NUTRIÇÃO EM ONCOLOGIA
INFORMAÇÕES GERAIS

APRESENTAÇÃO

A Nutrição em Oncologia precisa estar alinhada para o atendimento de excelência e controle de qualidade, e deve ser pautada na ética e respeito à dignidade da pessoa humana, bem como nos princípios da bioética que trata as questões dos direitos de deveres do paciente.
O curso de Especialização em Nutrição em Oncologia vai capacitar os profissionais de saúde que precisam entender profundamente como a nutrição afeta pacientes oncológicos. Isso inclui conhecimentos sobre metabolismo, necessidades nutricionais específicas durante o tratamento e como lidar com efeitos colaterais como perda de peso, náuseas e dificuldades de deglutição.
Cada paciente é único, e suas necessidades nutricionais podem variar significativamente dependendo do tipo de câncer, estágio da doença, tratamentos recebidos e fatores pessoais como idade e estado de saúde geral. Uma pós-graduação em nutrição oncológica capacita o profissional a personalizar planos alimentares de acordo com essas variáveis.
A nutrição desempenha um papel crucial na qualidade de vida dos pacientes oncológicos. Uma dieta adequada pode ajudar a manter a energia, fortalecer o sistema imunológico, minimizar os efeitos adversos do tratamento e promover a recuperação.
Profissionais com formação em nutrição oncológica podem colaborar de forma eficaz com oncologistas, enfermeiros e outros especialistas de saúde para garantir um cuidado abrangente e coordenado para os pacientes.
A área da nutrição em oncologia está em constante evolução, com novas pesquisas e descobertas que impactam diretamente a prática clínica. Uma pós-graduação mantém os profissionais atualizados sobre as últimas evidências e melhores práticas.

OBJETIVO

Entender os diferentes tipos de câncer, seus estágios, tratamentos convencionais (como quimioterapia, radioterapia, cirurgia) e tratamentos emergentes (como imunoterapia), permitindo adaptar a abordagem nutricional de acordo com as necessidades específicas de cada paciente.

METODOLOGIA

Concebe o curso de Especialização em Nutrição em Oncologia, numa perspectiva de Educação a Distância – EAD, visando contribuir para a qualificação de profissionais que atuam ou desejam atuar na área.

Código	Disciplina	Carga Horária
5077	Assistência de Enfermagem em Oncologia Clínica	60

APRESENTAÇÃO

Assistência de enfermagem em oncologia clínica. Estudo da assistência de enfermagem em oncologia clínica, cirúrgica e cuidados paliativos, centrada na compreensão do indivíduo, família e comunidade, em sua integralidade. conceitos básicos do cuidado de enfermagem a pacientes oncológicos. As áreas de unidade clínica oncológica, ambulatório de quimioterapia/ radioterapia e transplante de medula óssea e o desenvolvimento de habilidades afetivas no relacionamento psicossocial enfermeiro paciente e família.

OBJETIVO GERAL

O curso prepara o egresso para uma ação holística junto ao paciente/cliente e a família para enfrentar para enfrentar a situação de uma doença oncológica o capacitando ao um cuidar integral, seja físico ou emocional.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Identificar e aplicar os principais métodos de análise em bioética clínica como ferramenta para a tomada de decisão em conflitos éticos na assistência à saúde e na atenção oncológica.
- Reconhecer os princípios básicos do diagnóstico e do tratamento oncológico, os relacionando com a oncogênese e o estadiamento, visando à assistência de enfermagem.
- Reconhecer a prevenção e o controle de infecção em oncologia, visando os cuidados de enfermagem.
- Explicar o desenvolvimento de habilidades afetivas no relacionamento psicossocial enfermeiro, paciente e família.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I
BIOÉTICA
POLÍTICA NACIONAL DE ATENÇÃO ONCOLÓGICA
AÇÕES DE PREVENÇÃO NO CONTROLE DE CÂNCER
FISIOPATOLOGIA DO CÂNCER

UNIDADE II
ONCOGÊNESE
TRATAMENTO EM ONCOLOGIA
LEUCEMIAS, LINFOMAS E MIELOMAS
TRANSPLANTE DE CÉLULAS-TRONCO HEMATOPOIÉTICAS

UNIDADE III
EMERGÊNCIAS ONCOLÓGICAS
ONCOLOGIA NA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA
CONTROLE DE INFECÇÃO EM ONCOLOGIA
CUIDADOS PALIATIVOS E A DOR

UNIDADE IV
GERENCIAMENTO DE ENFERMAGEM EM UNIDADES ONCOLÓGICAS
HABILIDADES AFETIVAS NO RELACIONAMENTO COM O PACIENTE E FAMILIARES
SEGURANÇA DO PACIENTE E GERÊNCIA DE RISCO
SEGURANÇA NO TRABALHO EM SAÚDE

REFERÊNCIA BÁSICA

ABBAS, A. K. et al. **Cellular and molecular immunology**. 2nd. Philadelphia: W. B. Saunders Co., 1994. p. 356-375.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Instituto Nacional de Câncer. **Estimativa do Câncer para o ano de 2010**. Disponível pelo site www.inca.gov.br. UICC. Manual de Oncologia Clínica [(editado por Richard R. Love ... (et al); - 6ª ed. – S ão Paulo : Fundação Oncocentro de S ão Paulo, 1999.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução – RDC Nº 36**, de 25 de Julho de 2013. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0036_25_07_2013.html.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER (INCA). **Racionalizar para salvar vidas**. Disponível em: https://www.inca.gov.br/sites/ufu.sti.inca.local/files//media/document//rede-cancer-13-capa.pdf.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Portaria nº 874**, de 16 de maio de 2013. Política Nacional para a Prevenção e Controle do Câncer na Rede de Atenção à Saúde das Pessoas com Doenças Crônicas no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 mai. 2013. Disponível em: <http://www.in.gov.br/visualiza/index.jsp?data=17/05/2013&jornal=1&pagina=129&totalArquivos=232>.

BRUNNER & SUDARTH. **Tratado de Enfermagem médico-cirúrgica** / Suzanne C. Smelter... (et al.) : (revisão técnica Isabel Cristina Fonseca da Cruz, Ivone Evangelista Cabral ; tradução Fernando Diniz Mundim, Jos é Eduardo Ferreira de Figueiredo). – Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2009.

DEVITA JR, V. T.; HELLMAN, S.; ROSENBERG, S. A. **Cancer**: priciples and practice of oncology. 7. ed. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins, 2005. 3120 p.

FARIAS, G. S.; OLIVEIRA, C. S. **Riscos ocupacionais relacionados aos profissionais de enfermagem na UTI**: uma revisão. **Brazilian Journal of Health**, v. 03, n. 01, p. 1-12, 2012.

FOUCAULT, M. **A ética do cuidado de si como prática da liberdade**. In: FOUCAULT, M.?Ditos e escritos V**.**Rio de Janeiro: Forence Universitária, 2006. p.264-87.

GARRAFA, Vi. **Introdução à Bioética**.?Revista do Hospital Universitário?UFMA, São Luís – MA, v. 6, n. 2, p. 9-13, 2005. Disponível em:?http://www.ebah.com.br/content/ABAAAA11gAL/introducao-a-bioetica.

PERIÓDICOS

GATES, RA. **Segredos em enfermagem oncológica**: respostas necessárias ao dia-a-dia / Regina M. Fink ; tradução Marcela Zanatta, Luciane Kalakun – 3.ed – Porto Alegre : Artmed, 2009; P ág. 541-545;

KAKKAR, A. K. et al. **Venous thrombosis in cancer patients**:
insights from the frontline survey. Oncologist, Ohio, v. 8, no 4, p. 381-388, 2003.
LEE, A. Y.

LEE, A. Y. Y. **Epidemiology and management of venous thromboembolism in patients with cancer** . Thrombosis Research, New York, v. 110, no. 4, p. 167-172, june. 2003.

LUIZE, P. B. et al. **Condutas após exposição ocupacional a material biológico em um hospital especializado em oncologia**. Texto & Contexto Enfermagem, v. 24, n. 01, p. 170-177, 2015.

MEIRELLES, N. F.; ZEITOUNE, R. C. G. Satisfação no trabalho e fatores de estresse da equipe de enfermagem de um centro cirúrgico oncológico. **Escola Anna Nery Revista de Enfermagem**, v. 07, n. 01, p. 78-88, 2003.

MOTTA, P. R. **Gestão contemporânea**: a ciência e a arte de ser dirigente. Rio de Janeiro: Record, 1991.

MOURA, A. C. F.; MOREIRA, M. C. A unidade de quimioterapia na perspectiva dos clientes - indicativos para gestão do ambiente na enfermagem oncológica. **Escola Anna Nery Revista de Enfermagem**, v. 09, n. 03, p. 372-380, 2005.

MURAD, AM. **Oncologia**: Bases Clínicas do Tratamento. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1995; SCHWARTSMNN G. et al. Oncologia Clínica: princípios e pr ática. Porto Alegre : Ed. Artes Médicas, 1991;

NASCIMENTO, L. et al. Riscos ocupacionais do trabalho de enfermagem em uma unidade de oncologia. **Revista de Enfermagem UFPE on line**, v. 05, n. 06, p. 1403-1410, 2011.

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.

5052	**Nutrição e Dietética**	**60**

APRESENTAÇÃO

Funções, fontes e características dos nutrientes: proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais e água. Leis da Alimentação. Conhecimento quanto a planejamento, cálculo e análise de dietas. Índices para avaliar a qualidade da dieta. Interpretação e uso das recomendações dietéticas. Grupos Básicos da Alimentação. Tabelas de composição dos alimentos. Hábitos alimentares regionais, culturais e religiosos. Dietas alternativas.?

OBJETIVO GERAL

Esta disciplina tem por finalidade introduzir o futuro profissional de nutrição e dietética no universo desta área, abordando de forma abrangente seus fundamentos e conceitos, bem como os procedimentos básicos do planejamento alimentar.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Reconhecer a importância da nutrição como ciência.

- Ponderar a respeito da importância e benefícios da água no organismo humano.
- Exemplificar como deve ser a alimentação da criança.
- Sumarizar os passos para o planejamento dietético.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
CONCEITOS BÁSICOS ABORDADOS NA NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
ALIMENTAR X NUTRIR
IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO COMO CIÊNCIA
RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS

UNIDADE II – ÁGUA E NUTRIENTES NO ORGANISMO HUMANO
OS NUTRIENTES E SUA IMPORTÂNCIA
PROTEÍNAS E SUA IMPORTÂNCIA
LIPÍDIOS E SUA IMPORTÂNCIA
IMPORTÂNCIA E BENEFÍCIOS DA ÁGUA NO ORGANISMO HUMANO

UNIDADE III – ALIMENTAÇÃO E OS CICLOS DA VIDA HUMANA
ALIMENTAÇÃO DURANTE OS CICLOS DA VIDA
ALIMENTAÇÃO INFANTIL
ALIMENTAÇÃO NA FASE ADULTA
ALIMENTAÇÃO NA FASE IDOSA

UNIDADE IV – ALIMENTAÇÃO E A ENERGIA VITAL
LEIS DA ALIMENTAÇÃO
FONTES DOS ALIMENTOS
DENSIDADE ENERGÉTICA
PLANEJAMENTO ENERGÉTICO

REFERÊNCIA BÁSICA

ANTUNES, A. **Influência da qualidade da água destinada ao consumo humano no estado nutricional de crianças com idades entre 3 e 6 anos, no município de Ouro Preto-MG**. Dissertação (Mestrado em Engenharia Ambiental). Instituto de Ciências Exatas e Biológicas – Núcleo Pró-Água, Universidade Federal de Outro Preto. Ouro Preto, 2004.

ANVISA. **Resolução RDC 269, de 22 de setembro de 2005**. Disponível em : http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RDC_269_2005.pdf/2e95553c-a482-45c3-bdd1-f96162d607b3>.

BAIAO, M.R.;?DESLANDES, S.F.**?Alimentação na gestação e puerpério**.?Rev. Nutr., Campinas, v. 19, n.?2, p.?245-253, abril de 2006.?Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732006000200011&lng=en&nrm=iso>.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da saúde. **Alimentação saudável para a pessoa idosa**. Disponível em:< http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel_idosa_profissionais_saude.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentação saudável**. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel.pdf.

BRASIL. Ministério da saúde. **Glossário Temático Alimentação e Nutrição**. Disponível em:< http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_alimenta.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2 ed. Brasília, 2014. Disponível em:< https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. >

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 210p. 2006.

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M.; AS, N. G. **Nutrição: conceitos e aplicações**. São Paulo: M.books, 2008.

JESUS, Alison Karina de et al. **Estado de Hidratação e Principais Fontes de Água em Crianças em Idade Escolar.** Acta Port Nutr, Porto, n. 10, p. 08-11, set. 2017. Disponível em <http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2183-59852017000300002&lng=pt&nrm=iso>.

PERIÓDICOS

JUNIOR, et al**. Carboidratos: Estrutura, propriedades e funções**. Disponível em :<http://qnesc.sbq.org.br/online/qnesc29/03-CCD-2907.pdf>. Acesso em 12 fev. 2020.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 1228 p. 2013.

MARCHIONI, D.M.L**. Densidade energética da dieta e fatores associados: como está a população de São Paulo?.** Arq Bras Endocrinol Metab, São Paulo , v. 56, n. 9, p. 638-645, Dec. Disponível em<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-27302012000900007&lng=en&nrm=iso>.

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

UNIDADE III
INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS NA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADULTOS
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.

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**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, p. 1-17, 2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

JUNQUEIRA LC, CARNEIRO J. **Histologia Básica**. 11ª 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/.

5056	Microbiologia dos Alimentos	60

APRESENTAÇÃO

Introdução à microbiologia dos alimentos. A ecologia microbiana dos alimentos. Contaminação dos alimentos. Fatores que acondicionam a presença e multiplicação dos microrganismos. Principais grupos de microrganismos em alimentos. A deterioração dos alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. Controle microbiológico de alimentos. Produção de alimentos por fermentação. Microbiologia do leite e derivados, da carne e dos vegetais. Surtos Alimentares.?

OBJETIVO GERAL

Esta disciplina visa capacitar o profissional da área de saúde, mais especificamente em nutrição e dietética, a lidar com a microbiologia dos alimentos, entendendo todo o processo de deterioração nos mais variados tipos de alimentos, bem como os micro-organismos que atuam como vetores para esse fenômeno.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Apontar as fontes de contaminação e sobre os conceitos de contaminação cruzada, direta e indireta.
- Exemplificar as doenças transmitidas por vírus em água e alimentos.
- Classificar mecanismos de controle do crescimento microbiano nos alimentos.
- Reconhecer padrões microbiológicos de alimentos e da água para consumo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – CONTAMINAÇÃO MICROBIANA DOS ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR
CONCEITOS DE MICROBIOLOGIA
FONTES DE CONTAMINAÇÃO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA
FATORES QUE CONTROLAM O CRESCIMENTO MICROBIANO NOS ALIMENTOS
SEGURANÇA ALIMENTAR E AS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

UNIDADE II – DOENÇAS ALIMENTARES
DOENÇAS TRANSMITIDAS POR BACTÉRIAS
AMINAS BIOGÊNICAS
DOENÇAS TRANSMITIDAS POR VÍRUS EM ÁGUA E ALIMENTOS
MICOTOXINAS NOS ALIMENTOS

UNIDADE III – PRODUÇÃO E DETERIORAÇÃO ALIMENTÍCIA MICROBIANA
DETERIORAÇÃO MICROBIANA
PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PELOS MICRO-ORGANISMOS
MECANISMOS DE CONTROLE E CRESCIMENTO MICROBIANO NOS ALIMENTOS
NOÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

UNIDADE IV – SEGURANÇA ALIMENTAR
PADRÕES MICROBIOLOGICOS DE ALIMENTOS E DA ÁGUA PARA CONSUMO
MÉTODOS DE COLETA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA
REGULAMENTOS SANITÁRIOS NACIONAIS DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO
AVALIAÇÃO DO RISCO MICROBIOLÓGICO

REFERÊNCIA BÁSICA

ALVES, A. R. F. **Doenças alimentares de origem bacteriana**. 87f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas). Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Fernando Pessoa, Porto, 2012.

BANDEIRA, M. T. P. S. **Qualidade Microbiológica da Carne Bovina**. Brasília – DF, 2004. Originalmente apresentada para obtenção do grau de especialista no curso de especialização em qualidade de alimentos, Universidade de Brasília, 2004.

BORGES, Belimar Cleyde da Silva. **Produção do salame e principais defeitos: uma revisão**. Brasília, 2007.

BOURNE, M. C. **Texture profile analysis**. Food Technology, v. 32, n. 7, p. 62-66, 72, 1978.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, I.T. **Microbiologia Básica**. Recife: EDUFRPE, 2010.

CHOUMAN K, PONSANO EHG, MICHELIN AF. **Qualidade microbiologica de alimentos servidos em restaurantes self-service**. Rev Inst Adolfo Lutz. Sao Paulo, 2010; 69(2):261-6.

COSTA, EA., and ROZENFELD, S. **Constituição da vigilância sanitária no Brasil.** In: ROZENFELD, S., org. Fundamentos da Vigilância Sanitária [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, pp. 15-40. ISBN 978-85-7541-325-8. Available from SciELO Books. 2000.

DIAS, M.C. **Utilização de diferentes substratos e culturas lácteas comerciais empregadas na produção de bebidas lácteas**. Piracicaba, 2008.

FONG, T.; LIPP, E. K. **Enteric Viruses of Humans and Animals in Aquatic Environments: Health Risks, Detection, and Potential Water Quality Assessment Tools**. Rev. of Microbiological and Molecular Biology, 69(2), 357–371. 2005

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention**: Rome, 2011.

PERIÓDICOS

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FRANCO, B.D.G de M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

FRANCO, B.D.G.M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

GERMANO, P.M.L; GERMANO M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri: Manole, 2011.

GREENFIELD, H., SOUTHGATE, D.A.T. **Food Composition Data** 2nd Edition: Production, Management and Use. Elsevier Science Publishers, FAO, Rome. 2003

GUIMARÃES, A. D. et al. **Tecnologia em gastronomia: levain, panificação e processo de fermentação natural**. Maio 2014. Disponível em: http://famesp.com.br/novosite/wp-content/uploads/2014/tcc/famesp_annalia_d_guimaraes_ferreira.pdf>.

HACHLER, K et al. **Outbreak of listerosis due to imported cooked ham**, Switzerland, 2011. Euro Surveillence, v. 18, n. 18, p. 20469, 2013.

HOFFMAN e ALEXANDRE. **Sistema de produção de destilado de vinho.** Disponível em: http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Vinho/SistemaProducaoDestiladoVinho/index.htm

4847	Pensamento Científico	60

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.

5057	**Técnica Dietética Avançada**	**60**

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.

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 indicado para profissionais graduados em Farmácia, Biomedicina, Ciências Biológicas, Medicina e Enfermagem com interesse em atuar na área de Nutrição em Oncologia.