

PLANO DE APRENDIZAGEM

<u>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</u>						
Curso: Bacharelado em Enfermagem						
Disciplina: Nutrição e Dietoterapia				Código: SAU31		
Professor: Elma Tamara de Sá Santos				E-mail: elmaathamara@hotmail.com		
CH Teórica Presencial: 20h	CH Prática:	CH Estágio:	CH Teórica EaD: 20h	CH Extensão:	CH Total: 40h	Créditos: 02
Pré-requisito(s): -						
Período: IV			Semestre: 2022.2			

2. EMENTA:

História dos alimentos, hábitos e tabus alimentares. Estudo dos principais nutrientes e grupos de alimentos. Necessidades nutricionais por faixa etária. Padrões de consumo e problemas nutricionais na realidade brasileira. A educação e a nutrição. Nutrição nos períodos críticos da vida. Principais dietas aplicadas ao processo saúde/doença. Orientação alimentar e sua importância na qualidade de vida das populações.

3. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DA DISCIPLINA:

- Capacidade de cuidar do sujeito/cidadão na sua pluralidade/multidimensionalidade;
- Capacidade de intervir no processo de saúde-doença, nos diferentes níveis de atenção à saúde, considerando os determinantes biológicos, ambientais, sociais, culturais, econômicos e políticos;
- Capacidade de prestar cuidados de enfermagem compatíveis com as diferentes necessidades individuais e coletivas em conformidade com os princípios, diretrizes e políticas do SUS;
- Capacidade de integrar as ações de enfermagem às ações multiprofissionais e desenvolver estratégias para a otimização da comunicação interpessoal;
- Capacidade de produzir e incorporar devidamente tecnologias para cuidar, ensinar, gerenciar e pesquisar em enfermagem e saúde;
- Capacidade de aplicar o método científico para resolução de problemas relacionados ao exercício da enfermagem e saúde;
- Capacidade de exercer/atuar com compromisso ético e bioético no processo de atenção à saúde;
- Capacidade de atuar nos espaços sociais e estruturas consultivas e deliberativas do sistema de saúde.

4. OBJETIVO GERAL DA APRENDIZAGEM:

- Conhecer a importância de uma alimentação balanceada e da dietoterapia, em todas as etapas da vida, na saúde do indivíduo e nas situações específicas;

- Conhecer a história dos alimentos, compreendendo os princípios básicos da nutrição, reconhecendo hábitos, tabus e mitos alimentares;
- Identificar os padrões de consumo alimentar e padrões nutricionais da população, identificando os ciclos da vida correlacionado aos aspectos nutricionais;
- Compreender o processo de educação nutricional, evidenciando a relevância desta na melhoria da qualidade de vida das pessoas;
- Conhecer a dietoterapia baseadas no tipo de patologia, trazendo para a discussão a diferença entre dieta normal, dieta especial e dietoterapia de acordo com as patologias, dando ênfase nas doenças crônicas não transmissíveis;
- Aplicar a Enfermagem Baseada em Evidências;
- Interpretar dados e informações que possam subsidiar na tomada de decisões e na resolução de situações/problemas.

5. CONTEÚDOS

Unidade I:

- Conceitos básicos e as Leis Fundamentais da Nutrição;
- História da Nutrição (Alimentação na história do homem; Alimentação Contemporânea);
- Fisiologia do Processo de Ingestão, Digestão, Absorção, Transporte e Excreção de Nutrientes;
- Cultura e hábitos alimentares;
- Segurança alimentar e nutricional;
- A nutrição na estratégia global de saúde;
- Grupos Alimentares;
- Pirâmide Alimentar;
- Carboidratos e Fibras: classificação, funções e fontes;
- Proteínas: classificação, funções e fontes
- Lipídios: classificação, funções e fontes;
- Vitaminas e Minerais: Classificação, funções e fontes;
- Obesidade.

Unidade II:

- Síndrome Metabólica;
- Dietoterapia no Diabetes Mellitus e na Hipertensão Arterial;
- Dietoterapia nas Dislipidemias;
- Rotulagem Nutricional e Alimentos Diet e Light;
- Dietas Hospitalares;
- Aspectos Nutricionais na Gestação e Aleitamento Materno;
- Aspectos Nutricionais na Infância e na Adolescência;
- Aspectos Nutricionais do Idoso;
- Alergias Alimentares e Intolerância Alimentar;
- Interação fármaco-nutriente;
- Nutrição Enteral e Parenteral;

- Antropometria;
- Epidemiologia dos agravos nutricionais;
- Educação Nutricional;
- Prevenção e Controle de Agravos Nutricionais – Ações, estratégias e políticas de alimentação e nutrição.

6. METODOLOGIA:

A disciplina será desenvolvida com metodologia presencial. No desenvolvimento da disciplina serão utilizadas as seguintes metodologias para favorecer a aprendizagem: Aprendizagem baseada em problemas (PBL), seminários, apresentação de vídeos, leitura e discussão de artigos científicos e estudos de casos, no intuito de promover reflexão a respeito dos conteúdos específicos da disciplina e contribuindo para o processo de aprendizagem qualificado do discente.

7. SISTEMA DE AVALIAÇÃO:

1ª Etapa:

- a) Avaliação processual e contínua durante toda a unidade privilegiando a participação do aluno, por meio de atividades na plataforma CANVAS (testes, tarefas em grupo, fórum de discussão e chat), proposta na disciplina, que poderão ser computadas como medida de eficiência (ME). Valor: 10,0 (dez) pontos.
- b) Seminário Temático, no valor de 10,0 (dez) pontos. Distribuídos em 7,0 (sete) pontos na apresentação, onde serão avaliados: Domínio do conteúdo; Postura; Qualidade dos recursos utilizados; Participação nas outras apresentações. E 3,0 (três) pontos no trabalho escrito, onde serão analisados: conformidade em relação ao tema; rigor científico; fundamentação teórica; referências utilizadas.
- c) Verificação de Aprendizagem, escrita, com questões dissertativas e objetivas; individual; sem consulta. Valor: 10,0 (dez) pontos.

2ª Etapa:

- a) Avaliação processual e contínua durante toda a unidade privilegiando a participação do aluno, por meio de atividades na plataforma CANVAS (testes, tarefas em grupo, fórum de discussão e chat), proposta na disciplina, que poderão ser computadas como medida de eficiência (ME). Valor: 10,0 (dez) pontos.
- b) Inscrição/participação no Curso “Promoção da Alimentação Adequada e Saudável na Atenção Básica – PAAS” promovido pela plataforma UNA-SUS (Promoção da Alimentação Adequada e Saudável na Atenção Básica - PAAS. - UNA-SUS (unasus.gov.br)), como complemento curricular e contribuição a respeito da disciplina, apresentando o certificado de conclusão do curso para atribuição da nota. Valor: 10,0 pontos.
- c) Verificação de Aprendizagem, escrita, com questões dissertativas e objetivas; individual; sem consulta. Valor: 10,0 (dez) pontos.

PONTUAÇÃO EXTRA: PARTICIPAÇÃO NO II CONGRESSO DE ENFERMAGEM – 1,0 (um) ponto na média da segunda etapa para quem participar do Congresso e obter, no mínimo, 75% nas atividades do mesmo.

2ª CHAMADA: A ser aplicada na data a ser definida segundo calendário acadêmico – Todo o conteúdo da disciplina - questões dissertativas e objetivas; **o valor atribuído a avaliação será de 0,0 a 10,0 (dez) pontos.**

PROVA FINAL: A ser aplicada na data a ser definida segundo calendário acadêmico – Todo o conteúdo da disciplina - questões dissertativas e objetivas; **o valor atribuído a avaliação será de 0,0 a 10,0 (dez) pontos.**

OBS: As datas poderão sofrer alterações, sempre comunicadas em sala de aula, nos horários das aulas regulares, de acordo com o regimento da IES UNIRIOS.

8. RECURSOS:

Sala de aula virtual	Ambiente Virtual de Aprendizagem	Laboratório(s) - agendar
Google Meet	CANVAS	Outros (informar)

9. ATENDIMENTO EXTRA CLASSE:

Às terças-feiras em caráter de agendamento prévio.

10. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DÂMASO, A. **Nutrição e exercício na prevenção de doenças.** 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

MELO, Flávia. **Nutrição aplicada à enfermagem.** Goiânia: AB Editora, 2005.

11. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BORSOI, Maria Angela. **Nutrição e dietética.** 11 ed. São Paulo: SENAC, 2004.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética.** 2 ed. Barueri/SP: Manole, 2006.

SANCHEZ-OCANA, R. **Nutrição de A a Z -Tudo o que você precisa saber: para entender a alimentação.** São Paulo: SENAC, 2009.

SAWAYA, Ana Lydía; LEANDRO, Carol Góis; WAITZBERG, Dan L. **Fisiologia da nutrição na saúde e na doença: da biologia molecular ao tratamento.** São Paulo: Atheneu, 2013.

WHITEY, Ellie; ROLFES, Sharon Rady. **Nutrição: entendendo os nutrientes.** 10 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

12. LEITURA COMPLEMENTAR:

DOVERA, T. M. D. S. **Nutrição Aplicada ao Curso de Enfermagem,** 2ª edição. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2017.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
ROSADA, E. L. *et al.* **Dietoterapia: Uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

13. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Conforme cronograma de atividade semanal PIT 2022.2.

15. APROVAÇÃO:

Aprovado em 22/07/2022_

Homologado em ___/___/___

COORD. DANIELY O. N. GAMA

REITORIA DE ENSINO

OBS: As datas das avaliações poderão sofrer alterações de acordo com o disciplinado pela secretaria acadêmica do UNIRIOS.