER, T.R. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.** 9ªed. Barueri: Manole, 2003.

SICHERI, R.; ALLAM, V.L.C. Avaliação do estado nutricional de adolescentes brasileiros através do índice de massa corporal. **Jornal de Pediatria**, v.72, n.2, p.80-84, 1996.

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: Nutrição do neonato e lactente

Ementa: Apologia a amamentação. Vantagens imunológicas do leite materno. A amamentação e a lei. Uso de fórmulas infantis (indicação e composição). Necessidades nutricionais de recém-nascidos pré e a termo e do lactente. Suplementação profilática do lactente. Terapia nutricional do recém-nascido pré-termo. Características e objetivos do banco de leite humano e lactário hospitalar.

Competências e Habilidades:

- Conhecer a importância do aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida e avaliar a necessidade de introdução de fórmulas infantis;
- Realizar a prescrição dietética de acordo com as necessidades nutricionais de recém-nascidos a termo, pré-termo e de lactentes;
- Descrever as funções e características do banco de leite humano e lactário hospitalar.

Conteúdo Programático 1: Aleitamento materno.

Conteúdo Programático 2: Recomendações nutricionais do recém-nascido pré-termo.

Conteúdo Programático 3: Recomendações nutricionais e suplementação profilática do recém-nascido a termo e do lactente.

Conteúdo Programático 4: Banco de leite e lactário hospitalar.

Bibliografia Básica

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 14ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018. 1133 p.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S.; Vannucchi, H. (Coord). **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602p.

NOGUEIRA, J. R. N.; LIMA, A. E. S.; PRADO, C. C.; RIBEIRO, A. F. **Nutrição Em Pediatria - Oral, Enteral E Parenteral**. São Paulo: Savier, 2010. 318 p.

Bibliografia Complementar

Beluska-Turkan K. Nutritional Gaps and Supplementation in the First 1000 Days **Nutrients**, v. 11, n.12: 2891, nov, 2019.

BERNARDO, H.; CESAR, V. & World Health Organization. **Long-term effects of breastfeeding: a systematic review**. World Health Organization: 2013. Disponível em: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/79198>.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos. Brasília: Anvisa, 2008.160 p.

HARDING, J. E., Cormack, B. E., Alexander, T., Alsweiler, J. M., Bloomfield, F. H. Advances in nutrition of the newborn infant. **Lancet**, v. 389:1660–68. April, 2017.

Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamentos Científicos de Nutrologia e Pediatria Ambulatorial. **Guia prático de alimentação da criança de 0 a 5 anos**. São Paulo: SBP, 2021.

Disciplina: Alimentação complementar e dificuldades alimentares

Ementa

Formação do hábito alimentar. A importância dos mil dias. Quando iniciar a alimentação complementar. Esquema para introdução de alimentos complementares e para o dia alimentar. Alimentos utilizados na introdução alimentar. Janela imunológica. Evolução da consistência e textura dos alimentos. Causas relacionadas a seletividade/dificuldade alimentar. Seletividade alimentar no autismo. Abordagem nutricional no tratamento da seletividade/dificuldade alimentar.

Competências e Habilidades:

- Orientar e realizar a prescrição dietética de alimentação complementar;
- Definir junto a família, o melhor método de alimentação complementar;
- Traçar estratégias com enfoque nutricional para o tratamento de crianças com seletividade/dificuldade alimentar.

Conteúdo Programático 1: Introdução da alimentação complementar.

Conteúdo Programático 2: Diferentes métodos de introdução alimentar.

Conteúdo Programático 3: Alimentação complementar para crianças vegetARIAS e veganas.

Conteúdo Programático 4: Dificuldades alimentares e estratégias de apoio as famílias

Bibliografia Básica

Durães, K. **Comendo feliz: Guia de alimentação infantil, do nascimento até os 7 anos de idade.** Paraná: Editora Matrescência, 2021. 292p.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S.; Vannucchi, H. (Coord). **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602p.

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. **Nutrição Em Pediatria**. São Paulo: Manole, 2017. 1036p.

Bibliografia Complementar

JUNQUEIRA, P. **Relações cognitivas com o alimento na infância**. São Paulo: ILSI Brasil, 2017. 40 p.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p.

SAMPAIO, A. B. M. et al. Seletividade alimentar: uma abordagem nutricional. **Jornal Brasileiro de Psiquiatria [online]**. 2013, v. 62, n. 2: 164-70.

Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamentos Científicos de Nutrologia e Pediatria Ambulatorial. **Guia prático de alimentação da criança de 0 a 5 anos**. São Paulo: SBP, 2021.

Disciplina: Nutrição na infância e adolescência

Ementa: Consumo alimentar de crianças e adolescentes. Principais doenças associadas à alimentação em crianças e adolescentes. Ações de educação nutricional. PNAE. Recomendações nutricionais (hídricas, macro e micronutrientes) para pré-escolares, escolares e adolescentes. Vias de administração da dieta. Indicação e contra-indicação do uso de terapia nutricional oral, enteral e parenteral. Prescrição de terapia nutricional oral e enteral: composição, administração e monitoramento da dieta.

Competências e Habilidades:

- Reconhecer o impacto da alimentação no crescimento e desenvolvimento das crianças e adolescentes;
- Orientar e realizar a prescrição dietética para crianças e adolescentes;

- Orientar e realizar a prescrição dietética para crianças e adolescentes em terapia nutricional oral e enteral;

Conteúdo Programático 1: Práticas alimentares e o impacto da inadequação de consumo. Ações de proteção à alimentação.

Conteúdo Programático 2: Recomendações nutricionais para pré-escolares e escolares.

Conteúdo Programático 3: Recomendações nutricionais para adolescentes.

Conteúdo Programático 4: Terapia nutricional em pediatria.

Bibliografia Básica

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S.; Vannucchi, H. (Coord). **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602p.

NOGUEIRA, J. R. N.; LIMA, A. E. S.; PRADO, C. C.; RIBEIRO, A. F. **Nutrição Em Pediatria - Oral, Enteral E Parenteral**. São Paulo: Savier, 2010. 318 p.

Weffort, V. R. S.; Lamounier, J. A. **Nutrição Em Pediatria**. São Paulo: Manole, 2017. 1036p.

Bibliografia Complementar

ALVES, M. A. et al. Padrões alimentares de adolescentes brasileiros por regiões geográficas: análise do Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA). **Cadernos de Saúde Pública [online]**, v. 35, n. 6. 2019.

Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina. **Recomendações Nutricionais para Crianças em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral**. Projeto Diretrizes, 2011.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p

Freitas, L. K. P. et al. Obesidade em adolescentes e as políticas públicas de nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva [online]**, v. 19, n. 06: 1755-62, 2014.

Koletzko B. Basic concepts in nutrition: Nutritional needs of children and adolescents. **e-SPEN, the European e-Journal of Clinical Nutrition and Metabolism**, v. 3, n. 4: 179-84, August, 2008.

Disciplina: Nutrição nas doenças crônicas e contagiosas do adulto

Ementa: Terapia nutricional para pacientes com doenças crônicas e infectocontagiosas, como: obesidade, desnutrição, transtornos alimentares, doenças do trato gastrointestinal (esôfago, estômagos 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:

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: Nutrição do idoso

Ementa: Esta disciplina aborda a importância da nutrição adequada no processo de envelhecimento, na promoção e recuperação da saúde. Do mesmo modo, apresenta as etapas do cuidado nutricional, da avaliação à intervenção nutricional, em pessoas idosas saudáveis e nas principais doenças que acometem os idosos.

Competências e habilidades:

- Identificar a importância da nutrição adequada no processo de envelhecimento, na promoção e na recuperação da saúde;
- Reconhecer as etapas do processo do cuidado nutricional de pessoas idosas;
- Compreender as recomendações nutricionais para a população idosa saudável;
- Compreender a terapia nutricional nas doenças mais prevalentes na população idosa.

Conteúdo programático 1: Nutrição em gerontologia e geriatria preventiva. Processo de envelhecimento e suas repercussões na saúde e nutrição do idoso.

Conteúdo programático 2: Triagem de risco nutricional e avaliação nutricional do idoso em diferentes condições clínicas e cenários de atenção à saúde.

Conteúdo programático 3: Necessidades nutricionais e recomendações dietéticas na promoção da saúde da pessoa idosa. Indicações para o uso de suplementação nutricional oral no idoso.

Conteúdo programático 4: Bases para a terapia nutricional nas principais doenças crônicas e típicas que acometem a população idosa.

Bibliografia básica

BRASIL. **Fascículo 2. Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da população idosa.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2021. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos_guia_alimentar_fasciculo2.pdf. Acesso em: 15 nov. 2022.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 15 nov. 2022.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO PARENTERAL E ENTERAL (SBNPE). Diretriz BRASPEN de terapia nutricional no envelhecimento. **BRASPEN Journal**, v. 34, Supl. 3, p. 2-58, 2019. Disponível em: https://www.braspen.org/files/ugd/a8daef_13e9ef81b44e4f66be32ec79c4b0fbab.pdf. Acesso em: 15 nov. 2022.

VOLKERT, Dorothee *et al.* ESPEN guideline on clinical nutrition and hydration in geriatrics. **Clinical Nutrition**, v. 38, n. 1, p. 10-47, 2019. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2018.05.024>.

Bibliografia complementar

FRANK, Andréa Abdala. **Nutrição no envelhecer.** 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2020.

NAJAS, Myrian; AQUINO, Rita de Cássia de. **Nutrição no envelhecimento.** São Paulo: Editora dos Editores, 2022.

SILVA, Maria de Lourdes Nascimento da; MARUCCI, Maria de Fátima Nunes; ROEDIGER, Manuela de Almeida. **Tratado de nutrição em gerontologia.** Barueri, SP: Manole, 2016.

TERRA, Newton Luiz; CATALDO NETO, Alfredo; PORTUGUEZ, Mirna Wetters; CRIPPA, Anelise. **Geriatría e gerontologia clínica.** Porto Alegre: EDIPUCRS, 2020.

Disciplina: Gestão de carreira

Ementa: Esta disciplina deve abordar os conhecimentos relacionados à Gestão de Carreira e as dimensões ligadas a evolução do trabalho no mundo contemporâneo. Mais especificamente trata dos seguintes temas: Área de atuação profissional. Papel do profissional no cenário atual e as implicações desse papel na formação profissional. Condições atuais do mercado de trabalho no Brasil e suas implicações. Estratégias de evolução de trabalho. Autoconhecimento. A carreira e suas fases de desenvolvimento. Planejamento de carreira e plano de ação para busca dos objetivos pessoais e profissionais.

Competências e Habilidades:

- Capacitar o estudante na gestão da sua própria carreira profissional, identificando objetivos de longo prazo (função que almeja) na sua trajetória profissional, bem como as competências e comportamentos necessários, para o alcance dos seus objetivos de carreira;
- Mostrar a importância de uma atitude protagonista para o sucesso na carreira;
- Habilitar o leitor (aluno de qualquer área do conhecimento) ao planejamento estratégico da sua carreira, visando obter as competências, habilidades e as atitudes necessárias ao desenvolvimento da sua carreira.

Conteúdo Programático 1: Contexto. Dados do mercado de trabalho no Brasil. Cultura Brasileira nas Organizações. Visão Internacional e Grandes Tendências. O futuro do trabalho. Carreira em T.

Conteúdo Programático 2: Identidade. Vocações, Paixões, Comportamentos, Talentos, Missão Profissional.

Conteúdo Programático 3: Desenvolvimento. Competências técnicas. Competências Comportamentais. Skills que o mercado exige. Sugestões Práticas de dilemas comuns.

Conteúdo Programático 4: Mostrar o Trabalho. Empregabilidade e Networking. Como crescer na carreira. Como utilizar a marca pessoal como recurso para vender o seu trabalho. Como utilizar as redes para propagar o que você faz.

Bibliografia:

DUTRA, Joel Souza (Org.). **Gestão de carreira na empresa contemporânea**. São Paulo: Atlas, 2010.

DUTRA, Joel Souza. **Administração de Carreira**. São Paulo: Atlas, 2006.

MOGGI, Jair; BURKHARD, Daniel. **Assuma a direção de sua carreira**. São Paulo: Negócios, 2003.

EPSTEIN, David. **Porque os generalistas vencem em um mundo de especialistas**. São Paulo: Globo Livros, 2020.

VELOSO, Elza Fátima Rosa. **Carreiras sem fronteiras e transição profissional no Brasil**. São Paulo: Atlas, 2012.

Bibliografia Complementar:

ASHER, Donald. **How to Get Any Job, Second Edition**: Career Launch and Re-Launch for Everyone Under 30 (or How to Avoid Living in Your Parents' Basement). Berkeley: Ten Speed Press, 2011.

BALASSIANO, Moisés; COSTA, Isabel de Sá A. **Gestão de carreiras: dilemas e perspectivas**. São Paulo: Atlas, 2012.

BOLLES, Richard N. How to find your mission in life? Toronto: **Ten Speed Press**, 2001.

BOCK, Laszlo. **Um novo jeito de trabalhar**. Rio de Janeiro: Sextante, 2015.

BUCKINGHAM, Marcus; CLINTON, Donald O. **Descubra seus pontos fortes**. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

BURNETT, Bill; EVANS, Dave. **O Design da sua vida**. São Paulo: Rocco, 2017.

GALDINI, Danilca; MAGLIOCCA, Renata; ESTEVES, Sofia. **Carreira: você está cuidando da sua?** Rio de Janeiro: Campus-Elsevier, 2011.

GUILLEBEAU, Chris. **Nasci Para Isso** - Como Encontrar O Trabalho Da Sua Vida. São Paulo: Companhia das letras, 2017.

IBARRA, Hermínia. **Identidade de carreira**: A experiência é a chave para reinventá-la. São Paulo: Gente, 2009.

MEYER, Erin. **A Regra é Não Ter Regras**: A Netflix e a Cultura da Reinvenção. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2020.

LEPERE, Nicole. **How to do the work**. New York, 2021.

TEPERMAN, Joseph. **Anticarreira**: O Futuro do Trabalho, o Fim do Emprego e do Desemprego. São Paulo, 2019.

|

13. 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.

