

NUTRIÇÃO ESPORTIVA INFORMAÇÕES GERAIS

APRESENTAÇÃO

A Nutrição Esportiva, mais do que associar alimentação à atividade física, trata-se da ciência que aplica os conhecimentos sobre nutrientes ao desempenho físico, na promoção da saúde e na busca de resultados, no caso de atletas profissionais, melhora da performance de atletas amadores. Os conhecimentos de nutrição associados aos de fisiologia e bioquímica do exercício, faz do profissional apto a corrigir erros na alimentação, aprimorar o desempenho em determinadas atividades e promover a melhor recuperação do organismo. A Nutrição Esportiva está presente em diversos setores, incluindo na preparação de atletas de alto nível, ela associa a alimentação à prática da atividade física afim de melhorar o desempenho do atleta. Dentre eles, destacam-se a Alimentação Coletiva, a Nutrição Clínica, a Saúde Coletiva e a Indústria de Alimentos. A abrangência e as transformações desses setores, impulsionadas pelos avanços tecnológicos, fazem com que sua participação na evolução da oferta de produtos e serviços seja considerada de grande importância para a economia nacional. Reflexo disso é o mercado de refeições coletivas, que fornece milhões de refeições/dia, movimentando anualmente cifras elevadas, ofertando empregos diretos e indiretos, com um consumo diário de toneladas de alimentos e alta arrecadação de impostos e contribuições para os governos.

OBJETIVO

Formar profissionais com sólido e amplo conhecimento técnico, na área da Nutrição Esportiva, exacerbando nestes profissionais um espírito ético e de gestão nutricional, atendendo assim as exigências e tendências da Nutrição Esportiva.

METODOLOGIA

Em termos gerais, a metodologia será estruturada e desenvolvida numa dimensão da proposta em EAD, na modalidade online ou semipresencial, visto que a educação a distância está consubstanciada na concepção de mediação das tecnologias em rede, com momentos presenciais e atividades a distância em ambientes virtuais de aprendizagens, que embora, acontece fundamentalmente com professores e alunos separados fisicamente no espaço e ou no tempo, mas que se interagem através das tecnologias de comunicação. Assim, todo processo metodológico estará pautado em atividades nos Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA).

Código	Disciplina	Carga Horária
5058	Avaliação Nutricional	60

APRESENTAÇÃO

Contextualização dos determinantes do processo saúde-doença. Tipos e métodos de avaliação nutricional. Articulação dos conhecimentos teórico-práticos sobre os métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, sadios e enfermos. Inquéritos nutricionais. Situação nutricional alimentar brasileira: natureza, intenção e magnitude.

OBJETIVO GERAL

Hoje o cuidar da saúde é mais importante que o curar, nesse sentido a avalição nutricional tem um papel importante, por isso o curso busca forma o egresso para que ele saiba avaliar e orientar pessoas e grupos para melhores praticas nutricionais.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Interpretar os conceitos e definições básicas de avaliação nutricional e do diagnóstico nutricional.
- Analisar os indicadores clínicos, bioquímicos, avaliação do consumo parâmetros de composição corporal e determinar estado nutricional.
- Identificar os indicadores antropométricos da avaliação nutricional em adultos.
- Identificar os demais indicadores de avaliação nutricional em hospitalizados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

CONCEITOS E DEFINIÇÕES BÁSICAS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E DO DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL MÉTODOS DIRETOS EM AVALIAÇÃO NUTRICIONAL MÉTODOS INDIRETOS EM AVALIAÇÃO NUTRICIONAL PRINCÍPIOS, PECULIARIDADES E APLICAÇÃO DA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM COLETIVIDADES

UNIDADE II

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA INDICADORES DE CRESCIMENTO: AVALIAÇÃO E INTERPRETAÇÃO DE CURVAS EXAMES LABORATORIAIS OUTROS INDICADORES NUTRICIONAIS

INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS NA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADULTOS

UNIDADE III

SEMIOLOGIA NUTRICIONAL NO ADULTO
EXAMES BIOQUÍMICOS
AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES SOBRE DIAGNÓSTICO
NUTRICIONAL

UNIDADE IV

INDICADORES DA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NA GESTAÇÃO
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM IDOSOS
CONHECENDO AS FERRAMENTAS PARA A TRIAGEM E RASTREAMENTO NUTRICIONAL EM
HOSPITALIZADOS
CONHECENDO OS DEMAIS INDICADORES DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM HOSPITALIZADOS

REFERÊNCIA BÁSICA

ACUÑA, K.; CRUZ, T. Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos e situação nutricional da população brasileira. Arq bras endocrinol metab, v. 48, n. 3, p. 345-61, 2004.

DE VASCONCELOS, F A. G. **Avaliação Nutricional de Coletividade**: Texto de Apoio Didático. Florianópolis: Editora da universidade Federal de Santa Catarina, 1993. 154p.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde**: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 76 p.: il. – (Série G. Estatística e Informação em Saúde).

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N.T. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

CHUMLEA WC, ROCHE AF, STEINBAUGH ML. Estimating stature from knee height for persons 60 to 90 years of age. J Am Geriatr Soc. 1985; 33 (2): 116-20.102.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica do Adulto.** Guias de medicina ambulatorial e hospitalar, Unifesp. 2 ed, Barueri, SP: Manole, 2012.

DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional, aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

FISBERG, R.M.; MARCHIONI, D.M.L.; COLUCCI, A.C.A. **Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica**. Arq Bras Endocrinol Metab. 2009;53/5

FORTI, N.; DIAMENT, J. **Apolipoproteínas B e A-I**: fatores de risco cardiovascular?. Rev. Assoc. Med. Bras.,São Paulo, v. 53, n. 3, June 2007.

PERIÓDICOS

FRISANCHO, A. R. New norms of upper limb fat and muscle áreas for assessment of nutritional status, American Journal of Clinical Nutrition, v. 34, p. 2540-2545, 1981.

FRISANCHO, A. R. Anthropometric standards for the assessment of growth and nutritional status. Ann Arbor: The University of Michigan Press; 1990. 189p.

GIBNEY, M.J.; ELIA, M.; LJUNGQVIST, O.; DOWSETT, J. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007

GUEDES, G. P. Avaliação da Composição Corporal Mediante Técnicas Antropométricas. In: Tirapegui, J. Avaliação Nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

GUIMARÃES AF, GALANTE AP. **Anamnese nutricional e inquéritos dietéticos**. In: ROSSI L, et al. Avaliação Nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2008, p.28-44.

5059	Fisiologia Humana	60
	<u> </u>	

APRESENTAÇÃO

Estudo do mecanismo de funcionamento de todos os órgãos e sistemas do corpo humano. Princípios físicos do sistema biológico e a biofísica da água, soluções e membranas. Equilíbrio ácido básico. Organização funcional do corpo humano e o controle do meio interno da fisiologia das membranas, contração e excitação da musculatura esquelética. Contração e excitação do músculo liso, o músculo cardíaco, excitação rítmica do coração, o eletrocardiograma normal, circulação sanguínea, respiração e endocrinologia. Processos fisiológicos básicos. Mecanismos de regulação dos: sistema renal e líquido corporais; sistema nervoso; sistema digestivo; sistema cardiorrespiratório; sistema endócrino e reprodutor, sistema sensorial.

OBJETIVO GERAL

Esta disciplina tem por objetivo o nivelamento conceitual do estudante e do profissional de saúde sobre a fisiologia do corpo humano e seus principais sistemas.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Explicar o que é a Ciência Fisiologia Humana e quais os seus principais objetivos de estudo.
- Interpretar a função dos Sistemas Sensoriais que compõem a divisão aferente do Sistema Nervoso.
- Identificar quais mecanismos levam à filtração do sangue e o início da produção de urina pelos rins.
- Explicar os processos de motilidade do Sistema Digestório e quais as secreções que promovem a digestão e a consequente absorção dos nutrientes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – FISIOLOGIA CELULAR

PRINCIPAIS OBJETIVOS DE ESTUDO DA FISIOLOGIA HUMANA COMPOSIÇÃO DAS MEMBRANAS PLASMÁTICAS DAS CÉLULAS CÉLULA COMUM E CÉLULA EXCITÁVEL CONTRAÇÃO DAS CÉLULAS MUSCULARES ESQUELÉTICAS, CARDÍACAS E LISAS

UNIDADE II – FISIOLOGIA DO SISTEMA NEUROMOTOR

ORGANIZAÇÃO MORFOFUNCIONAL DO SISTEMA NERVOSO CARACTERÍSTICAS DO SISTEMA NERVOSO AUTÔNOMO FUNÇÃO DOS SISTEMAS SENSORIAIS FISIOLOGIA DO SISTEMA MOTOR

UNIDADE III – FISIOLOGIA CARDIORRESPIRATÓRIA E VASCULAR

MECANISMOS BÁSICOS DO FUNCIONAMENTO DO SISTEMA CARDIOVASCULAR RESPIRAÇÃO E DEMAIS FUNÇÕES DO SISTEMA RESPIRATÓRIO FILTRAÇÃO DO SANGUE E PRODUÇÃO DA URINA PELOS RINS FORMAÇÃO DA URINA EXCRETADA DO ORGANISMO

UNIDADE IV - FISIOLOGIA DO SISTEMA DIGESTÓRIO. ENDÓCRINO E HORMONAL

CONTROLE DAS FUNÇÕES DO SISTEMA DIGESTÓRIO MOTILIDADE DO SISTEMA DIGESTÓRIO GLÂNDULAS ENDÓCRINAS E HORMÔNIOS DO EIXO HIPOTÁLAMO-HIPÓFISE GLÂNDULA ADRENAL E PÂNCREAS ENDÓCRINO

REFERÊNCIA BÁSICA

BERNE & LEVY. Fisiologia. 6ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

BOER, N.C.P. Fisiologia: Curso Prático. 1ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

LENT, R. Cem bilhões de neurônios? Conceitos Fundamentais de Neurociência. 2ª edição. Editora Atheneu.

MELLO AIRES, M. Fisiologia. 4ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

PERIÓDICOS

SILVERTHORN, D.U. **Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada**. 7ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2017.

VANDER. **Fisiologia Humana: Os Mecanismos das Funções Corporais**. 14ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

4839	Introdução à Ead	60

APRESENTAÇÃO

Fundamentos teóricos e metodológicos da Educação a distância. Ambientes virtuais de aprendizagem. Histórico da Educação a Distância. Avaliação em ambientes virtuais de aprendizagem apoiados pela Internet.

OBJETIVO GERAL

Aprender a lidar com as tecnologias e, sobretudo, com o processo de autoaprendizagem, que envolve disciplina e perseverança.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Analisar e entender EAD e TIC (Tecnologia de Informação e Comunicação), Ambiente virtual de ensino e Aprendizagem, Ferramentas para navegação na internet.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – AMBIENTAÇÃO NA APRENDIZAGEM VIRTUAL

PRINCIPAIS CONCEITOS DA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA GERENCIAMENTO DOS ESTUDOS NA MODALIDADE EAD AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM RECURSOS VARIADOS QUE AUXILIAM NOS ESTUDOS

UNIDADE II - APRIMORANDO A LEITURA PARA A AUTOAPRENDIZAGEM

A LEITURA E SEUS ESTÁGIOS

OS ESTÁGIOS DA LEITURA NOS ESTUDOS ANÁLISE DE TEXTOS ELABORAÇÃO DE SÍNTESES

UNIDADE III – APRIMORANDO O RACIOCÍNIO PARA A AUTOAPRENDIZAGEM

O RACIOCÍNIO DEDUTIVO O RACIOCÍNIO INDUTIVO O RACIOCÍNIO ABDUTIVO A ASSOCIAÇÃO LÓGICA

UNIDADE IV - FERRAMENTAS DE PRODUTIVIDADE PARA A EAD

INTERNET E MANIPULAÇÃO DE ARQUIVOS COMO TRABALHAR COM PROCESSADOR DE TEXTO? COMO FAZER APRESENTAÇÃO DE SLIDES? COMO TRABALHAR COM PLANILHAS DE CÁLCULO?

REFERÊNCIA BÁSICA

VALENZA, Giovanna M.; COSTA, Fernanda S.; BEJA, Louise A.; DIPP, Marcelo D.; DA SILVA, Sílvia C. **Introdução à EaD**. Editora TeleSapiens, 2020.

SANTOS, Tatiana de Medeiros. **Educação a Distância e as Novas Modalidades de Ensino**. Editora TeleSapiens, 2020.

MACHADO, Gariella E. Educação e Tecnologias. Editora TeleSapiens, 2020.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

DUARTE, Iria H. Q. Fundamentos da Educação. Editora TeleSapiens, 2020.

DA SILVA, Jessica L. D.; DIPP, Marcelo D. Sistemas e Multimídia. Editora TeleSapiens, 2020.

PERIÓDICOS

DA SILVA, Andréa C. P.; KUCKEL, Tatiane. **Produção de Conteúdos para EaD**. Editora TeleSapiens, 2020.

THOMÁZ, André de Faria; BARBOSA, Thalyta M. N. Pensamento Científico. Editora TeleSapiens, 2020.

5055 Bioquímica Humana Aplicada à Nutrição	60
--	----

APRESENTAÇÃO

Vias metabólicas. Bioenergética e metabolismo oxidativo. Sistema de produção e utilização de energia. Metabolismo de carboidratos. Ciclo dos Ácidos Tricarboxílocos. Cadeia Transportadora de Elétrons. Fosforilação Oxidativa. Digestão e absorção de constituintes nutricionais básicos. Digestão e absorção de carboidratos. Digestão e absorção de proteínas. Digestão e absorção de lipídios. Interrelações metabólicas: Ciclo jejum-alimentação. Efeitos metabólicos da insulina e glucagon. Minerais.

OBJETIVO GERAL

O curso tem como objetivo entender como o corpo humano interage com os alimentos para que assim o nutricionista possa orientar da melhor forma possível uma nutrição saldável.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Explicar a importância da célula.
- Descrever e compreender como é a digestão e absorção dos lipídios e vitaminas lipossolúveis.
- Identificar como ocorre as atividades enzimáticas e coenzimas.
- Interpretar o metabolismo das proteínas.
- Descrever como ocorre o metabolismo e as funções dos minerais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

COMPREENDENDO COMO FUNCIONA UMA CÉLULA MEMBRANA PLASMÁTICA ÁGUA SISTEMA TAMPÃO

UNIDADE II

COMPREENDENDO O QUE SÃO CARBOIDRATOS LIPÍDIOS VITAMINAS LIPOSSOLÚVEIS DIGESTÃO E ABSORÇÃO DOS LIPÍDIOS NA DIETA

UNIDADE III

COMPREENDENDO O QUE SÃO PROTEÍNAS ENZIMAS METABOLISMO DOS CARBOIDRATOS CICLO DO ÁCIDO CÍTRICO OU CICLO DE KREBS

UNIDADE IV

COMPREENDENDO O METABOLISMO ENERGÉTICO METABOLISMO DOS LIPÍDIOS METABOLISMO DAS PROTEÍNAS METABOLISMO MINERAL

REFERÊNCIA BÁSICA

CHARNEY, Pamela. Água, Eletrolitos e Equilibrio Ácido-Básico. KRAUSE, MV, MAHAN L. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Roca, 12ª edição, p.144. 2010.

DE ANDRADE, JC. **Química Analítica Básica: Os conceitos ácido-base e a escala de pH**. Revista Chemkeys, n. 1, p. 1-6, 2010.

JUNQUEIRA LC, Carneiro J. **Biologia celular e molecular**. 9^a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, p. 1-17, 2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

JUNQUEIRA LC, CARNEIRO J. **Histologia Básica**. 11^a edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. p.23-50. 2008.

KRAUSE, MV, MAHAN L. Alimentos, nutrição e dietoterapia. Roca, 12ª edição, p.144. 2010.

LEVY, Matthew N. et al. **Princípios da função celular**. Elsevier. p.3-19. 2006.

LEVY, MN. et al. Fisiología: Berne y Levy. Elsevier. p.3-19. 2006.

MARZZOCO A, TORRES BB. Bioquímica Básica, Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koohan, p.3-10, 1999.

MARZZOCO, A; TORRES, BB. Sistemas tampão. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koohan, p.3-10, 1999.

PERIÓDICOS

OH, MS.; URIBARRI, JM. SHILS, ME. et al. **Nutrição Moderna na saúde e na doença**. 10ª edição.p.161-162. 2009.

SHILS, ME. et al. Nutrição Moderna na saúde e na doença. 10ª edição. 2009.

TOLEDO, K. Estudo confirma como organismo regula níveis elevados de CO2 no sangue. 2014. http://agencia.fapesp.br/estudo-confirma-como-organismo-regula-niveis-elevados-de-co2-no-sangue/19110/.

APRESENTAÇÃO

História e conceitos sobre fisiologia e farmacologia. Membranas e transporte de substâncias. Farmacocinética e farmacodinâmica: definições e diferenças. Modelos farmacocinéticos. Sistema nervoso autônomo. Sistema cardiovascular. Sistema renal. Função hepática. Mecanismos de ação dos fármacos. Reações adversas a medicamentos.

OBJETIVO GERAL

Esta disciplina visa capacitar o profissional de saúde a entender os fármacos sob o aspecto fisiológico.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Identificar os componentes da membrana plasmática e todos os tipos de transportes celulares.
- Explicar os conceitos e definições sobre a farmacocinética
- Avaliar e aplicar os conhecimentos referentes ao sistema cardiovascular.
- Identificar as definições e o funcionamento dos mecanismos de ação dos fármacos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – FISIOLOGIA E FARMACOLOGIA: FUNDAMENTOS HISTÓRIA DA FISIOLOGIA E DA FARMACOLOGIA CONCEITOS GERAIS SOBRE FISIOLOGIA E FARMACOLOGIA MEMBRANAS E TRANSPORTE DE SUBSTÂNCIAS

UNIDADE II - FARMACOCINÉTICA

CONCEITOS DE FARMACOCINÉTICA MODELOS FARMACOCINÉTICOS VARIÁVEIS FARMACOCINÉTICAS MONITORAÇÃO TERAPÊUTICA E AJUSTE POSOLÓGICO

UNIDADE III – SISTEMAS NERVOSO, CARDIOVASCULAR, RENAL E HEPÁTICO SISTEMA NERVOSO AUTÔNOMO

SISTEMA CARDIOVASCULAR SISTEMA RENAL FUNÇÃO HEPÁTICA

UNIDADE IV – AÇÃO E REAÇÃO DOS FÁRMACOS

MECANISMOS DE AÇÃO DOS FÁRMACOS TRANSDUÇÃO DE SINAL INTRACELULAR TIPOS DE INTERAÇÕES FARMACOLÓGICAS REAÇÕES ADVERSAS A MEDICAMENTOS

REFERÊNCIA BÁSICA

BRANCO, LSN. Utilização dos Modelos Farmacocinéticos de Base Fisiologica no Desenvolvimento de Novos Fármacos. **Dissertação de Mestrado Integrado em Ciências Famarcêuticas pela Universidade Lusofona**, 2013.

BRUNTON, LL.; CHABNER, BA. KNOLLMANN, BC. As Bases Farmacológicas da Terapêutica de Goodman e Gilman. São Paulo, 12ª Edição, Editora Mcgraw Hill, 2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

GUYTON, AC. & HALL, JE. **Tratado de Fisiologia Médica.** Rio de Janeiro, 13ª Edição, Editora Elsevier, 2017.

KATZUNG, BG. Farmacologia Básica e Clínica. Rio de Janeiro. 8ª Edição, Editora Guanabara Koogan.

LUNARDELLI, MJM.; BECKER, MW. & BLATT, CR. Lesão Hepática Induzida por Medicamentos: Qual o Papel do Farmacêutico Clínico? **Rev. Bras. Farm. Hosp. Serv. Saúde São Paulo** 7(4): 31-35, 2016.

PEREIRA, DG. Importância do Metabolismo no Planejamento de Fármacos. **Quim. Nova**. 30(1): 171-177, 2007.

ROWLAND, M., PECK, C., & TUCKER, G. Physiologically-based pharmacokinetics in drug development and regulatory science. PA51CH03- Rowland, 45-73., 2010.

PERIÓDICOS

SANTOS, S.S.F., et al. **Inovação terapêutica no diabetes mellitus**: riscos e benefícios da insulina inalatória. Revista Expressão Católica. Disponível em http://201.20.115.105/home/bitstream/123456789/206/1/1425-3419-1-PB.pdf

TORTORA, GJ. **Princípios de Anatomia Humana.** Rio de Janeiro, 10ª Edição, Editora Guanabara Koogan, 2011.

APRESENTAÇÃO

Técnica de planejamento, estruturação e controle de cardápios. Padronização quantitativa de preparações. Análise da relação custo/valor nutricional dos alimentos e controle de custos na alimentação. Os tipos mais usuais de planejamento: convencional, básico e opcional. Cardápios cotidianos e formais. Planejamento, execução e avaliação de cardápios.

OBJETIVO GERAL

Fornecer uma refeição nutricionalmente equilibrada, com bom nível de sanidade para manutenção e/ou recuperação da saúde daqueles que a consumirem e auxiliando no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Explicar as características e aplicações de alimentos funcionais.
- Explicar as diferenças que norteiam cardápios para indivíduos enfermos versos sadios.
- Definir as características importantes da técnica dietética para elaboração de cardápios em alimentação escolar.
- Explicar as definições e características da dieta para portadores de patologias do sistema digestivo gastrite, doença celíaca, diarreia e constipação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

PRINCIPAIS TERMOS E CONCEITOS RELACIONADOS À TÉCNICA DIETÉTICA AVANÇADA (TDA) GASTRONOMIA HOSPITALAR: HISTÓRICO E APLICAÇÃO NOS DIAS ATUAIS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA E MACROBIÓTICA: PRINCÍPIOS, CARACTERÍSTICAS E APLICAÇÃO

UNIDADE II

OS PRINCIPAIS CONCEITOS, CRITÉRIOS E PADRÕES DE CARDÁPIOS AS FORMAS DE AVALIAÇÃO DO PLANEJAMENTO, FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO AS CARACTERÍSTICAS DOS CARDÁPIOS DE COLETIVIDADES AS DIFERENÇAS QUE NORTEIAM CARDÁPIOS PARA INDIVÍDUOS ENFERMOS VERSOS SADIOS

UNIDADE III

CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DA TÉCNICA DIETÉTICA PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

FORTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS NO BRASIL E NO MUNDO: CARACTERÍSTICAS, IMPORTÂNCIA E FINALIDADE CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DA TÉCNICA DIETÉTICA PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS PARA TRABALHADORES

CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DA TÉCNICA DIETÉTICA PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS HOSPITALARES

UNIDADE IV

DEFINIÇÕES E CARACTERÍSTICAS DA DIETA PARA INDIVÍDUOS COM OBESIDADE E DIABETES MELLITUS CARACTERÍSTICAS RELACIONADAS À DIETA PARA HIPERTENSÃO, DOENÇAS CARDIOVASCULARES E

DISLIPIDEMIAS

CARACTERIZANDO O PACIENTE RENAL E SUAS PARTICULARIDADES VOLTADAS À ALIMENTAÇÃO OBJETIVOS DA DIETA PARA PORTADORES DE PATOLOGIAS DO SISTEMA DIGESTIVO: GASTRITE, DOENÇA CELÍACA, DIARREIA E CONSTIPAÇÃO

REFERÊNCIA BÁSICA

ABREU, E. S. SPINELLI, M. G. N. PINTO, A. M. de S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um Modo de Fazer**. 4 ed. São Paulo: Metha, 2011.

BENTO, A. P. L. Manual do Paciente em Terapia Nutricional. Dissertação: Elaboração de dietas enterais manipuladas, análise de sua composição nutricional e qualidade microbiológica. Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, USP. Ribeirão Preto, 2010.

BRASIL - MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Resolução - RDC N 275, de 21 de outubro de 2002**. Anvisa, v. 2002, p. 1–23, 2002.

BRASIL, M. DA E. Alimentação e nutrição no Brasil. [s.l: s.n.].

BRASIL. **Carências de micronutrientes.** Ministério da Saúde. Brasília-DF, 2007. Acesso em < http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/abcad20.pdf>.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. **Cartilha nacional de alimentação escolar**. Ministério da saúde. Brasília-DF. 2015. Acesso em < https://bit.ly/38WKrk >.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **NutriSUS:** guia de evidências: estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Gestão e Incorporação de Tecnologias em Saúde. **Suplemento alimentar com múltiplos micronutrientes em pó para implantação do NutriSUS.** Relatório de Recomendação da Comissão Nacional de Incorporação de Tecnologias no SUS – CONITEC. 2014a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Alimentos Regionais Brasileiros. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério do Trabalho. **Decreto n. 5, de 14 de janeiro de 1991.** Regulamenta a Lei nº 6.321, de 14 de abr. de 1976, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador, revoga o Decreto nº 78.676, de 8 de Nov. de 1976, e dá outras providências.

CUKIER, V. Técnica Dietética. Londrina-PR: Editora e Distribuidora Educacional, 2018.

DUTRA E.; CARVALJO K.M. **Planejamento e Preparo de refeições saudáveis na Alimentação Escolar**. 4.ed. atualizada e revisada – Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso/Rede e-Tec Brasil. 2013.

PERIÓDICOS

ENNS, S.E. "Why Eat the Rainbow?—Inviting Students to Voluntarily Eat More Vegetables and Fruit." Issues and Directions for Home Economics/Family Studies/Human Ecology Education February 24-26, London, Ontario (2017): 112. 2017.

GASTRONOMÍA, L. A. et al. a Gastronomia No Contexto Da Hotelaria Hospitalar?: Um Estudo De Caso Na Cidade Do Rio De Janeiro , Rj , Brasil Gastronomy in the Context of the Hospital Hotels?: a Case Study in Rio De Janeiro , Rj , Brazil Estudio De Caso En La Ciudad Del Río De Janeiro. v. 14, p. 1–13, 2017.

HOME FORTIFICATION-TECHNICAL ADVISORY GROUP. Programatic Guidance Brief on use of Micronutrient Powder (MNP) for Home Fortification. HF-TAG: 2011.

INTERNATIONAL FOOD INFORMATION COUNCIL Eat a Rainbow: Functional Foods and Their Colorful Components. 2015.

NASIR, M.U., HUSSAIN S. "Tomato processing, lycopene and health benefits: A review." Sci Lett 3.1: 1-5. 2015.

ORNELLAS, L. H.; **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**, 8ª ed., São Paulo: Atheneu, 2001.

APRESENTAÇÃO

A ciência e os tipos de conhecimento. A ciência e os seus métodos. A importância da pesquisa científica. Desafios da ciência e a ética na produção científica. A leitura do texto teórico. Resumo. Fichamento. Resenha. Como planejar a pesquisa científica. Como elaborar o projeto de pesquisa. Quais são os tipos e as técnicas de pesquisa. Como elaborar um relatório de pesquisa. Tipos de trabalhos científicos. Apresentação de trabalhos acadêmicos. Normas das ABNT para Citação. Normas da ABNT para Referências.

OBJETIVO GERAL

Capacitar o estudante, pesquisador e profissional a ler, interpretar e elaborar trabalhos científicos, compreendendo a filosofia e os princípios da ciência, habilitando-se ainda a desenvolver projetos de pesquisa.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Compreender a importância do Método para a construção do Conhecimento.
- Compreender a evolução da Ciência.
- Distinguir os tipos de conhecimentos (Científico, religioso, filosófico e prático).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – INICIAÇÃO CIENTÍFICA

A CIÊNCIA E OS TIPOS DE CONHECIMENTO A CIÊNCIA E OS SEUS MÉTODOS A IMPORTÂNCIA DA PESQUISA CIENTÍFICA DESAFIOS DA CIÊNCIA E A ÉTICA NA PRODUÇÃO CIENTÍFICA

UNIDADE II – TÉCNICAS DE LEITURA, RESUMO E FICHAMENTO

A LEITURA DO TEXTO TEÓRICO RESUMO FICHAMENTO RESENHA

UNIDADE III – PROJETOS DE PESQUISA

COMO PLANEJAR A PESQUISA CIENTÍFICA?

COMO ELABORAR O PROJETO DE PESQUISA? QUAIS SÃO OS TIPOS E AS TÉCNICAS DE PESQUISA? COMO ELABORAR UM RELATÓRIO DE PESQUISA?

UNIDADE IV - TRABALHOS CIENTÍFICOS E AS NORMAS DA ABNT

TIPOS DE TRABALHOS CIENTÍFICOS APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS NORMAS DAS ABNT PARA CITAÇÃO NORMAS DA ABNT PARA REFERÊNCIAS

REFERÊNCIA BÁSICA

THOMÁZ, André de Faria; BARBOSA, Thalyta M. N. Pensamento Científico. Editora TeleSapiens, 2020.

VALENTIM NETO, Adauto J.; MACIEL, Dayanna dos S. C. Estatística Básica. Editora TeleSapiens, 2020.

FÉLIX, Rafaela. Português Instrumental. Editora TeleSapiens, 2019.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

VALENZA, Giovanna M.; COSTA, Fernanda S.; BEJA, Louise A.; DIPP, Marcelo D.; DA SILVA, Silvia Cristina. **Introdução à EaD**. Editora TeleSapiens, 2020.

OLIVEIRA, Gustavo S. **Análise e Pesquisa de Mercado**. Editora TeleSapiens, 2020.

PERIÓDICOS

CREVELIN, Fernanda. Oficina de Textos em Português. Editora TeleSapiens, 2020.

DE SOUZA, Guilherme G. Gestão de Projetos. Editora TeleSapiens, 2020.

5061 Suplementação Nutricional, Recursos Ergonômicos e Fitoterápicos no Esporte 60

APRESENTAÇÃO

Carboidratos, proteínas, lipídios, água, vitaminas, minerais e fibras. Bases fisiológicas para a suplementação nutricional. Recursos ergogênicos. Anabolizantes. Recursos fitoterápicos. Treinamento de força e intermitente. Jogos desportivos e atividades de combate.

OBJETIVO GERAL

Esta disciplina tem por objetivo munir o nutrólogo, nutricionista e outros profissionais que atuam na área de nutrição e dietética, das competências e tecnologias para a otimização do desempenho esportivo e tratamento fitoterápico.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Entender a atuação dos carboidratos e proteínas no organismo humano.

- Avaliar a importância e a atuação dos lipídios e da água no organismo.
- Compreender as bases fisiológicas para a suplementação nutricional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – ELEMENTOS QUÍMICOS FUNDAMENTAIS NA DIETA

CARBOIDRATOS E PROTEÍNAS LIPÍDIOS E ÁGUA VITAMINAS, MINERAIS E FIBRAS DIETAS

UNIDADE II - SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL

BASES FISIOLÓGICAS PARA A SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS SUPLEMENTAÇÃO DE CARBOIDRATOS E LIPÍDIOS SUPLEMENTAÇÃO DE PROTEÍNAS

UNIDADE III - RECURSOS ERGOGÊNICOS E FITOTERÁPICOS

RECURSOS ERGOGÊNICOS ANABOLIZANTES RECURSOS FITOTERÁPICOS, UMA VISÃO GERAL "TRIBULUS TERRESTRIS" E O GENGIBRE

UNIDADE IV - ESFORÇOS EM JOGOS E TREINAMENTOS

TREINAMENTO DE FORÇA TREINAMENTO INTERMITENTE JOGOS DESPORTIVOS – FUTEBOL ATIVIDADES DE COMBATE – JUDÔ

REFERÊNCIA BÁSICA

BIESEK, S.; ALVES, LA. & GUERRA, I. **Estratégias da nutrição.** 3ª Edição, Barueri, Editora Manole, 2015.

COSTA, TMRL. & BORBA, VZC. Suplementos nutricionais. Rev. Med. UFPR 2(3): 123-133, 2015.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CURI, TCP. Fisilogia do Exercício. Rio de Janeiro, Editora Guanabara Koogan, 2013.

DAU, APA. Bioquímica Humana. São Paulo, Editora Pearson, 2015.

GALANTE, F. & ARAÚJO, MVF. Princípios da Bioquímica para Universitários, Técnicos e Profissionais da Área de Saúde. Editora Rideel, São Paulo, 2018.

PERIÓDICOS

GOSTON, JL. Recursos Ergogênicos Nutricionais: Atualização sobre a Cafeína no Esporte. **Rev. Nutrição e Esporte.** 1-6, 2011.

GUALANO, B.; BENATTI, FB.; FERREIRA, JCB.; FRANCHINI, E.; BRUM, PC. & JUNIOR, AHL. Efeitos da suplementação de creatina no exercício intermitente da alta intensidade: divergências e recomendações metodológicas. **Rev. Bras. Cineantropom. Desempenho Hum.** 10(2): 189-196, 2008.

GUERRA, I.; SOARES, EA. & BURINI, RC. Aspectos nutricionais do futebol de competição. **Rev Bras Med Esporte.** 7(6): 200-206, 2001.

GUYTON, AC. & HALL, JE. **Tratado de Fisiologia Médica.** Rio de Janeiro, 13ª Edição, Editora Elsevier, 2017.

Image not found or type unknown

4872 Trabalho de Conclusão de Curso 80
--

APRESENTAÇÃO

Elaboração do Trabalho de conclusão de curso pautado nas Normas aprovadas pelo Colegiado do Curso, utilizando conhecimentos teóricos, metodológicos e éticos sob orientação docente. Compreensão dos procedimentos científicos a partir de um estudo de um problema de saúde; desenvolvimento de habilidades relativas às diferentes etapas do processo de pesquisa; aplicação de um protocolo de pesquisa; elaboração e apresentação do relatório de pesquisa.

OBJETIVO GERAL

Construir conhecimentos críticos reflexivos no desenvolvimento de atitudes e habilidades na elaboração do trabalho de conclusão de curso.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Revisar construindo as etapas que formam o TCC: artigo científico.
- Capacitar para o desenvolvimento do raciocínio lógico a realização da pesquisa a partir do projeto de pesquisa elaborado.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

A Pesquisa Científica;

Estrutura geral das diversas formas de apresentação da pesquisa;

Estrutura do artigo segundo as normas específicas;

A normalização das Referências e citações.

REFERÊNCIA BÁSICA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: informação e documentação – resumo, resenha e recensão - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2021.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 1991.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed., rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

VOLPATO, Gilson Luiz. Como escrever um artigo científico. **Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica**, Recife, v. 4, p.97-115, 2007. Disponível em:

http://www.journals.ufrpe.br/index.php/apca/article/view/93. Acesso em 04 jul. 2018.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 1991.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed., rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

PERIÓDICOS

VOLPATO, Gilson Luiz. Como escrever um artigo científico. **Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica**, Recife, v. 4, p.97-115, 2007. Disponível em: http://www.journals.ufrpe.br/index.php/apca/article/view/93. Acesso em 04 jul. 2018.

Avaliação será processual, onde o aluno obterá aprovação, através de exercícios propostos e, atividades programadas, para posterior. O aproveitamento das atividades realizadas deverá ser igual ou superior a 7,0 (sete) pontos, ou seja, 70% de aproveitamento.

SUA PROFISSÃO NO MERCADO DE TRABALHO

O curso é destinado aos profissionais da saúde e, em específico, aos profissionais da saúde nutricional ou de áreas afins, tais como: nutricionistas, professores dos cursos de nutrição, estudantes, pesquisadores, médicos e demais interessados no estudo da área. Ressalta-se que o curso de Pós-Graduação em Nutrição e Dietética não habilita para o exercício da profissão de Nutricionista, exceto quando o profissional possui Graduação em Nutrição.