

PLANO DE CURSO		
Vigência do Plano	Semestre	Nome do Componente Curricular
2025.2	05	NUTRIÇÃO E SAÚDE
Carga Horária Semestral		Núcleo/Módulo/Eixo
54		Fundamentos Biológicos
Componentes Correlacionados		
Biomorfofuncional		
Docente		
Andréa Helena Argolo Ferraro		
Ementa		
Princípios da nutrição. Os nutrientes essenciais, suas funções e dinâmicas metabólicas associadas à atividade física na promoção da saúde.		
Cursos ofertados		
Enfermagem		

Competência
Conhecimentos
<p>Compreender sobre as ciências da nutrição e dos alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conhecer os determinantes sociais da alimentação e nutrição humana 2. Estudar os fundamentos da nutrição e as principais dietas e terapias nutricionais aplicadas ao processo saúde doença no ciclo vital 3. Relacionar os conhecimentos de nutrição à sua prática profissional 4. Conhecer a importância da conscientização e da necessidade do trabalho integrado entre os profissionais de saúde 5. Estudar as técnicas de antropometria relacionadas a identificação de risco de obesidade e de magreza 6. Reconhecer a importância da alimentação e nutrição para a prevenção, promoção e manutenção da saúde dos indivíduos nas diversas fases do ciclo vital 7. Favorecer a interdisciplinaridade e transversalidade de conteúdos comuns a todos os componentes curriculares do curso de Enfermagem.

Habilidades
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer as diretrizes para alimentação saudável e identificar os principais nutrientes, suas fontes, funções e importância nos diferentes estágios de vida. 2. Compreender as necessidades energéticas e os indicadores de avaliação do estado nutricional dos indivíduos. 3. Identificar as diferentes características dos padrões alimentares que interferem e auxiliam no processo saúde – doença dos indivíduos. 4. Avaliar e apropriar-se das ações do enfermeiro, como membro da equipe multiprofissional, que possam contribuir para a alimentação e nutrição adequada dos indivíduos na manutenção e recuperação do estado nutricional e de saúde. 5. Reconhecer as possíveis complicações das terapias nutricionais e relacionar a recuperação e ou manutenção do estado nutricional. 6. Entender os fatores relacionados ao processo de determinação dos problemas nutricionais. 7. Reconhecer a influencia do meio ambiente na determinação das especificidades regionais de saúde através dos hábitos alimentares e estilo de vida dos indivíduos, das famílias e das coletividades do estado e do Brasil. 8. Reconhecer os princípios, métodos e técnicas de diagnósticos dos problemas nutricionais

Atitudes
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser capaz de identificar a adequação das necessidades nutricionais no contexto cultural, social, regional e econômico bem como de contribuir com ações para prevenção, promoção, proteção e reabilitação do estado nutricional e da saúde.

2. Relacionar os conhecimentos de nutrição à sua prática profissional, enquanto membro de equipe multidisciplinar.
3. Apresentar atitude científica, compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva no trabalho em equipe multiprofissional.
4. Demonstrar valores éticos e humanísticos essenciais como solidariedade, responsabilidade, compromisso com resolução dos problemas alimentares e nutricional, convivência com a pluralidade e diversidade de pensamento e com o trabalho multiprofissional em saúde.
5. Ser capaz de identificar boas fontes da literatura relacionada à nutrição e alimentação, aprimorando a independência intelectual, o poder da crítica e a autonomia no processo de aprendizagem.

Conteúdo Programático

1. Fundamentos da Nutrição;
2. Necessidades energéticas e de outros nutrientes dos indivíduos;
3. Guias alimentares - Guia alimentar para população brasileira;
4. Estratégia Global para a promoção da alimentação saudável, atividade física e saúde: Meio ambiente e sua relação com a nutrição e saúde.
5. Avaliação do estado nutricional nos ciclos da vida por meio dos indicadores do estado nutricional: Antropometria, semiologia nutricional e exames laboratoriais;
6. Nutrição nos ciclo vital: gestante, criança, adolescente, adulto e idoso;
7. Equipe multidisciplinar;
8. Terapia nutricional oral, enteral e parenteral na prática clínica;
9. Aspectos nutricionais em diversas patologias;

Métodos e Técnicas de Aprendizagem

Este componente utiliza o ambiente virtual de aprendizado e salas telepresencias para a interação.

As aulas acontecerão síncronas às quartas-feiras das 10h às 12h e mais -1 hora de atividade assíncronas totalizando 3h semanais.

Serão utilizados fóruns de discussão, gamificação, vídeo aulas, web conferências, leitura fílmica, produções em grupo e individuais, bem como aulas telepresenciais para discussão de dúvidas e orientação de atividades.

Os Fóruns interativos serão utilizados para discussão e para construção de produções em grupo e individuais, enquanto a elaboração de Questão Inteligente e de produção de textos, podcast, cards e vídeos buscam ampliar a reflexão visando assegurar a síntese e expressão do conhecimento nas diversas formas de comunicação.

Pesquisa, análise e discussão de artigos, assim também problematização nos Caso clínico, e em Estudo Dirigido, objetivando uma maior aproximação com as bases científicas na aplicação prática dos conhecimentos, na demonstração de habilidades e de atitudes.

Poderá acontecer visita e observação no Ambulatório do HiperDia no Bahiana Saúde das técnicas de Avaliação Antropométrica e de realização de Entrevista Alimentar, como oportunidade de aproximação da realidade dos problemas alimentares da população baiana e das técnicas de avaliação nutricional.

Critérios e Instrumento de Avaliação - Datas

A avaliação se dará de forma processual, individual e ou em grupo, online ou presencial. As atividades teóricas e práticas desenvolvidas serão consideradas no processo de avaliação que deverá se basear na análise das competências. Como instrumentos de avaliação serão utilizados: Seminários, exercícios, resumos, debates, estudos de caso podendo ainda ter produção de textos, podcast, dentre outras produções digitais.

Os critérios de avaliação dos trabalhos serão pautados nos aspectos da: Linguagem técnica, Clara e adequada, ideias articuladas e concatenadas, conteúdo completo e correto, com coerência interna entre as partes dos trabalho bem como com coerência externa com as referencias atuais; Apresentação das Referencias, elaboração de críticas adequadas e fundamentadas.

Trabalhos escritos - Todo documento escrito deverá ser apresentado\postado no AVA conforme as normas da ABNT para trabalhos acadêmicos com capa, contra-capa, sumário, introdução, objetivos, metodologia, resultados, considerações finais ou conclusões, referências, anexos e apêndices, quando houver.

Seminários e apresentação de artigo - Presença constante antes, durante e enquanto a aula não acabar, Participação ativa, Clareza na apresentação, Articulação das ideias, Domínio do conteúdo, conteúdo completo e correto, com coerência interna entre as partes dos trabalho bem como com coerência externa com as referencias atuais; Apresentação das Referencias e críticas adequadas e fundamentadas. Uso do tempo, Postura ética e profissional,

Avaliação Atitudinal - Postura e atitudes éticas com os colegas, com a professora; Respeito ao tempo e assíduo na presença e nas entregas dos trabalhos.

DATA	INSTRUMENTO(S)	PONTUAÇÃO / PESO	
I UNIDADE	Registro Alimentar	0,5	
	Avaliação de uma alimentação sob a luz dos Guias	5,0	
	Avaliação Nutricional - antropometria	0,5	
	Questionário Avaliação Nutricional	4,0	
II UNIDADE	Questionário sobre Macroutrientes	3,0	
	Questionário sobre Micronutrientes	3,0	
	Seminário sobre Nutrição no Ciclo Vital	4,0	
III UNIDADE	Questionário sobre dietas	3,0	
	Realização Entrevistas com profissional Da EMTN		3,0
	Tarefa sobre a dietoterapia de algumas patologias	4,0	

Prova Final
10/12/2025 às 10h

Recursos

Serão utilizados as ferramentas da Plataforma Moodle, bem como aplicativos e software interativos.

Referências Básicas

CUPPARI, Lii. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2 ed. São Paulo: Manole Ltda., 2005.
 MAHAN, L. Kathleen. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 9 ed. SÃO PAULO: Roca, 1998.
 Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9 ed. São Paulo: Manole Ltda., 2003.

Referências Complementares

Cukier, Celso; Cukier, Vanessa. Macro e micronutrientes em nutrição clínica São Paulo: . E-book.
 DOVERA, Themis Maria Dresch Da Silveira. Nutrição aplicada ao curso de enfermagem Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
 LANCHÁ, Luciana Oquendo Pereira; LANCHÁ JUNIOR, Antônio Hebert. Nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora. 2 ed. São Paulo: Atheneu Editora, 2012.
 Ordonez, Ana Manuela; Paiva, Andrei Valerio. Políticas públicas de alimentação e nutrição. 2 ed. Porto Alegre: . E-book.
 WAITZBERG, Dan L.. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. SÃO PAULO: Atheneu, 2004.