



UNICAMP

UNIVERSI
DADE
ESTADUAL
DE
CAMPINA
S
FACULDA
DE DE
ENFERMA
GEM
CURSO DE
GRADUAÇ
ÃO EM
ENFERMA
GEM

ANO ACADÊMICO 2022 – 2º SEMESTRE
PROGRAMA DA DISCIPLINA

CÓDIGO: EN445

NOME: Nutrição e Cuidado Nutricional

OF:S-2 T:003 P:000 L:000 O:000 D:000 HS:003 SL:003 C:003 AV:N EX:S FM:75%

PRÉ-REQUISITO: não há

EMENTA:

Estudo da nutrição, dietética e dietoterapia aplicadas ao processo de cuidado alimentar e nutricional (PCAN) na promoção à saúde e prevenção de doenças nos ciclos da vida. Acesso à alimentação como direito humano que preenche necessidades biológicas, psicológicas e sociais, garantindo qualidade de vida a indivíduos, grupos e coletividades. Papel do enfermeiro (a) no PCAN e sua atuação em equipe multiprofissional.

PERÍODO DE OFERECIMENTO: 22 de agosto de 2022 a 05 de dezembro de 2022.

DIAS DA SEMANA: segundas-feiras das 8 às 11h.

NÚMERO DE ALUNOS:

SALA DE AULA: EN04

PROFESSOR RESPONSÁVEL

Cinthia Baú Betim Cazarin

Mario Roberto Marostica Junior

ASSINATURA

COORDENADOR DO CURSO

Profa. Dra. Vanessa Pellegrino Toledo

DIRETOR DA UNIDADE

Profa. Dra. Maria Helena Baena H. Lopes

OBJETIVO**S GERAL**

Introduzir conceitos básicos em nutrição, oferecer subsídios para o aluno conhecer, compreender e aplicar os alimentos na promoção à saúde. Compreender como a nutrição deve ser aplicada ao processo de cuidado nos diversos níveis de assistência em saúde e na Política Nacional de Alimentação, destacando a participação do enfermeiro na equipe multiprofissional.

ESPECÍFICOS

- Introduzir conceitos básicos em nutrição, para que o aluno compreenda a importância da alimentação adequada.
- Introduzir conceitos novos em nutrição como nutrigenômica e alimentos funcionais, possibilitando o conhecimento das funções dos alimentos como promotores de saúde.
- Entender o que é o Processo de Cuidado Alimentar e Nutricional.
- Conhecer e refletir sobre a importância da Avaliação Nutricional, bem como o acompanhamento do mesmo.
- Oferecer subsídios relativos ao cuidado nutricional nos diferentes ciclos vitais;
- Conhecer o cuidado alimentar e nutricional em agravos à saúde.
- Conhecer os conceitos básicos de Dietas Hospitalares e Suporte Nutricional Enteral e Parenteral.
- Preparar o aluno para compreender e analisar a Política Nacional de Alimentação;
- Preparar o aluno para avaliar criticamente métodos de promoção à saúde relacionados a alimentação e nutrição.
- Conhecer o que é uma equipe multiprofissional e como se dá o trabalho interdisciplinar no PCAN.

II - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução aos Conceitos básicos em nutrição, leis da nutrição e guias alimentares mais utilizados.
- Alimentos como promotores de saúde: o papel dos Macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos), dos micronutrientes (vitaminas e minerais), água e eletrólitos.
- Introdução à Nutrigenômica.
- Alimentos funcionais mais utilizados para promoção da qualidade de vida.
- Promoção de práticas alimentares saudáveis nos ciclos da vida: gravidez, lactação, infância, adolescência e envelhecimento.
- Processo de Cuidado Alimentar e Nutricional: avaliação nutricional;
- Panorama da situação alimentar e nutricional da população brasileira: atual e perspectivas de mudanças, Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN); métodos de promoção à saúde baseados na PNAN;
- Nutrição e Alimentação em Ambiente Comunitário e Institucional;
- Cuidados Alimentares e Nutricionais nas Doenças de Risco Cardiovascular;
- Cuidados Alimentares e Nutricionais em Oncologia;
- Suporte nutricional no cuidado hospitalar.

III - MÉTODOS UTILIZADOS

- Aulas expositivas, dinâmicas em grupo, exercícios de fixação, seminários.
- Vídeos de suporte e exercícios poderão ser disponibilizados na plataforma de ensino.

IV - RECURSOS UTILIZADOS

- Aulas presenciais no horário semanal da disciplina;
- Plataformas online: Google drive, Youtube, Google meet e google forms;
- Artigos científicos, vídeos e podcasts sugeridos como material complementar;

V - AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada por meio dos exercícios semanais utilizando a plataforma de ensino remoto ou exercícios em sala de aula, a critério do professor, de acordo com os prazos a serem definidos.

A média do semestre será calculada conforme equação abaixo:

Média do semestre = média aritmética dos exercícios semanais.

Sendo que o aluno que obtiver média superior a 5 (cinco), será considerado aprovado. O aluno que obtiver média inferior a 5 (cinco) e superior a 2,5 (dois e meio) ou faltar a alguma das avaliações fará o exame final da disciplina. A nota final da disciplina será obtida pela média aritmética da média final das avaliações e a nota do exame. O aluno será aprovado se obtiver 5 (cinco) ou mais pontos. Os critérios de reprovação são a Média do Semestre inferior a 2,5 (dois e meio) e reprovação no Exame Geral (nota inferior a 5 (cinco)).

VI – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L. K.; ESTOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª ed. São Paulo: Editora Elsevier, 2010.

SHILLS, M.E.; OLSON, J.A.; HIKE, M.; ROSS, A.C. Tratado de Nutrição moderna na saúde e na doença. 9ªed. São Paulo: Atheneu, 2001.

DUTRA DE OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008.

Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA / UNICAMP). Tabela de composição de alimentos. 2ªed. Campinas, SP: Fórmula Editora, 2006.

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ, N.G. Nutrição: Conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books do Brasil Editora LTDA., 2008.

GEISSLER, C.; POWERS, H. Human Nutrition. 11 ed. Edinburg: Elsevier Churchill Livingstone., 2005.

CARDOSO, M. A. Nutrição e Metabolismo: Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 2006.

BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira Brasília, 2014.

CUPPARI L. Nutrição clínica no adulto – Guia de medicina ambulatorial e hospitalar (UNIFESP/Escola Paulista de Medicina). 1 ed. São Paulo: Manole, 2002.

Complementar

DOVERA, T.M.D.S. Nutrição aplicada ao curso de enfermagem. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

VÍTOLO, M.R. Dez passos para uma alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

Programa de EN445 – 2022

Semana	DATA	TEMAS	DOCENTE
1ª	22/08	Introdução à disciplina Conceitos básicos em nutrição Leis da alimentação, guias alimentares	Prof. Mario
2ª	29/08	Interação Fármaco: Nutriente	Profa. Cinthia
3ª	05/09	Suporte Nutricional Enteral e Parenteral	Profa. Cinthia
4ª	12/09	Alimentos como promotores de saúde: o papel dos Macronutrientes I	Prof. Mario
5ª	19/09	Alimentos como promotores de saúde: o papel dos Macronutrientes II	Prof. Mario
6ª	26/09	Alimentos como promotores de saúde: o papel dos Macronutrientes III	Prof. Mario
7ª	03/10	Alimentos como promotores de saúde: o papel dos Micronutrientes (vitaminas)	Prof. Mario
8ª	10/10	Alimentos como promotores de saúde: o papel dos Micronutrientes (Minerais)	Prof. Mario
9ª	17/10	Alimentos funcionais.	Prof. Mario
10ª	24/10	Princípios de Avaliação Nutricional	Profa. Cinthia
11ª	31/10	Cuidados Alimentares e Nutricionais na Gravidez, Puerpério	Profa. Cinthia
12ª	07/11	Cuidados Alimentares e Nutricionais na Infância e Adolescência	Profa. Cinthia
13ª	21/11	Cuidados Alimentares e Nutricionais na fase Adulta e no Envelhecimento	Profa. Cinthia
14ª	28/11	Cuidados Alimentares e Nutricionais e Síndrome Metabólica e Diabetes	Profa. Cinthia
15ª	05/12	Cuidados Alimentares e Nutricionais em Oncologia	Profa. Cinthia
	19/12	Exame final	Prof. Mario