

**PLANO DE ENSINO**

<b>Vigência do Plano</b>	<b>Semestre</b>	<b>Nome do Componente Curricular</b>
2022.2	05	NUTRIÇÃO E SAÚDE
<b>Carga Horária Semestral</b>		<b>Núcleo/Módulo/Eixo</b>
54		Fundamentos Biológicos
<b>Componentes Correlacionados</b>		
Biomorfofuncional		
<b>Docente</b>		
Andréa Helena Argolo Ferraro		
<b>Ementa</b>		
Ementa do componente curricular não cadastrada.		

**COMPETÊNCIA**

**Conhecimentos**

Compreender sobre as ciências da nutrição e dos alimentos

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**

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 influência 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

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 11h e 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. 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.

Os critérios de avaliação dos trabalhos de modo geral são: 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 antes, 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, Apresentação das Referencias;

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
<b>I UNIDADE</b>		
03.08	Glossário de alimentação e Nutrição	5,0
31.08	Podcast Alimentação Saudável	5,0
<b>II UNIDADE</b>		
14.09	Questionário	2,0
14.09	Tarefa: Como está a minha nutrição	1,0
28.09	Gincana dos nutrientes	2,0
26.10	Tarefa Folder sobre Alimentação e Nutrição no Ciclo de Vida	5,0
<b>III UNIDADE</b>		
09.11	Exercício Pesquisa de artigos	1,0
09.11	Questionário sobre Terapia Nutricional	3,0
23.11	Apresentação de estudo de caso	4,0
30.11	Questionário	1,0
30.11	Auto avaliação	2,0
Prova Final		
07/12/2022		

### Recursos

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

### Referências Básicas

CUPPARI, Liia. 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.  
LANCHA, Luciana Oquendo Pereira; LANCHA 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.