

PLANO DE ENSINO

Vigência do Plano	Semestre	Nome do Componente Curricular
2019.1	04	NUTRIÇÃO E SAÚDE
Carga Horária Semestral		Núcleo/Módulo/Eixo
54		Fundamentos Biológicos
Componentes Correlacionados		
Biomorfofuncional		
Docente		
Andréa Helena Argolo Ferraro		
Ementa		
<p>Estudo sobre a Nutrição Humana, os princípios de nutrição e alimentos na prevenção, promoção e manutenção da saúde e qualidade de vida em todas as fases do ciclo de vida. Abordagem sobre avaliação nutricional e as principais características das orientações nutricionais e dietoterápicas a nível ambulatorial e hospitalar. Estudo sobre a segurança alimentar e nutricional e os cuidados relacionados à prevenção e/ou retardo do aparecimento das doenças crônicas não transmissíveis. A terapia nutricional com ênfase na atuação da equipe multidisciplinar de forma a desenvolver ações relativas ao processo do cuidado nutricional e educação inerente a prática de Enfermagem.</p>		

COMPETÊNCIA

Conhecimentos

Compreender sobre as ciências da nutrição e dos alimentos, estudando os fundamentos da nutrição e as principais dietas e terapias nutricionais aplicadas ao processo saúde doença no ciclo vital, buscando relacionar esses conhecimentos à sua prática profissional promovendo a conscientização da necessidade do trabalho integrado entre os profissionais de saúde. Identificar o estado nutricional e planejar condutas para a prevenção, promoção e manutenção da saúde. Reconhecer a importância da alimentação e nutrição para a prevenção, promoção e manutenção da saúde dos indivíduos nas diversas fases do ciclo vital. Favorecer a interdisciplinaridade e transversalidade de conteúdos comuns a todos os componentes curriculares do curso de Enfermagem.

Habilidades

- Conhecer as diretrizes para alimentação saudável e identificar os principais nutrientes, suas fontes, funções e importância nos diferentes estágios de vida.
- Verificar as necessidades energéticas e os indicadores de avaliação do estado nutricional dos indivíduos, sendo capaz de adotar medidas interventivas no âmbito da equipe de terapia nutricional, bem como de intervenções alimentares e nutricionais.
- Reconhecer as diferentes dietas que interferem e auxiliam no processo saúde – doença dos indivíduos.
- 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.
- Identificar as possíveis complicações das terapias nutricionais e relacionar a recuperação e ou manutenção do estado nutricional.
- Compreender sobre a adequação das necessidades nutricionais no contexto cultural, social e econômico.
- Desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação do estado nutricional e da saúde, tanto no nível individual, quanto coletivo.
- Sistematizar, avaliar e decidir a conduta mais apropriada em termos de eficácia e custo da efetividade dos procedimentos relativos à determinação do diagnóstico nutricional.
- Entender a importância e exercitar a comunicação verbal e não verbal nas relações interpessoais.
- Aprimorar a capacidade crítica analítica e reflexiva.
- Apropriar-se de novas formas de aprender, aprimorando a independência intelectual, o poder da crítica e a autonomia no processo de aprendizagem.
- Realizar a avaliação alimentar e nutricional nos diferentes ciclos da vida (gestante, crianças, adolescentes, adultos, idosos) assim como de indivíduos hospitalizados através do:
Conhecimento dos principais problemas de alimentação e nutrição no plano individual e coletivo
Entendimento dos fatores relacionados ao processo de determinação dos problemas nutricionais
Domínio dos princípios, métodos e técnicas de diagnósticos dos problemas nutricionais que afetam os indivíduos e a população
- Utilizar e manejar de forma apropriada as técnicas, os instrumentos e procedimentos aplicados ao diagnóstico e a orientação alimentar e nutricional.
- Desenvolver o raciocínio clínico no diagnóstico nutricional.
- Perceber a importância do relato do paciente, acerca dos sintomas físicos e questões afetivas, para o diagnóstico e orientação alimentar e nutricional.
- Responder às especificidades regionais de saúde através de intervenções planejadas estrategicamente, em níveis de promoção, prevenção e reabilitação à saúde, dando atenção integral à saúde dos indivíduos, das famílias e das coletividades.

Atitudes

- Compreender sobre a adequação das necessidades nutricionais no contexto cultural, social e econômico. Desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação do estado nutricional e da saúde, tanto no nível individual quanto coletivo.
- Responder às especificidades regionais de saúde através de intervenções planejadas estrategicamente, de promoção, prevenção e reabilitação à saúde, dando atenção integral à saúde dos indivíduos, das famílias e das comunidades.
- Apresentar atitude científica, compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva no trabalho em equipe multiprofissional.
- Ser capaz de ultrapassar as barreiras socioeconômicas e culturais na intervenção com o paciente, grupos e comunidades.
- Respeitar valores éticos e humanísticos essenciais como solidariedade, responsabilidade, compromisso com resolução dos problemas alimentares e nutricionais, convivência com a pluralidade e diversidade de pensamento e com o trabalho multiprofissional em saúde.
- Provar novas formas de aprendizado, aprimorando a independência intelectual, o poder da crítica e a autonomia no processo de aprendizagem.

Conteúdo Programático

Fundamentos da Nutrição;
Necessidades energéticas e de outros nutrientes dos indivíduos;
Guias alimentares - Guia alimentar para população brasileira;
Estratégia Global para a promoção da alimentação saudável, atividade física e saúde: Meio ambiente e sua relação com a nutrição e saúde.
Indicadores do estado nutricional: Antropometria, semiologia nutricional e exames laboratoriais;
Avaliação do estado nutricional nos ciclos da vida;
Nutrição nos ciclo vital: gestante, criança, adolescente, adulto e idoso;
Aleitamento materno;
Equipe multidisciplinar;
Terapia nutricional oral, enteral e parenteral na prática clínica;
Aspectos nutricionais em diversas patologias;
Aspectos envolvidos à obesidade: a contribuição da cultura no desenvolvimento do comportamento alimentar.

Métodos e Técnicas de Aprendizagem

Serão desenvolvidas atividades teóricas e práticas utilizando como recursos: equipamento multimídia, slides (data show), jornais, revistas científicas, livros, cartilhas, panfletos através das seguintes técnicas:
Exposição participativa com apoio de métodos visuais, numa perspectiva dialógica de interação docente – discente, com discussão e construção do conhecimento a partir das experiências vivenciadas pelos alunos e confrontadas com a literatura.
Discussão do contexto do Sistema Único de Saúde a partir de visitas, vivências, notícias de jornais, filmes, revistas e internet.
Identificação, leitura, apresentação e discussão de artigos científicos sob forma de rodas de conversa, seminário e pesquisa científica.
Aula pública.
Participação em atividade de extensão com vistas a observação das técnicas de Avaliação Antropométrica e de realização de Entrevista Alimentar

Critérios e Instrumento de Avaliação - Datas

A avaliação se dará de forma processual, individual e ou em grupo. 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, relatórios, estudos de caso e demais produção de textos e material institucional e ou informativo (cartilha, folder).

Os trabalhos de modo geral devem apresentar Linguagem técnica, Clara e adequada, ideias articuladas e concatenadas, apresentação do conteúdo, Coerência interna com as referencias e com os conteúdos, Apresentação das Referencias, apresentação de crítica adequada e fundamentada.

Trabalhos escritos - Apresentação conforme as normas da ABNT com capa, contra-capa, sumário, introdução, objetivos, metodologia, resultados, considerações finais ou conclusões, referencias, anexos e apêndices, quando houver.

Seminários, apresentação de artigo - Linguagem técnica, Presença constante ante, durante e enquanto a aula não acabar, Participação ativa, Clareza na apresentação, Articulação das ideias, Domínio do conteúdo, Coerência interna com as referencias e com os conteúdos, Uso do tempo, Postura ética e profissional, vestimenta adequada sem transparência, decotes exagerados, Apresentação das Referencias;

Avaliação Atitudinal - Postura e atitudes éticas com os colegas, o professor e com os colaboradores; pro atividade durante as atividades, cortesia, educação e solicitude para com os colegas. Respeito ao tempo, sendo pontual nas entregas e durante as aulas evitando o uso de celulares e outros dispositivos que não digam respeito ao conteúdo discutido na aula.

DATA AVALIAÇÃO / MODALIDADE INSTRUMENTO(S) PONTUAÇÃO / PESO

I UNIDADE

18/02	Pontual	Recordatório Alimentar	02
25/02 e 11/03	Pontual	Seminário sobre Nutrientes	08
11/02 a 18/03	Processual	Avaliação atitudinal	10

Todas as notas serão somadas e divididas por dois para se obter a nota da I unidade.

II UNIDADE

08/04	Pontual	Exercício sobre cálculos do VET e das medidas corporais	03
22/04	Pontual	Elaboração da questão inteligente sobre o sobre Guia Alimentar	04
29/04	Pontual	Debate sobre os Guias	02
08/04 a 29/04	Processual	Avaliação atitudinal	10

Todas as notas serão somadas e divididas por dois para se obter a nota da II unidade.

III UNIDADE

13/05	Pontual	Seminário sobre Nutrição nos Ciclos de Vida	05
03/06	Processual	Apresentação e Discussão dos Estudos de Casos Clínicos	05
15/04 a 29/04	Processual	Avaliação Atitudinal	10

Todas as notas serão somadas e divididas por dois para se obter a nota da III unidade.

Prova Final

18/06/2019

Recursos

Quadro branco e piloto, computador com acesso a internet, caixa de som, microfone e projetor, fitas métricas e balanças antropométricas.

Pesquisa em bases de dados de bibliotecas virtuais e banco de teses.

Laboratório de Habilidade e Laboratório de Informática.

Referências Básicas

LANCHA JUNIOR, Antônio Hebert. Nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora. 1 ed. SÃO PAULO: Atheneu Editora, 2004.

MAHAN, L. Kathleen. Krause Alimentos, nutrição & dietoterapia. 10 ed. São Paulo: Roca, 2003.

WAITZBERG, Dan L.. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. SÃO PAULO: Atheneu, 2004.

Referências Complementares

CUPPARI, Liia. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2 ed. São Paulo: Manole Ltda., 2005.

DOVERA, Themis Maria Dresch Da Silveira. Nutrição aplicada ao curso de enfermagem Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9 ed. SÃO PAULO: Atheneu Editora, 2008.

SHILIS, Maurice E.. Nutrição moderna: na saúde e na doença. 10 ed. SÃO PAULO: Manole Ltda., 2009.

SHILIS, Maurice E.. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9 ed. São Paulo: Manole Editora Ltda, 2004.

