

ESTUDO PRELIMINAR PARA INTEGRAÇÃO
DAS DISCIPLINAS DO CICLO PROFISSIONAL
DO CURRÍCULO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

R E C I F E

— UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO

—

- 1 9 7 5

S U M Á R I O ;

1. PARTICIPANTES
2. JUSTIFICATIVA
3. OBJETIVO
4. ATIVIDADES
5. UNIDADE CURRICULAR 1 N
6. UNIDADE CURRICULAR 2 N
7. UNIDADE CURRICULAR 3 N
8. UNIDADE CURRICULAR 4 N

1. PARTICIPANTES :

Assessores

Prof. Álvaro Vieira de Mello
Prof. Fernando José Costa de Aguiar
Prof. Hernanuo Flores
Prof. Nelson Ferreira de Castro Cha.es
Prof. Rosa Maria (SAAPE)

Executores

Prof. Aureni Costa Salzano
Prof. Carlos Pires de Freitas
Prof. Elenice Costa
Prof. Emilia Aureliano de Alencar Monteiro
Prof. Enilde Duarte Guimarães
Prof. Eridan de Medeiros Coutinho
Prof. Eunice Salzano Lago
Prof. Evelina Dulce Ribeiro Linhares
Eng. Fred Rivera Carbajal
Prof. Luci Tojal e Seara
Prof. Maria Helena de Souza Martins
Prof. Maria de Lourdes Almeida de Moraes
Prof. Maria de Lourdes de Carvalho Reis
Prof. Marizete de Oliveira Bazante
Prof. Nonete Barbosa Guerra
Prof. Renato Vieira
Prof. Ruy Basto de Medeiros
Prof. Sylvia de Azevedo Mello Romani
Prof. Zélia Milet Cavalcanti de Oliveira

Colaboradores

Corpo Docente do INUFPE

Coordenador Geral do Ciclo Profissional de Nutrição

Prof. Zélia Milet Cavalcanti de Oliveira

2. JUSTIFICATIVA:

Para que a formação do Nutricionista se processe consoante os ditames requeridos e recomendados na atualidade, torna-se necessária a reformulação do Currículo dos Cursos de Graduação, visando proporcionar aos alunos uma maior profundidade no conteúdo programático de cada unidade curricular, através de sua abordagem sob diferentes perspectivas, de conformidade com as disciplinas a que está afeto.

Em assim sendo, eliminar-se-ão as repetições comumente ocorridas e ter-se-á uma maior disponibilidade de carga horária destinada a práticas de campo, nos diversos setores de atuação do profissional em Nutrição.

Visando tornar efetiva a integração das diversas disciplinas que constituem o Currículo do Ciclo Profissional de graduação em Nutrição, a Coordenadoria do Curso de Graduação em Nutrição,

Considerando:

- a implantação do ensino integrado no currículo pré-profissional dos Cursos da Área III;
- a possibilidade de extensão do ensino integrado ao ciclo profissional, de acordo com Art. 2º, parágrafo 3º, da Resolução 9;
- a recente reformulação do novo currículo mínimo para o Curso de Nutrição, através da Resolução nº36, de 23/12/74, publicada no Diário Oficial de 21/01/75;
- as conclusões do II Seminário Nacional sobre Ensino Integrado, realizado em Recife, em julho de 1974;
- resolveu reunir o corpo docente responsável pelas Disciplinas do Ciclo Profissional, com o fim de realizar estudos com base na nova metodologia do Ensino Integrado.

3. OBJETIVO -

Estudar as possibilidades de integração do conteúdo das disciplinas do Ciclo profissional de Nutrição.

4. ATIVIDADES:

1. Agrupamento das Disciplinas em Unidades Curriculares, levando em consideração o seu conteúdo programático
2. Relacionamento das Disciplinas não agrupadas nas Unidades Curriculares
3. Apresentação, em reunião ao Corpo docente, das Disciplinas agrupadas em Unidades Curriculares
4. Apreciação, pelo Corpo docente, de cada unidade curricular
5. Discussão sobre o assunto e formação de grupos de trabalho
6. Análise e verificação do conteúdo programático, por unidade curricular, pelos docentes das Disciplinas integradas da referida unidade
7. Determinação dos conhecimentos mínimos que o aluno deverá ter, ao início e término da unidade curricular.
8. Apresentação e discussão dos estudos realizados pelos grupos de trabalho, referentes às Unidades Curriculares
9. Elaboração do conteúdo programático integrado nas Unidades Curriculares.
10. Apresentação e discussão

UNIDADE CURRICULAR 1N

ESTUDO DOS ALIMENTOS

Grupo de trabalho:

Carlos Pires de Freitas
Evelina Dulce R. Linhares
Renato Vieira
Freddy Rivera Carbajal
Rui Basto de Medeiros
Lucy Tojal e Seara
Nonete Barbosa Guerra
Maria de Lourdes Reis

UNIDADE CURRICULAR 1N

ESTUDO DOS ALIMENTOS

Disciplinas Integradas:

Bromatologia e Tecnologia dos
Alimentos

Higiene dos alimentos

Geografia Econômica

Economia

Técniaa Dietética I

Fundamentos de análises físicoco
químicas.

UNIDADE CURRICULAR 1 N

1º) O que o aluno deve saber para fazer a unidade :

- 1.1 - Conhecimento de material e equipamentos de laboratório
- 1.2 - Manejo de balanças de precisão
- 1.3 - Soluções
- 1.4 - Concentração
- 1.5 - Titulometria
- 1.6 - Ácidos e bases
- 1.7 - pH. Sistema tampão
- 1.8 - Cálculo de percentuais
- 1.9 - Operações decimais
- 1.10- Estrutura e função das bactérias, fungos e leveduras
- 1.11- Nutrição e crescimento das populações microbianas
- 1.12- Química dos glícidos, prótidos, lípidos, minerais e vitaminas.

2º) O que vai ser ensinado :

- 2.1 - Conceito
- 2.2 - Classificação
- 2.3 - Potencialidade e Disponibilidade do alimento
- 2.4 - Época de produção
- 2.5 - Comercialização do alimento
- 2.6 - Composição química e valor nutritivo
- 2.7 - Métodos de análise
- 2.8 - Modificações físicas, químicas e biológicas
- 2.9 - Métodos de preparação
- 2.10- Métodos de preservação
- 2.11- Controle de qualidade
- 2.12- Higiene
- 2.13- Fatores tóxicos
- 2.14- Aditivos e contaminantes

3º) Ao final da unidade o aluno será capaz de :

Identificar o alimento no que diz respeito a composição, valor nutritivo, disponibilidade, alterações, e métodos de preparação e preservação.

Esses conhecimentos possibilitarão utilizar os alimentos, seja em dietas normais ou dietoterápicas.

CONTEUDO PROGRAMÁTICO DA UNIDADE CURRICULAR LN

ESTUDO DOS ALIMENTOS

UNIDADE DIDÁTICA 1 - NOÇÕES FUNDAMENTAIS SOBRE ALIMENTOS

Disciplinas: Bromatologia e Tecnologia dos alimentos.
Higiene dos alimentos
Fundamentos de análise físico-química.
Técnica Dietética I

- 1.1. Definição de alimentos
- 1.2. Composição e análise dos alimentos(Umidade. Proteínas. Glicídios. Lipídios. Sais Minerais. Vitaminas).
- 1.3. Higiene e Análises microbiológicas dos alimentos.
- 1.4. Métodos de conservação.
- 1.5. Industrialização dos alimentos.
- 1.6. Sistemas gerais de Processamento
- 1.7. Seleção e Preparo dos alimentos.

UNIDADE DIDÁTICA 2 - CEREAIS. LEGUMINOSAS E DERIVADOS.

Disciplinas: Bromatologia e Tecnologia Alimentar.
Higiene dos alimentos.
Fundamentos de Análise físico-química.
Geografia Econômica.
Economia.
Técnica Dietética I

- 2.1. Definição de cereais e leguminosas.
- 2.2. Importância dos cereais na alimentação humana.
- 2.3. Aspectos sócio-econômicos.
- 2.4. Produção e produtividade de cereais e leguminosas no Brasil.
- 2.5. Oferta e demanda
- 2.6. Coeficiente de elasticidade
- 2.7. Perdas e desperdícios da produção.
na colheita, transporte e armazenamento.
- 2.8. Composição, análises físicoquímicas e microbiológicas.
- 2.9. Industrialização dos cereais em geral.
- 2.10 Embalagem, acondicionamento e comercialização.
- 2.11 Controle de qualidade do produto.
- 2.12 Seleção e preparo dos cereais, leguminosas e derivados.

UNIDADE DIDÁTICA 3 - CARNES. PEIXES E DERIVADOS.

Disciplinas: Bromatologia e Tecnologia Alimentar
Higiene dos Alimentos.
Fundamentos de Análises físicoquímicas
Geografia "econômica.
Técnica Dietética I
Economia.

- 3.1. Definição e classificação. Conceitos.
- 3.2. Importância e aspectos sócioeconômicos.
- 3.3. Produção e produtividade.
- 3.4. Oferta e demanda.
- 3.5. Coeficiente de elasticidade do produto.
- 3.6. Composição, análise físicoquímica.
- 3.7. Abate do gado e inspeção sanitária.
- 3.8. Principais doenças transmitidas pela carne.
- 3.9. Métodos de preservação em geral.
- 3.10. Elaboração de produtos derivados.
- 3.11. Controle de qualidade
- 3.12. Aditivos de uso industrial
- 3.13. Acondicionamento e comercialização
- 3.14. Seleção e preparo de carnes, peixes e derivados.

UNIDADE DIDÁTICA 4 - LEITE E DERIVADOS

Disciplinas: Bromatologia e Tecnologia Alimentar
Higiene dos alimentos.
Fundamentos físicoquímicas.
Geografia. Economica.
Economia.
Técnica Dietética I

- 4.1. Conceito. Definição.
- 4.2. Importância do leite na alimentação humana.
- 4.3. Aspectos sócioeconômicos.
- 4.4. Produção e produtividade do leite.
- 4.5. Oferta e demanda do produto no Brasil e particularmente no Nordeste.
- 4.6. Coleta, acondicionamento e transporte.
- 4.7. Composição, análises físicoquímicas e microbiológicas.
- 4.8. Normas sanitárias.
- 4.9. Contaminação e principais doenças transmitidas pelo leite.
- 4.10. Perdas por agentes diversos.

- 4.11 Industrialização do leite.
- 4.12 Embalagem, comercialização e distribuição.
- 4.13 Controle de qualidade.
- 4.14 Seleção e preparo de alimentos à base de leite e derivados.

UNIDADE DIDÁTICA 5 - ÓLEOS. GORDURAS E DERIVADOS.

Disciplinas: Bromatologia e Tecnologia Alimentar.
Higiene dos alimentos.
Geografia Econômica.
Economia.
Fundamentos de Análises físicoquímicas.
Técnica Dietética I

- 5.1. Definição. Conceito e Classificação.
- 5.2. Importância na nutrição humana.
- 5.3. Aspectos sócioeconômicos.
- 5.4. Principais fontes oleaginosas; produção.
- 5.5. Relação renda per capita e consumo de óleos e gorduras.
- 5.6. Colheita, transporte e armazenamento.
- 5.7. Composição e análises físicoquímicas.
- 5.8. Industrialização; subprodutos.
- 5.9. Controle de qualidade.
- 5.10 Embalagem e comercialização
- 5.11 Seleção e preparo dos alimentos.

UNIDADE DIDÁTICA 6 - FRUTAS. HORTALIÇAS E DERIVADOS

Disciplinas: Bromatologia Tecnologia Alimentar
Higiene dos Alimentos
Fundamentos de Análises físicoquímicas.
Geografia Econômica.
Economia.
Técnica Dietética I

- 6.1. Definição. Conceito e Classificação.
- 6.2. Importância na alimentação humana.
- 6.3. Aspectos sócioeconômicos.
- 6.4. Produção, produtividade, consumo.
- 6.5. Oferta e demanda.
- 6.6. Coeficiente de elasticidade.

- 6.7. Perdas e desperdícios na produção, colheita e na distribuição.
- 6.8. Composição, análises físicoquímicas e microbiológicas.
- 6.9. Principais doenças transmitidas.
- 6.10 Industrialização.
- 6.11 Vitaminas: perdas durante processamento industrial.
- 6.12 Embalagem, acondicionamento e comercialização.
- 6.13 Seleção e preparo das frutas, hortaliças e derivados.

UNIDADE DIDÁTICA 7 - OVOS E PRODUTOS DERIVADOS

Disciplinas: Bromatologia e Tecnologia Alimentar
Higiene dos Alimentos.
Fundamentos de Análises físicoquímicas.
Geografia Econômicas.
Economia.
Técnica Dietética I

- 7.1. Importância na alimentação humana.
- 7.2. Aspectos socioeconômicos.
- 7.3. Produção, produtividade e consumo.
- 7.4. Oferta e demanda.
- 7.5. Coeficiente de elasticidade do produto.
- 7.6. Composição e análises físicoquímicas e microbiológicas.
- 7.7. Doenças transmitidas através do ovo.
- 7.8. Conservação e preservação.
- 7.9. Industrialização e comercialização.
- 7.10 Controle de qualidade
- 7.11 Seleção e preparo de ovos e de alimentos à base de ovo.

UNIDADE DIDÁTICA 8 - AÇÚCARES E SIMILARES.

Disciplinas: Bromatologia e Tecnologia Alimentar.
Higiene dos alimentos.
Fundamentos de Análises físicoquímicas.
Geografia Econômica.
Economia.
Técnica Dietética I

- 8.1. Definição e conceitos.
- 8.2. Importância na nutrição humana.
- 8.3. Aspectos sócioeconômicos.
- 8.4. Produção e produtividade.
- 8.5. Oferta, demanda e coeficiente de elasticidade.
- 8.6. Perdas e desperdícios na produção, colheita, armazenamento.
- 8.7. Composição, análises físicoquímicas e microbiológicas.
- 8.8. Industrialização e comercialização.
- 8.9. Controle de qualidade.
- 8.10 Seleção e preparo de alimentos à base de açúcar.

UNIDADE DIDÁTICA 9 - BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.

Disciplinas: Bromatologia e Tecnologia Alimentar.
Higiene dos Alimentos.
Fundamentos de análises físicoquímicas.
Geografia Econômica.
Economia.
Técnica Dietética I

- 9.1. Definição e conceito.
- 9.2. Aplicação na alimentação humana.
- 9.3. Produção, oferta e demanda. Aspectos socioeconômicos.
- 9.4. Composição e análises físicoquímicas e microbiológicas.
- 9.5. Processamento e elaboração.
- 9.6. Controle de qualidade.
- 9.7. Normas oficiais.
- 9.8. Comercialização.
- 9.9. Seleção e preparo das bebidas não alcoólicas.

UNIDADE CURRICULAR 2 N

ESTUDO DOS NUTRIENTES NO ORGANISMO

GRUPO DE TRABALHO :

Enilde Duarte Guimarães
Eunice Salzano Lago
Eridan de Medeiros Coutinho
Maria de Lourdes Reis
Elenice Costa

UNIDADE CURRICULAR 2 N

ESTUDO DOS NUTRIENTES NO ORGANISMO

Disciplinas Integradas:

Fisiologia da Nutrição
Nutrição Normal
Patologia da Nutrição I
Técnica Dietética II
Nutrição materno-infantil I
Dietoterapia I

Disciplinas Paralelas:

Ciências Sociais e Econômicas II

UNIDADE CURRICULAR 2 N

1º) O que o aluno deve saber para fazer a unidade :

- 1.1 - Identificar os glicídios, proteínas, gorduras, água, sais minerais e vitaminas;
- 1.2 - Classificar os glicídios, proteínas, gorduras, água, sais minerais e vitaminas;
- 1.3 - Metabolismo dos glicídios, proteínas, gorduras, água, sais minerais e vitaminas;
- 1.4 - Interrelações metabólicas: o ciclo de Krebs, glicogênese, glicogenolise, gliconeogênese, lipogênese, lipólise, cetogênese, cetólise;
- 1.5 - Conceito dos alimentos;
- 1.6 - Composição dos alimentos;
- 1.7 - Grupos básicos;
- 1.8 - Fatores que influem no preparo dos alimentos;
- 1.9 - Modificações acarretadas pelo preparo dos alimentos.

2º) O que vai ser ensinado :

- 2.1 - Papel dos nutrientes sobre os sistemas nervoso e endócrino.
- 2.2 - Digestão e absorção dos nutrientes
- 2.3 - Assimilação e utilização dos nutrientes
- 2.4 - Papel fisiológico de cada nutriente no organismo
- 2.5 - Regulação dos nutrientes. Papel do fígado.
- 2.6 - Apetite, fome, apetite específico. Fatores que regulam a ingestão dos nutrientes.
- 2.7 - As necessidades energéticas do organismo
- 2.8 - Como o organismo utiliza a energia dos alimentos
- 2.9 - As necessidades dos nutrientes no organismo
- 2.10- Papel dos nutrientes na regulação da temperatura corporal
- 2.11- Papel da dieta no equilíbrio ácido/base e na formação de urina ácida ou alcalina.
- 2.12- O cálculo da dieta preenchendo as necessidades do organismo

2.13 - Distúrbios do metabolismo de cada nutriente. Má nutrição
doenças carenciais.

2.14 - Noções gerais de puericultura e dietética infantil.

2.15 - Bases dietoterápicas nas enfermidades carenciais e
nos distúrbios metabólicos.

3º) Ao final da unidade o aluno será capaz de :

Planejar cardápios para o indivíduo e coletividade visando
a manutenção do estado nutricional normal do indivíduo
e consequentemente coletividade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DA UNIDADE CURRICULAR 2 N

UNIDADE DIDÁTICA 1 - NUTRIENTES E SISTEMA NERVOSO

DISCIPLINA : Fisiologia da Nutrição

- 1.1 - Fisiologia do neurônio e da neuroglia
- 1.2 - Funções gerais do sistema nervoso
- 1.3 - Metabolismo do encéfalo
- 1.4 - Nutrição e sistema nervoso

UNIDADE DIDÁTICA 2 - NUTRIENTES E SISTEMA ENDÓCRINO

DISCIPLINA : Fisiologia da Nutrição

- 2.1 - Glândulas endócrinas e seus respectivos hormônios
- 2.2 - Funções dos hormônios
- 2.3 - Mecanismos de ação hormonal e controle hormonal
- 2.4 - Influência dos nutrientes na secreção hormonal
- 2.5 - Papel de determinados hormônios em diversas condições experimentais (Prática)
- 2.6 - Papel de vários hormônios sobre a diurese (Prática)

UNIDADE DIDÁTICA 3 - NUTRIENTES E TEMPERATURA CORPORAL

DISCIPLINAS : Fisiologia da Nutrição
Nutrição Normal

- 3.1 - Intercâmbio material e energético
- 3.2 - Valor calórico dos alimentos
- 3.3 - Quociente respiratório. Valor calórico do O₂
- 3.4 - Temperatura corporal e sua regulação
- 3.5 - Papel dos nutrientes na regulação da temperatura corporal
- 3.6 - Hipotermia (Prática)
- 3.7 - Necessidades de energia para a regulação da temperatura corporal e ADE dos alimentos.

UNIDADE DIDÁTICA 4 - NUTRIENTES: DIGESTÃO, METABOLISMO(NORMAL E ANORMAL),
INGESTÃO, PAPEIS, CALCULO DAS NECESSIDADES DIETÉTICAS.
BASES DIETOTERÁPICAS

DISCIPLINAS : Fisiologia da Nutrição I
Nutrição Normal
Patologia da Nutrição I
Técnica Dietética II
Nutrição Materno-Infantil
Dietoterapia I

- 4.1 - Processos físicos e químicos da digestão
- 4.2 - Regulação da digestão
- 4.3 - Digestão e absorção das proteínas
- 4.4 - Assimilação e utilização das proteínas
- 4.5 - Aminoácidos essenciais e fator limitante. Classificação e requerimentos.
- 4.6 - Valor biológico: coeficiente de crescimento, coeficiente de eficácia alimentar e proteico
- 4.7 - Balanço proteico.
- 4.8 - Papel fisiológico das proteínas e regulação hormonal. Papel do fígado.
- 4.9 - Má nutrição e doenças carenciais (Conceito do estado nutricional; Má nutrição, desnutrição, sub-nutrição e super-nutrição; Patogenia das doenças carenciais)
- 4.10 - Distúrbios do metabolismo proteico (Alterações das proteínas plasmáticas; Aspectos morfofisiológicos dos processos degenerativos; relacionados com metabolismo proteico; Desnutrição proteico-calórico: etiopatogenia, anatomia patológica e fisiopatologia decorrentes)
- 4.11 - Digestão e absorção dos glicídios
- 4.12 - Assimilação, utilização dos glicídios
- 4.13 - Papel fisiológico e regulação neurohormonal dos glicídios. Papel do fígado.
- 4.14 - Distúrbios do metabolismo glicídico (hiperinsulinismo e outras condições; Diabetes mellitus: aspectos morfofisiológicos; Diabetes neo-natal; Aspectos etiopatogênicos e morfofisiológicos da doença de Von Gierke)
- 4.15 - Digestão e absorção dos lipídios
- 4.16 - Assimilação e utilização dos lipídios
- 4.17 - Papel fisiológico e regulação hormonal dos lipídios. Papel do fígado
- 4.18 - Distúrbios do metabolismo lipídico. (Alterações dos lipídios sanguíneos, hiperlipemias; Aspectos etiopatogênicos e morfo-funcionais das lipidoses e dos processos degenerativos relacionados com os distúrbios do metabolismo lipídico; Aspectos etiopatogênicos e morfo-funcionais da obesidade e magresa).
- 4.19 - Papel fisiológico da água
- 4.20 - Distúrbios do metabolismo da água (Fisiopatologia do edema e da desidratação).

- 4.21 - Metabolismo do sódio, potássio, cálcio, fósforo, iodo, ferro, fluor.
- 4.22 - Regulação fisiológica dos minerais
- 4.23 - Distúrbios do metabolismo dos minerais (Aspectos morfo-funcionais da carencia e excesso de Ferro: anemias ferrop~~r~~ivas, hemosid~~r~~ese; Aspectos morfo-funcionais de carencia e excesso de Cálcio e Fósforo: raquitismo, osteonalácia, osteoporose, calcúlose. Aspectos morfo-funcionais de carencia do Iodo: bócio endêmico, cretinismo, mixedema. Aspectos morfo-funcionais da deficiência e excesso de Sódio e Cloro: edema, hipertensã~~o~~. Aspectos morfo-funcionais da carencia e excesso de Fluor: cárie dentária, fluorese. Aspectos morfo-funcionais da carencia de outros minerais: Potássio, magnésio, mangânes, enxofre, cobre, cobalto, selenio e zinco).
- 4.24 - Cálculo das necessidades de Calcio e de Ferro.
- 4.25 - Metabolismo das vitaminas
- 4.26 - Hipovitaminoses e hipervitaminosas (Aspectos morfo-funcionais da carencia e excesso de vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis)
- 4.27 - Cálculo das necessidades de vitaminas
- 4.28 - Apetite, fome apetite específico. Fatores que regulam a ingestão de alimentos.
- 4.29 - Ingestão calórica durante o exercício e relacionada com outros fatores.
- 4.30 - Necessidades energeticas para o metabolismo basal e para as atividades físicas
- 4.31 - Planejamento e seleção da dieta normal para o indivíduo e para grupos
- 4.32 - Noções gerais de Puericultura (Definição, divisões, importância). Crescimento e desenvolvimento. Peculiaridades anatomofisiológicas do recém-nascido, do lactente, do pré-escolar, do escolar e do adolescente.
- 4.33 - Dietética infantil (Alimentação do lactente e após o 1º ano de vida. O problema das diarreias e dos vomitos. Síndromes de má absorção. Desnutrição calórico-proteica. Avitaminoses).
- 4.34 - Preparo de mucilagens, decoctos e sopas (Prática).
- 4.35 - Bases dietoterápicas da má nutrição e enfermidades carenciais.
- 4.36 - Bases dietoterápicas nos distúrbios metabólicos.

UNIDADE DIDÁTICA 5 - NUTRIENTES E SISTEMA URINÁRIO

DISCIPLINA : Fisiologia da Nutrição

- 5.1 - Mecanismo básicos de formação de urina
- 5.2 - Funções do rim. Equilíbrio ácido/base.
- 5.3 - Papel da dieta no equilíbrio ácido/base e na formação de urina **básica** ou alcalina.

UNIDADE CURRICULAR 3 N

ESTUDO DA NUTRIÇÃO HUMANA

GRUPO DE TRABALHO :

Sylvia de Azevedo Mello Romani

Eridan de Medeiros Coutinho

Elenice Costa

Aureni Costa Salzano

Maria de Lourdes Almeida de Moraes

UNIDADE CURRICULAR 3 N

ESTUDO DA NUTRIÇÃO HUMANA

Disciplina Integradas

- 1 - Avaliação Nutricional
- 2 - Patologia da Nutrição 2
- 3 - Dietoterapia 2
- 4 - Nutrição Materno Infantil II

Disciplinas Paralelas

- 1 - Ciências Sociais
- 2 - Administração dos Serviços de Alimentação
- 3 - Ética

ESTUDO DA NUTRIÇÃO HUMANA

I - O que o aluno deve saber para fazer a unidade

1. Conhecimentos anatomo-fisiológicos dos sistemas :
digestivo, cardio-vascular, urinário, endócrino, nervoso etc.
2. Dominar técnicas do planejamento de dietas normais.
3. Prática de elaboração e execução de cardápios
4. Conhecer os elementos que interferem no estado nutricional do indivíduo.
5. Princípios de relações humanas. Técnicas de entrevista.

II - O que vai ser ensinado ao aluno

1. História dietética e médica
2. Anatomia e fisiologia patológicas de doenças e ou condições morbidas passíveis de tratamento dietético.
3. Interpretação de resultados de exames clínicos e laboratoriais de interesse em Nutrição.
4. Dietoterapia das doenças e ou condições morbidas estudadas

III - Ao final da unidade o aluno será capaz de

1. Avaliar através de métodos diretos e indiretos o estado nutricional do indivíduo.
2. Planejar e executar dietas nos diversos estados patológicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DA UNIDADE CURRICULAR 3 N

DISCIPLINAS : Avaliação Nutricional I
Patologia da Nutrição II
Dietoterapia II
Nutrição Materno-infantil II

UNIDADE DIDÁTICA 1 :

NUTRIÇÃO e ASPECTOS PATOLÓGICOS GERAIS

- 1.1 - História dietética e médica
- 1.2 - Princípios de Dietoterapia
- 1.3 - Interpretação de resultados de exames clínicos e laboratoriais de interesse em Nutrição

UNIDADE DIDÁTICA 2 :

NUTRIÇÃO e DOENÇAS DO SISTEMA DIGESTIVO

- 2.1 - Doenças do trato digestivo: aspectos etiopatogênicos e morfo-funcionais.
- 2.2 - Dietoterapia nas enfermidades do trato digestivo
- 2.3 - Síndromes de má absorção: aspectos etiopatogênicos e morfo-funcionais.
- 2.4 - Dietoterapia nas síndromes de má absorção
- 2.5 - Doenças do fígado e das vias biliares: aspectos etiopatogênicos e morfo-funcionais. Provas de função hepática.
- 2.6 - Dietoterapia das doenças do fígado e das vias biliares

UNIDADE DIDÁTICA 3 :

NUTRIÇÃO e DOENÇAS DOS SISTEMAS CARDIO-RENAL e HEMATOPOIÉTICO

- 3.1 - Doenças do sistema cardiovascular: aspectos etiopatogênicos e morfo-funcionais.
- 3.2 - Dietoterapia do sistema cardiovascular
- 3.3 - Doenças do sistema urinário: aspectos etiopatogênicos e morfo-funcionais. Provas de função renal.
- 3.4 - Dietoterapia das enfermidades renais
- 3.5 - Doenças do sangue e da medula óssea: aspectos etiopatogênicos e morfo-funcionais.
- 3.6 - Dietoterapia das anemias nutricionais.

UNIDADE DIDÁTICA 4 :

NUTRIÇÃO e ERROS INATOS DO METABOLISMO

- 4.1 - Erros inatos do metabolismo
- 4.2 - Doenças dos ossos e das articulações: aspectos etiopatogênicos e morfo-funcionais da gota.
- 4.3 - Dietoterapia dos erros inatos do metabolismo e da gota. Nutrição e erros natos do metabolismo.

UNIDADE DIDÁTICA 5 :

NUTRIÇÃO e PERTURBAÇÕES PATOLÓGICAS ASSOCIADAS À GESTAÇÃO

- 5.1 - Perturbações fisiopatológicas da gestação e alterações morfológicas decorrentes
- 5.2 - Dietoterapia das patologias associadas à gestação

UNIDADE DIDÁTICA 6 :

NUTRIÇÃO e OUTRAS PATOLOGIAS

- 6.1 - Doenças neurológicas e psiquiátricas: aspectos etiopatogênicos e morfo-funcionais
- 6.2 - Dietoterapia das doenças neurológicas e psiquiátricas
- 6.3 - Doenças da pele: aspectos etiopatogênicos e morfo-funcionais
- 6.4 - Dietoterapia das alergias alimentares
- 6.5 - Dietoterapia nas doenças infecto-contagiosas
- 6.6 - Dietoterapia no pré e pos-operatório

UNIDADE DIDÁTICA 7 :

NUTRIÇÃO e INTERRELAÇÃO COM A NOSOLOGIA REGIONAL

- 7.1 - Nutrição e Avitaminose A
- 7.2 - Nutrição e Anemias
- 7.3 - Nutrição e Infecções bacterianas e parasitárias
- 7.4 - Nutrição e Esquistossomose
- 7.5 - Nutrição e Arteriopatias
- 7.6 - Nutrição e Endocrinopatias.

UNIDADE CURRICULAR 4 N

ESTUDO DA NUTRIÇÃO NA COMUNIDADE

GRUPO DE TRABALHO :

Emilia de Alencar Monteiro

Sylvia Romani

Eridan de Medeiros Coutinho

Elenice Costa

M^a Helena Martins

Marizete Oliveira Bazante

Aureni Costa Salzano

Heloisa Andrade Lima Coelho

M^a de Lourdes Carvalho Reis

UNIDADE CURRICULAR 4 N

ESTUDO DA NUTRIÇÃO NA COMUNIDADE

Disciplinas Integradas:

Avaliação Nutricional II
Nutrição em Saúde Pública
Educação Nutricional

Disciplinas Paralelas:

Ciências da Saúde Pública 2:
Saneamento
Administração de Saúde Pública

UNIDADE CURRICULAR 4 N

ESTUDO DA NUTRIÇÃO NA COMUNIDADE

I - O QUE O ALUNO DEVE SABER PARA FAZER A UNIDADE

- 1 - Organização política e social do Estado, do País
- 2 - Elementos ecológicos e sócio-econômicos de uma comunidade
- 3 - Princípios de relações humanas : técnicas de entrevista
- 4 - Grupos sociais : formação e interação
- 5 - Bases para o trabalho de equipe
- 6 - Conhecimentos de estatística e demografia
- 7 - Técnicas de Planejamento
- 8 - Princípios de Administração
- 9 - Conhecimentos sôbre o desenvolvimento mental, social e psico-motor
- 10 - Psicologia da aprendizagem
- 11 - Métodos, processos e técnicas de educação
- 12 - Princípios de higiene
- 13 - Manuseio de tabelas de composição química dos alimentos
- 14 - Manuseio de tabelas de recomendações

UNIDADE CURRICULAR 4 N

ESTUDO DA NUTRIÇÃO NA COMUNIDADE

II O QUE VAI SER ENSINADO AO ALUNO

- 1 - Repercussão dos fatores ecológicos e sócio-econômicos sobre a Nutrição.
- 2 - Avaliação direta e indireta do estado nutricional de uma comunidade.
- 3 - Prioridades, objetivos e metas dos Programas de Nutrição
- 4 - Programas de Nutrição a nível central, regional e local.

III AO FINAL DA UNIDADE O ALUNO SERÁ CAPAZ DE

- 1 - Diagnosticar e interpretar o estado nutricional de comunidades.
- 2 - Aplicar as técnicas de Inquérito antropométrico, consumo e hábitos alimentares na avaliação do estado nutricional de comunidades.
- 3 - Interpretar aspectos clínicos e resultados bioquímicos relacionados com o estado nutricional de comunidades.
- 4 - Aplicar técnicas de planificação, desenvolvimento e avaliação de Programas de Nutrição a nível central, regional e local.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DA UNIDADE CURRICULAR 4 N

DISCIPLINAS : Avaliação Nutricional II
Nutrição em Saúde Pública
Educação Nutricional

UNIDADE DIDÁTICA 1 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE COMUNIDADES

DISCIPLINA - Avaliação Nutricional II

- 1.1 - Análise dos fatores ecológicos e sócio-econômicos da comunidade e suas repercussões sobre a Nutrição.
- 1.2 - Métodos e técnicas de avaliação direta e indireta do estado nutricional.
 - 2.1 - Avaliação direta:
 - 2.1.1 - Inquérito dietético : tipos e métodos
 - 2.1.2 - Inquérito antropométrico
 - 2.1.3 - Inquérito bioquímico
 - 2.1.4 - Inquérito clínico-nutricional
 - 2.2 - Avaliação indireta:
 - 2.2.1 - Folha de balanço de alimentos
 - 2.2.2 - Estatísticas demográficas
- 1.3 - Problemas nutricionais de grupos vulneráveis : gestantes, lactantes, infantis, pré-escolares.
- 1.4 - Aspectos epidemiológicos dos problemas nutricionais da região :
 - desnutrição proteico-calórica
 - hipovitaminose A
 - anemias nutricionais

UNIDADE DIDÁTICA 2 - NUTRIÇÃO E EDUCAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

DISCIPLINAS - Nutrição em Saúde Pública
- Educação Nutricional

- 2.1 - Programas de Nutrição : definição de prioridades, planejamento e avaliação.
- 2.2 - Organização e desenvolvimento de Programas de Nutrição a nível central, regional e local.
- 2.3 - Fundamentos de Educação Nutricional : elementos da ação educativa, métodos de ensino e avaliação.
- 2.4 - Tipos de Programas : SERNs, SAS, CEAPE, Materno Infantil, enriquecimento de alimentos, etc.
- 2.5 - Elaboração de Programas de Educação Alimentar para as áreas de Saúde, ~~Educação e Extensão Agrícola~~ Educação e Extensão Agrícola.