

Nutrição Aplicada à Saúde / Período: 1

Professor: Adriana Pereira Medina Stracieri (Mestrado)

CH: 80h

Ementa:

Princípios básicos de nutrição. Macro e micronutrientes. Metabolismo. Necessidades nutricionais e hídricas. Princípios básicos de dietoterapia. Avaliação antropométrica, composição corporal e avaliação laboratorial. Nutrição funcional. Medidas de higiene para os alimentos.

Metodologia:

As aulas a distância serão realizadas em vídeo aulas, material disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), atividades de apoio para exploração e enriquecimento do conteúdo trabalhado, fóruns de discussão, atividades de sistematização, avaliações e laboratórios práticos virtuais.

Recursos Didáticos:

Livro didático;
Vídeo aula;
Fóruns;
Estudos Dirigidos (Estudo de caso);
Experimentos em laboratório virtual;
Biblioteca virtual;
Atividades em campo.

Conteúdo Programático:

Alimentação e Nutrição.
Introdução a Alimentação e Nutrição.
Importância do exercício físico.
Macronutrientes e Micronutrientes.
Carboidratos.
Proteínas.
Lipídeos.
Vitaminas e Minerais.
Metabolismo.
Função dos macronutrientes no corpo.
Alimentos funcionais.
Liberação de energia (carboidratos).
Liberação de energia (Proteínas).
Liberação de energia (Lipídeos).
Necessidades nutricionais.
Função dos macronutrientes no corpo.
Liberação de energia (carboidratos).
Liberação de energia (Proteínas).
Liberação de energia (Lipídeos).
Ergogênica Nutricional.
Conceitos e definições.
Agentes ergogênicos.
Recursos ergogênicos nutricionais
Diagnóstico.
Avaliação antropométrica e composição corporal.
Avaliação laboratorial.

Sistema de Avaliação:

A distribuição dos 100 pontos acontecerá da seguinte forma durante o período de oferta da disciplina:

Fórum de Discussão Avaliativo: 10%

Estudo Dirigido: 10%

Avaliação Parcial I : 15%

Avaliação Parcial II : 15%

Avaliação Final: 50%

Caso o aluno não alcance no mínimo 60% da pontuação distribuída, haverá a **Avaliação Suplementar** com as seguintes características:

Todo o conteúdo da disciplina. Valor: 100 pontos

Pré-requisito: Resultado Final ≥ 20 e < 60

Regra: (Resultado Final + Nota Prova Suplementar) / 2

Média final para Aprovação: ≥ 60 pontos

Bibliografia Principal:

JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M. Série Nutrição e Metabolismo - Dietética Aplicada na Produção de Refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. Série Nutrição e Metabolismo - Gestão de Qualidade na Produção de Refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. Nutrição Contemporânea. Porto Alegre: AMGH, 2013.

Bibliografia Complementar:

DOUGLAS, C. R. Fisiologia Aplicada à Nutrição. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

RIELLA, M. C.; MARTINS, C. Nutrição e o Rim. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

MACHADO, J. D. C.; SILVESTRE, S. C. M.; MARCHINI, J. S. Série Nutrição e Metabolismo - Manual de Procedimentos em Nutrologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

MEDEIROS, F. J. Q & R - Nutrição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

WIDTH, M; REINHARD, T. Manual de Sobrevivência para Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.



Thyciane Alvieira Gonsalves Freitas
Secretária Acadêmica