



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Pós-Graduação *Lato Sensu*
**Nutrição Clínica Ambulatorial e
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	4
7. Competências e Habilidades do Egresso	5
8. Metodologia de Ensino e Aprendizagem	6
9. Estágio Não Obrigatório	9
10. Matriz Curricular	11
11. Carga Horária	11
12. Conteúdo programático	12
13. Infraestrutura Física e Pedagógica	28

1. Nome do Curso e Área do Conhecimento

Nome do Curso: Nutrição Clínica Ambulatorial e 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

Profissionais Nutricionistas, portadores de diploma de ensino superior reconhecidos pelo Conselho Nacional de Educação, que buscam especialização na área de nutrição clínica ambulatorial e 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 crescente demanda por serviços de saúde e a complexidade dos casos clínicos têm aumentado a necessidade de profissionais nutricionistas especializados em nutrição clínica ambulatorial e hospitalar. O tratamento e acompanhamento nutricional têm se mostrado eficazes na manutenção, prevenção e tratamento de diversas condições, desde doenças crônicas até situações agudas que necessitam de cuidado hospitalar. Além disso, a qualidade da alimentação hospitalar tem grande impacto na recuperação dos pacientes, tornando-se essencial a formação de profissionais capazes de conciliar práticas nutricionais com princípios de gastronomia. Por isso, este curso se justifica como uma oportunidade de formar especialistas capacitados a enfrentar os desafios da nutrição clínica na atualidade.

6. Objetivos do Curso

6.1. Objetivo Geral

- Habilitar profissionais nutricionistas para atuar de maneira competente na área clínica ambulatorial e hospitalar, por meio de uma formação completa, possibilitando o diagnóstico, intervenção e monitoramento nutricional dos pacientes, considerando as particularidades de cada fase da vida e condição de saúde

6.2. Objetivos Específicos

- Compreender os aspectos anatomofisiológicos do sistema digestório e sua relação com a nutrição
- Conhecer os medicamentos frequentemente prescritos e suas interações com os nutrientes
- Desenvolver habilidades em bioquímica aplicada e interpretação de exames laboratoriais relacionados ao estado nutricional
- Aprimorar técnicas de avaliação nutricional, tanto em ambiente ambulatorial quanto hospitalar
- Fomentar conhecimento sobre terapia nutricional em doenças crônicas e infectocontagiosas
- Capacitar o nutricionista a atuar com excelência na nutrição de crianças, adolescentes, adultos, idosos e pacientes graves.
- Oferecer ferramentas para uma conduta nutricional adequada durante a gestação de risco e lactação.
- Planejar, organizar, gerenciar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição do hospital, a fim de garantir maior segurança alimentar.
- Orientar o trabalho do profissional da saúde em equipes multiprofissionais destinadas a esquematizar, coordenar, supervisionar, implementar, atuar e mensurar atividades relacionadas com a alimentação e nutrição hospitalar.

7. Competências e Habilidades do Egresso

Competências

O Curso de Pós-Graduação em Nutrição Clínica Ambulatorial e Hospitalar busca desenvolver a capacidade crítica e avaliação da literatura científica relacionada à nutrição clínica. É essencial que o profissional possa integrar os conhecimentos de diversas áreas, como anatomia, fisiologia, farmacologia e bioquímica, aplicando-os no diagnóstico e na intervenção nutricional. Além disso, o curso visa capacitar o nutricionista para gerenciar e garantir a qualidade da alimentação em ambientes hospitalares. Com as constantes mudanças e evoluções na área da saúde, é fundamental que o profissional

esteja preparado para se adaptar e responder de maneira eficaz às necessidades nutricionais, que podem variar conforme a fase da vida ou condição clínica do paciente. A formação também enfatiza a importância da liderança e da habilidade de trabalhar em equipe multidisciplinar. Por fim, o curso prepara o nutricionista para a tomada de decisões éticas e embasadas em evidências na sua prática clínica diária.

Habilidades

- Realizar diagnóstico nutricional específico e detalhado.
- Prescrever dietas individualizadas e adequadas para diferentes condições e fases da vida.
- Monitorar e ajustar terapias nutricionais com base em feedbacks clínicos e laboratoriais.
- Identificar interações medicamento-nutriente e propor alternativas ou ajustes nutricionais.
- Aplicar conceitos de gastronomia na elaboração e apresentação de cardápios hospitalares.
- Comunicar-se eficazmente com pacientes, familiares e outros profissionais da saúde.

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 as 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.

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) Optativo

O trabalho de conclusão de curso (TCC) é um serviço opcional nos cursos de pós-graduação. Não é obrigatório; o aluno pode escolher fazê-lo ou não.

Se optar por realizá-lo, deverá solicitar o serviço adicional via AVA com, pelo menos, 60 dias de antecedência em relação ao término do curso.

Atenção: a carga horária para elaboração do TCC não está inclusa na carga horária total do curso.

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 comprometido 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 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
Farmacologia aplicada à nutrição	0 h	40 h	40 h
Bioquímica aplicada e Interpretação de exames laboratoriais	0 h	40 h	40 h
Avaliação nutricional	0 h	40 h	40 h
Nutrição nas doenças crônicas e contagiosas do adulto	0 h	40 h	40 h
Nutrição na infância e adolescência	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
Alimentação hospitalar: da qualidade higiênico-sanitária à gastronomia	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: Ensino a distância: características desta modalidade de estudo. A tecnologia e o ensino à distância. Legislação do Ensino a Distância no Brasil. Aspectos relacionados ao perfil no Ensino a Distância.

Competências e Habilidades:

- Compreender a modalidade de ensino a distância.
- Identificar uma relação entre tecnologia e educação no contexto do EAD;
- Discutir elementos da legislação do ensino a distância no Brasil;
- Refletir sobre o perfil do aluno em ensino a distância.

Conteúdo Programático 1: Introdução ao Ensino a Distância.

Conteúdo Programático 2: Tecnologia e educação.

Conteúdo Programático 3: Legislação do Ensino a Distância no Brasil.

Conteúdo Programático 4: Perfil do aluno no Ensino a Distância.

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - Lei n. 9.394/96**. Brasília, 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 6 dez. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CP n. 7, de 18 de dezembro de 2018**. Brasília, 2018. Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_RES_CNECESN72018.pdf. Acesso em: 6 dez. 2022.

GIL, H. A passagem da Web 1.0 para a Web 2.0 e... Web 3.0: potenciais consequências para uma 'humanização' em contexto educativo. 2014. **Boletim**

informativo Cybercentro Castelo Branco. Castelo Branco, 2014. Disponível em:
<https://repositorio.ipcb.pt/bitstream/10400.11/2404/1/A%20passagem%20da%20Web%20Henrique.pdf>. Acesso em: 6 dez. 2022.

MEYER, A. I. da S. (2022). Conceituando a Educação a Distância. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, v. 8, n. 1, p. 590-601, [s. l.], 2022. Disponível em: <https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/3835>. Acesso em: 6 dez. 2022.

VAZ, M. L. de L.; RIBEIRO, F.; COSTA, L. A. da. Os desafios da educação a distância on-line e a remotividade na nova engenharia educacional. **Brazilian Journal of Science**, v. 1, n. 4, p. 79-86. Goiás, 2022. Disponível em: <https://www.brazilianjournalofscience.com.br/revista/article/view/79>. Acesso em: 6 dez. 2022.

VIEIRA, D. M. L.; COSTA, L. A.; VAZ, M. L. L. Um novo olhar para a educação a distância. In: MACHADO, G. E.; COSTA, S. C.; SILVA, K. R. P. **Debates contemporâneos: perspectivas e reflexões atuais**. Santa Maria: Arco, 2021.

Bibliografia Complementar:

BAPTISTA, M. M. Internet: auxílio à educação. **BIBLOS - Revista do Instituto de Ciências Humanas e da Informação**, v. 16, p. 37- 44, [s. l.], 2004. Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.11959/brapci/23717>. Acesso em: 6 dez. 2022.

MOORE, M.; KEARSLEY, G. **Educação a distância: uma visão integrada**. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

MORAN, J. M.; MASETTO, M. T.; BEHRENS, M. A. **Novas tecnologias e mediação pedagógica**. 21. ed. Campinas: Papirus, 2013.

PIVA, D. J.; PUPO, R.; GAMEZ, L. et al. **EAD na prática: planejamento, métodos e ambientes de educação on-line**. São Paulo: Elsevier, 2011.

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: 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:

1. Entender aspectos de farmacologia geral;
2. 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;
3. Compreender a importância e consequências das interações medicamentos e nutrientes;

4. Estar apto a identificar e atuar em casos de interações medicamentos e nutrientes;
5. Entender, propor e desenvolver estratégias que previna ou reduza interação droga-nutriente;
6. 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:

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

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

KRAUSE, M.V; MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição & dietoterapia.** 12ºEd. 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.

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

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.

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

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:

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**. 1ªEd. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

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

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.

SICHIERI, 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: 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 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: 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: 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.

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.

