

Programa Analítico de Disciplina

NUT 335 - Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 30h

Semestres: II

Objetivos

Objetivo geral Capacitar os estudantes para análise e planejamento da alimentação de adultos e idosos. Objetivos específicos Conhecer os processos fisiológicos inerentes das fases adulta e idosa. Aplicar as recomendações nutricionais para as fases adulta e idosa. Capacitar os estudantes para o planejamento nutricional nas fases adulta e idosa.

Ementa

Introdução à nutrição e dietética. Nutrição do adulto. Nutrição do indivíduo vegetariano. Nutrição do idoso.

Atividades de Extensão

Atendimento nutricional de adultos e idosos sob supervisão do docente/nutricionista

Pré e correquisitos

NUT 321 e NUT 330*

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Nutrição	4

Oferecimentos optativos

Não definidos

NUT 335 - Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução ao planejamento dietético individual	6h	0h	0h	0h	6h
2. Nutrição do adulto 1. Estado nutricional de adultos no Brasil 2. Aspectos fisiológicos inerentes à fase adulta 3. Avaliação, planejamento e orientação dietética 4. Alimentação vegetariana: tipos e características, nutrientes em foco na alimentação vegetariana, necessidades e recomendações nutricionais específicas, avaliação, planejamento e orientação dietética, suplementação	10h	0h	0h	0h	10h
3. Nutrição do idoso 1. Processo fisiológico do envelhecimento e suas implicações na nutrição do idoso 2. Necessidades e recomendações nutricionais 3. Nutrição na sarcopenia, demência, alzheimer e osteoporose 4. Avaliação, planejamento e orientação dietética 5. Suplementação	14h	0h	0h	0h	14h
4. Aplicação dos métodos de avaliação do consumo alimentar. Uso de utensílios e álbuns fotográficos	0h	4h	0h	0h	4h
5. Avaliação do consumo alimentar de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014	0h	4h	0h	0h	4h
6. Avaliação do consumo alimentar: macronutrientes e micronutrientes	0h	4h	0h	0h	4h
7. Avaliação, planejamento e orientação nutricional ao adulto	0h	6h	0h	0h	6h
8. Avaliação, planejamento e orientação nutricional ao vegetariano	0h	6h	0h	0h	6h
9. Avaliação, planejamento e orientação nutricional ao idoso	0h	6h	0h	0h	6h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	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: 6FPF.EGQO.CQBL

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

NUT 335 - Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
MAHAN L.K, ESCOTT-STUMP S. Krause, Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14 ^a ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.1160p. Disponível em pdf	10
SHILLS, M.E.; OLSON, J.A ; SHIKE, M. ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 11 ^a ed. São Paulo: Manole, 2016. 1672p.	0
COZZOLINO S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida na saúde e na doença. São Paulo: Manole. 2013. Disponível na Biblioteca virtual Pearson	0

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
BENZECRY, E.H., PINHEIRO, A.B.V., LACERDA, E.M.A., GOMES, M.C.S., COSTA, V.M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 1 ^a ed. Atheneu, 2006. 104p.	3
DietaryGuidelines for Americans, 2010.Disponível em: http://www.cnpp.usda.gov/DGAs2010-PolicyDocument.htm	0
FAO/WHO. Dietary protein quality evaluation in human nutrition.Report of anFAO Expert Consultation. 31 March?2 April, 2013. Disponível em: http://www.fao.org/ag/humannutrition/35978-02317b979a686a57aa4593304ffc17f06.pdf	0
FAO/WHO. Fats and Fatty Acids in Human Nutrition, Expert Consultation, 2010, WHO HQ, Geneva. Disponível em: http://foris.fao.org/preview/25553-0ece4cb94ac52f9a25af77ca5cfba7a8c.pdf	0
FAO/WHO. Vitamin and mineral requirements in human nutrition : report of a joint FAO/WHO expert consultation, 2004. Disponível em: http://whqlibdoc.who.int/publications/2004/9241546123.pdf	0
FAO/WHO.Human energy requirements.Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation. Disponível em: http://www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm	0
MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a população brasileira. 2014	0
NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO - NEPA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO, Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP. Versão 4, Campinas-SP, 2011. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_amp_liada_e_revisada.pdf?arquivo=taco_4_versao_ampliada_e_revisada.pdf	0
PHILIPPI, S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2 ^a ed. São Paulo: Coronário, 2002, 550p.	13
WHO/FAO/UNU Expert Consultation. -Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation.Rome, 2004. Disponível em: http://www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.HTM	0
WHO/WHO. Guideline: Sodium intake for adults and children.Geneva, World Health Organization (WHO), 2012. Disponível	0

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 6FPF.EGQO.CQBL

em: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/77985/1/9789241504836_eng.pdf	
Guia de Nutrição Vegana para Adultos. Departamento de Medicina e Nutrição da União Vegetariana Internacional. 2022. Disponível em: https://www.svb.org.br/2662-ivu-e-svb-lancam-o-guia-de-nutricao-vegana-mais-completo-do-mundo	0
DUARTE, M.S.L.; REZENDE, F.A.C.; SOUZA, E. Abordagem nutricional no envelhecimento. Rio de Janeiro:Rubio, 2016.	0
SOUZA, E.C.G.; DUARTE, M.S.L.; CONCEIÇÃO, L.L. Alimentação vegetariana: atualidades na abordagem nutricional. 2ª edição, Rio de Janeiro:Rubio, 2022	0

Pontos de controle		
Campo	Anterior	Atual
Pré e correquisitos	NUT 321	NUT 321 e NUT 330*
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	