



Projeto Pedagógico de Curso

Pós-Graduação *Lato Sensu*
Nutrição Clínica Ambulatorial

Sumário

1.	Nome do Curso e Área do Conhecimento	2
2.	Características Técnicas do Curso	2
3.	Público-alvo.....	2
4.	Critérios de Seleção	3
5.	Justificativa do Curso	3
6.	Objetivos do Curso.....	3
7.	Competências e Habilidades do Curso.....	5
8.	Metodologia de Ensino e Aprendizagem	6
	Composição do Corpo Docente	8
9.	Estágio Não Obrigatório.....	8
10.	Matriz Curricular	10
11.	Carga Horária	10
12.	Conteúdo programático.....	10
13.	Infraestrutura Física e Pedagógica	24

1. Nome do Curso e Área do Conhecimento

Nome do Curso: Nutrição Clínica Ambulatorial

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:100 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.

Este curso atende a todas as exigências do MEC, mas não se propõe a atender legislações específicas dos estados. Cada interessado deverá fazer o estudo comparativo entre o currículo proposto pela nossa instituição e as exigências da Secretaria de Educação de seu estado, quando for o caso.

3. Público-alvo

O curso destina-se a profissionais graduados em Nutrição, portadores de diploma de ensino superior reconhecidos pelo Conselho Nacional de Educação, que objetivam, através da educação continuada, aprimorar e aperfeiçoar seus conhecimentos na área de Nutrição Clínica Ambulatorial.

4. Critérios de Seleção

O ingresso na pós-graduação será realizado por meio de processo seletivo descrito em Edital (inscrição, seleção e matrícula).

5. Justificativa do Curso

A ciência da nutrição é dinâmica, tendo avançado nos últimos anos. Neste contexto, o papel do nutricionista no sistema de saúde tem se consolidado, exigindo o aprimoramento de práticas que garantam a efetividade do serviço. Os processos de transição alimentar e epidemiológica, fazem da nutrição e dietética aspectos essenciais no contexto de saúde. Estas práticas garantem aos pacientes qualidade de vida, servindo como parte do tratamento ou processo de prevenção de doenças. Dessa forma, o conhecimento de nutrição, têm se tornado inerente ao sistema de saúde, deixando de apresentar-se somente como suporte terapêutico. Esta dinamicidade, exige o estudo constante desta ciência, reciclando o conhecimento de profissionais que já atuam na área, bem como dando suporte para profissionais que pretendem se inserir na área de nutrição clínica ambulatorial. O curso de pós-graduação em nutrição clínica ambulatorial abrange conhecimentos sobre anatomia e fisiologia do sistema digestório, aspectos patológicos relacionados a nutrição, farmacologia, bioquímica aplicada, análise de exames laboratoriais, avaliação nutricional, abordagens terapêuticas nutricionais em diversos tipos de alterações, bem como questões sobre como avaliar a qualidade no serviço de nutrição clínica. Este curso visa proporcionar aos nutricionistas uma formação diferenciada garantindo conhecimento científico atualizado para embasar suas práticas e decisões, capacitando-os para o processo de cuidado que proporciona saúde e bem-estar.

6. Objetivos do Curso

6.1. Objetivos

- Aplicar conhecimentos sobre sistema digestório, fisiopatologia de doenças, bioquímica, farmacologia, avaliação nutricional e terapia nutricional na prática nutricional clínica ambulatorial;
- Relacionar conhecimentos nutricionais à necessidade de tratamento, reabilitação ou prevenção de cada paciente;
- Favorecer a capacitação do nutricionista sobre os principais aspectos da prática da nutrição clínica ambulatorial;

- Realizar diagnóstico nutricional de acordo com procedimentos e conhecimento atualizados;
- Preparar o nutricionista para uma atuação profissional com foco no atendimento nutricional individualizado;
- Capacitar e atualizar os nutricionistas para atuação na prevenção de doenças e promoção da saúde por meio da aplicação dos conhecimentos em Nutrição Clínica Ambulatorial;
- Preparar o nutricionista para uma atuação profissional qualificada, segura, ética, eficaz e humanizada em nutrição clínica ambulatorial;
- Desenvolver autonomia profissional, entendendo papel do nutricionista e seu compromisso no processo saúde-doença.
- Promover uma visão ampla do atendimento nutricional de pacientes ambulatoriais embasado nas melhores evidências científicas voltadas para práticas de qualidade e segurança do paciente.

7. Competências e Habilidades do Curso

Competências

O curso de pós-graduação em nutrição clínica ambulatorial pretende proporcionar aos profissionais da área da nutrição conhecimento científico atualizado a fim de que possam ter embasamento suficiente para reconhecer as necessidades nutricionais dos pacientes sob diversas condições de saúde. Estes profissionais estarão aptos a trabalhar em equipe e relacionar conhecimento de diversas áreas, desenvolvendo pensamento amplo e crítico que permita avaliar paciente através de uma ótica holística, utilizando critérios de diferentes áreas, como dietética, antropometria e avaliação bioquímica. Além disso a discussão de temas atuais proporcionará o desenvolvimento de condutas clínicas modernas, que levem em consideração a individualidade de cada paciente e o avanço tecnológico do mundo atual. Será desenvolvida a responsabilidade dentro do processo de atenção, sendo capaz de avaliar condutas adequadas, assumir liderança, empatia, capacidade de gerenciamento, através de aprendizado constante e da valorização de princípios éticos e altos padrões de qualidade.

Habilidades

- Reconhecer as principais vias bioquímicas celulares relacionados aos processos digestórios e de absorção de alimentos;
- Reconhecer o sistema digestório no contexto do corpo humano, identificando suas estruturas e relacionando seu funcionamento à aspectos nutricionais;
- Reconhecer papel e importância da nutrição em diversas alterações fisiopatológicas;
- Reconhecer e avaliar interações entre alimentação e medicamentos, propondo alternativas para minimizar danos e garantir a efetividade do tratamento;
- Reconhecer as necessidades nutricionais de cada paciente;
- Relacionar alterações nutricionais aos resultados de exames bioquímicos, direcionando a conduta terapêutica;
- Escolher e realizar de forma adequada a avaliação nutricional do paciente, de acordo com idade/condição de saúde;
- Escolher e aplicar a terapia nutricional adequada a condição do paciente, estando ciente das questões positivas ou negativas que envolvem cada escolha;
- Compreender indicadores de qualidade em nutrição clínica, estando apto para avaliar o serviço de atenção e realizar intervenções necessárias;
- Desenvolver estratégias de prevenção de doenças, promovendo saúde e desfecho clínico favorável;

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.

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.

O estágio curricular não obrigatório do curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* segue as diretrizes estabelecidas pela Lei Nº 11.788/2008.

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 também do Departamento de Estágios.

10. Matriz Curricular

DISCIPLINAS	CH PRÁTICA	CH TEÓRICA	CH TOTAL
Ambientação	0h	0h	0h
Anatomofisiologia do sistema digestório	0h	40h	40h
Patologia na nutrição	0h	40h	40h
Farmacologia aplicada à nutrição	0h	40h	40h
Bioquímica aplicada e Interpretação de exames laboratoriais	0h	40h	40h
Avaliação nutricional	0h	40h	40h
Intolerâncias e alergias alimentares	0h	40h	40h
Nutrição nas doenças crônicas e contagiosas do adulto	0h	40h	40h
Terapia nutricional enteral e parenteral	0h	40h	40h
Indicadores de qualidade e softwares em nutrição	0h	40h	40h

11. Carga Horária

A carga horária de 360h 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. 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.; TIRAPGUI, 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**. 13ª 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: 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:

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: 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:

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.

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.

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: Intolerâncias e alergias alimentares

Ementa: Fundamentos da resposta imune nas intolerância e alergias alimentares; relação do efeito de nutrientes e de outros aspectos nutricionais e o sistema imune; diagnóstico e tratamento por dieta de intolerâncias e alergias alimentares; epidemiologia da intolerância e alergia alimentar; defeitos enzimáticos que levam ao desenvolvimentos de intolerância e alergia alimentar; discussão sobre intolerâncias e alergias alimentares frequentes e diferenças de intolerâncias e alergias alimentares nas diferentes fases da via (infância, adolescência, gestação, nutriz, adulto, idoso).

Competências e habilidades:

- Conhecer a importância e conceitos básicos sobre resposta imune nas intolerância e alergias alimentares;

- Conhecer a relação que existe entre alimentos e desenvolvimento de intolerância e alergias alimentares;
- Conhecer as principais causas e doenças relacionadas a intolerância e alergia alimentar;
- Avaliar e reconhecer o desenvolvimento de intolerâncias e alergias alimentares;
- Conhecer e aplicar tratamentos nutricionais adequados aos diferentes tipos de intolerâncias e alergias alimentares;
- Desenvolver raciocínio, pensamento crítico e capacidade de relacionar conhecimentos.

Conteúdo Programático 1: Fundamentos da resposta imune nas intolerâncias e alergias alimentares.

Conteúdo Programático 2: nutrição e sistema imune.

Conteúdo Programático 3: diagnóstico e tratamento por dieta.

Conteúdo Programático 4: epidemiologia da intolerância e alergia alimentar.

Conteúdo Programático 5: defeitos enzimáticos nas intolerâncias e alergias alimentares.

Conteúdo Programático 6: Intolerâncias e alergias alimentares frequentes.

Conteúdo Programático 7: intolerância e alergia alimentar nas diferentes fases da vida.

Bibliografia:

ARAUJO, H.M.C.; ARAUJO, W.M.C.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P. Doença celíaca, hábitos e práticas alimentares e qualidade de vida. **Revista de Nutrição**, v.23, n.3, p.467-474, 2010.

BRICKS, L.F. Reações adversas aos alimentos na infância: intolerância e alergia alimentar. **Pediatria**, v.16, n.4, 1994.

BUTTRISS, J. **Adverse reactions to food**. 1ªEd. Oxford: Blackwell Science Ltd, 2002.

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

FERREIRA, C.T.; SEIDMAN, E. Food allergy: a practical update from the gastroenterological viewpoint. **Journal de Pediatria**, v.83, n.1, p.7-20, 2007.

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

TEO, C.R.P.A. Intolerância à lactose: uma breve revisão para o cuidado nutricional. **Arquivo de ciência e saúde**, v.6, n.3, p.135-140, 2002.

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, 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:

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.** 6ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 1997.

Disciplina: Terapia nutricional enteral e parenteral

Ementa: Introdução as terapias nutricionais enteral e parenteral, com ênfase nas diferenças e questões importantes para a escolha da terapia adequada; terapia enteral e parenteral (acessos, composição, administração, complicações e monitoramento); papel da equipe multi ou interdisciplinar no serviço de terapia nutricional enteral e parenteral; terapia nutricional enteral e parenteral no domicílio; terapia nutricional enteral e parenteral em pediatria e em doenças específicas (como em paciente crítico, presença de fístulas ou úlceras); aspectos relacionados a alimentação transicional, síndrome de realimentação e questões éticas envolvendo as terapias nutricionais enteral e parenteral.

Competências e habilidades:

- Conhecer princípios essenciais das terapias nutricionais enteral e parenteral;
- Conhecer a importância das terapias nutricionais enteral e parenteral para a melhora ou manutenção do estado de saúde de pacientes em diferentes condições;
- Visar sempre manter a segurança alimentar e nutricional do paciente atendido;
- Estar capacitado a avaliar o paciente, diagnosticar-lo e indicar terapia enteral ou parenteral quando necessário e de forma ética;
- Reconhecer a importância de atuação multi ou interdisciplinar e seu papel dentro desta equipe;
- Ter visão crítica e inovadora da promoção de saúde;

- Desenvolver raciocínio, pensamento crítico e capacidade de relacionar conhecimentos.

Conteúdo Programático 1: introdução as terapias nutricionais enteral e parenteral: escolha da terapia adequada.

Conteúdo Programático 2: terapia nutricional enteral.

Conteúdo Programático 3: terapia nutricional parenteral.

Conteúdo Programático 4: papel da equipe multi ou interdisciplinar no serviço de terapia nutricional enteral e parenteral.

Conteúdo Programático 5: terapia nutricional enteral e parenteral no domicílio.

Conteúdo Programático 6: terapia nutricional enteral e parenteral em pediatria e doenças específicas.

Conteúdo Programático 7: alimentação transicional, síndrome de realimentação, e questões éticas.

Bibliografia:

CARUSO, L.; SILVA, A.L.N.D.; SIMONY, R.F. **Dietas hospitalares:** uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2005.

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

JYH, J.H.; NÓBREGA, R.F.; SOUZA, R.L. Atualizações em terapia intensiva pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2007.

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

LEANDRO-MERHI, V.A.; MORETE, J.L.; OLIVEIRA, M.R.M. Avaliação do estado nutricional precedente ao uso de nutrição enteral. **Arquivos de Gastroenterologia**, v.4, n.3, 219-224, 2009.

MARCHINI, J.S.; OKANO, N.; CUPO, P.; PASSOS, N.M.R.R.; SAKAMOTO, L.M.; BASILE-FILHO, A. Nutrição parenteral – princípios gerais, formulários de prescrição e monitorização. **Medicina**, v.31, 1998.

MEDEIROS, N.I.; SCHOTT, E.; SILVA, R.; CZARNOBAY, S.A. Efeitos da terapia nutricional enteral em pacientes queimados atendidos em hospital público de Joinville/SC. **Revista Brasileira de Queimaduras**, v.8, n.3, p.97-100, 2009.

PORTO, B.S.S.; JORGE, S.M.; ASSIS, M.G.E. Avaliação da suplementação de albumina humana exógena na nutrição parenteral total de recém-nascidos gravemente doentes. **Jornal de Pediatria**, v.81, n.1, p.41-49, 2005.

SILVA, L.D.; LISBOA, C.D. Consequências da interação entre nutrição enteral e fármacos administrados por sondas: uma revisão integrativa. **Cogitare Enfermagem**, v.16, n.1, p.134-140, 2011.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**: volume 1. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009.

Disciplina: Indicadores de qualidade e softwares em nutrição

Ementa: Princípios epidemiológicos de indicadores do processo saúde-doença; indicadores de qualidade em nutrição clínica ambulatorial; indicadores de qualidade relacionados as terapias nutricionais enteral e parenteral; epidemiologia nutricional e indicadores em diferentes contextos étnico-raciais e sociais; gestão de cuidados em nutrição clínica; utilização de softwares e organização de banco de dados em nutrição clínica; principais softwares utilizados em nutrição clínica.

Competências e habilidades:

- Conhecer princípios epidemiológicos para a seleção de indicadores do processo saúde-doença;
- Reconhecer principais indicadores de qualidade em nutrição clínica e aplicar tratamento adequado à cada caso identificado;
- Reconhecer principais indicadores de qualidade em terapias nutricionais enteral e parenteral e aplicar conduta adequada à cada caso identificado;
- Avaliar diferenças nos indicadores nutricionais e adotar conduta adequada aos diferentes contextos étnico-raciais e sociais;
- Entender como utilizar indicadores de qualidade em nutrição clínica na gestão do cuidado;
- Conhecer principais softwares em nutrição e entender sua importância e papel organizacional;
- Desenvolver raciocínio, pensamento crítico e capacidade de relacionar conhecimentos.

Conteúdo Programático 1: princípios epidemiológicos de indicadores do processo saúde-doença.

Conteúdo Programático 2: indicadores de qualidade em nutrição clínica ambulatorial.

Conteúdo Programático 3: indicadores de qualidade relacionados as terapias nutricionais enteral e parenteral.

Conteúdo Programático 4: epidemiologia nutricional: indicadores em diferentes contextos étnico-raciais e sociais.

Conteúdo Programático 5: gestão de cuidados nutricionais.

Conteúdo Programático 6: uso de softwares e organização de banco de dados em nutrição clínica ambulatorial.

Conteúdo Programático 7: principais softwares em nutrição clínica ambulatorial.

Bibliografia:

SOUSA, A.A.; PROENÇA, R.P.C. Tecnologias de gestão dos cuidados nutricionais: recomendações para qualificação do atendimento nas unidades de alimentação e nutrição hospitalares. **Revista de Nutrição**, v.17, n.4, p.425-436, 2004.

BONITA, R.; BEAGLEHOLE, R.; KJELLSTRÖM, T. **Epidemiologia básica**. 2ªEd. São Paulo: Santos, 2016.

JEKEL, J.F.; ELMORE, J.G.; KATZ, D.L. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. 2ªEd. Porto Alegre: Artmed, 2005.

KURIHAYASHI, A.Y.; CARUSO, L.; SORIANO, F.G. Terapia nutricional parenteral em UTI: aplicação dos indicadores de qualidade. **O mundo da Saúde**. V.33, n.4, p.480-487, 2008.

SCHIERI, R.; GIGANTE, D. **Epidemiologia nutricional**. 1ªEd. São Paulo: Atheneu, 2007.

TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G. **Nutrição em saúde pública**. 1ªEd. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

VEROTTI, C.C.G. **Contribuição para seleção de dez indicadores de qualidade em terapia nutricional**. 2012. 111 f. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Faculdade de Medicina, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.

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.

