

Programa Analítico de Disciplina

NUR 350 - Nutrição e Dietética II

Campus Rio Paranaíba -

Catálogo: 2022

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Semestres: I

Objetivos

Ao final desta disciplina o aluno deverá ser capaz de elaborar planos alimentares para adultos e idosos considerando os hábitos alimentares e o nível de atividade física. Além disso, ele deverá compreender os guias alimentares, o Programa de Alimentação do Trabalhador e ter conhecimento básico para a utilização de sistemas informatizados para cálculos de dietas. O discente também deverá apresentar noções de dietas não convencionais e cálculo dietético para indivíduos com sobrepeso.

Ementa

Influência dos hábitos alimentares e do nível de atividade física na elaboração de planos alimentares. Emprego de guias alimentares para população sadia. Necessidades nutricionais do trabalhador. Elaboração de planos alimentares para adultos e idosos. Noções de dietas não convencionais. Introdução ao cálculo dietético para sobrepeso. Utilização de softwares para cálculos dietético.

Pré e correquisitos

NUR 250 e NUR 325*

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Nutrição	5

Oferecimentos optativos

Não definidos

NUR 350 - Nutrição e Dietética II

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Hábitos alimentares 1. Fatores determinantes 2. Hábitos alimentares regionais	2h	2h	0h	0h	4h
2. Guias alimentares para indivíduos ou populações sadias 1. Aplicabilidade 2. Análise crítica	4h	4h	0h	0h	8h
3. Classificação do nível de atividade física para o cálculo de necessidades nutricionais 1. Metodologias	4h	4h	0h	0h	8h
4. Fase adulta 1. Necessidades e recomendações nutricionais 2. Características e método de cálculo das dietas 3. Necessidades nutricionais do trabalhador e o Programa de Alimentação do Trabalhador 1. Conceito e características 2. Estado nutricional e produtividade 3. Alimentação e acidentes de trabalho 4. Necessidades e recomendações nutricionais 5. Características e métodos de cálculo da dieta 4. Dietas não convencionais: vegetarianas e dietas da moda 1. Tipos e características 2. Cuidados nutricionais 3. Características e métodos de cálculo de dietas não convencionais 5. Introdução à dieta para pacientes com sobrepeso 6. Planejamento, elaboração e adequação de dieta 7. Análise crítica da dieta	14h	14h	0h	0h	28h
5. Dieta do idoso 1. Conceito de idoso 2. Necessidades e recomendações nutricionais para o idoso 3. Características e métodos de cálculo da dieta 4. Planejamento, elaboração e adequação de dieta 5. Análise crítica da dieta	4h	4h	0h	0h	8h
6. Sistemas informatizados para o cálculo de dietas	2h	2h	0h	0h	4h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Seminários; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; e Debate mediado pelo professor

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: S9OF.9SCG.3GD2

Prática	Prática executada por todos os estudantes e Resolução de problemas
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

NUR 350 - Nutrição e Dietética II

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
CHEMIM, S.M.S.S; MURA, J.D.P. Tratado de Nutrição, Alimentação & Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2011. 2ª edição. 1256 p. ISBN 9788572418720.	13
PACHECO, M. Tabela de Equivalentes , Medidas Caseiras e Composição Química Dos Alimentos. 2ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 669 p. ISBN: 9788577710881.	9
PHILIPPI, S.T. Tabela de composição de alimentos - Suporte para decisão nutricional. 4ª edição: Manole, 2013. ISBN: 97885820436578. 164 p.	6

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
INSTITUTE OF MEDICINE: Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids. Food and Nutrition Board (FNB). Institute of Medicine, 2010a.	0
INSTITUTE OF MEDICINE: Dietary Reference Intakes for Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium and Zinc, Food and Nutrition Board (FNB). Institute of Medicine, 2010b.	0
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011. 116 p.	0
KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K.. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p. ISBN: 978835255126.	4
MAGNONI, D.; CUKIER, C.; OLIVEIRA, P. A. Nutrição na terceira idade. 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2010. 274 p. ISBN 9788573782028.	2
TIRAPGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 3ª edição. São Paulo: Atheneu, 2013. 504 p. ISBN 9788538804055.	0
VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, Rubio, 2008. 628p. ISSN. 9788577710096.	6
CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2014. xviii, 578 p. ISBN 852042340X.	4