



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Cálculos em Nutrição	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina	SIGLA: FAMED	
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 0 horas	CH TOTAL: 30 horas

1. OBJETIVOS

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional.

Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.

Conhecer as necessidades dietéticas e nutricionais nas fases da vida no contexto dos fatores biológicos, genéticos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais, ambientais e níveis de atividade física.

Conhecer, analisar e utilizar guias alimentares para a prática da alimentação adequada e saudável.

Construir e realizar o cuidado nutricional centrado no paciente/indivíduo.

Documentar e analisar a avaliação alimentar e nutricional como subsídio para o planejamento e gestão do cuidado individual.

Estudantes/profissionais se envolvem ativamente consigo mesmos e com os outros, incluindo o cliente / paciente / família, para lidar de forma positiva e construtiva com as divergências conforme elas surgem.

Identificar e aplicar o conhecimento sobre as necessidades dietéticas e nutricionais nas fases da vida no contexto dos fatores biológicos, genéticos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais, ambientais e níveis de atividade física que determinam a alimentação, o estado de saúde e nutricional de indivíduos e populações.

Identificar, analisar, comparar e utilizar os conhecimentos sobre alimentos, tabelas de composição de alimentos, métodos de preparação e aplica-los no contexto da prática em nutrição.

Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas.

Reconhecer e aplicar os princípios humanísticos na construção do cuidado em nutrição e saúde.

Ser capaz de refletir sobre sua prática profissional.

Utilizar os princípios éticos para abordagens adequadas, para a tomada de decisão, na coleta e utilização de dados, e ao gerar informações.

Elaborar plano alimentar para indivíduos saudáveis, adequado em relação às recomendações nutricionais, com substituições e orientações para alimentação adequada e saudável.

2. EMENTA

Recomendações nutricionais, cálculo do valor energético total. Cálculo de inquérito alimentar. Planejamento dietético e lista de substituições para indivíduos saudáveis. Orientações para alimentação saudável e adequada. Cálculos de planos alimentares em programa de cálculos.

3. PROGRAMA

Recomendações nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes (Dietary Reference Intake - DRI) e cálculo de adequação da ingestão

Cálculo de gasto energético

Cálculo de inquérito alimentar

Orientações para alimentação saudável e adequada segundo o Guia alimentar para a população brasileira

Planejamento dietético e cálculo de plano alimentar com lista de substitutos

Cálculo de plano alimentar em programa de cálculos

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014.

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L. A. **Inquéritos alimentares**: métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005.

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

Revista de nutrição. [s. l.]: Curso de Nutrição, Faculdade de Ciências Médicas, 1988. ISBN 1415-5273. Disponível em: <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=cat08055a&AN=sapere.000074006&lang=pt-br&site=eds-live>. Acesso em: 15 dez. 2022.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARDOSO, M.A. SCAGLIUSI, F.B. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019. 400 p.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13.. ed. São Paulo: Roca, 2012. 1228 p.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos**: TACO Campinas: UNICAMP, 2006.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos** : fundamentos básicos da nutrição. 3. ed. Barueri: Manole, 2018.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10. ed. Barueri: Manole, 2009. 2256p.

6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Catarina Machado Azeredo
Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 15:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Catarina Machado Azeredo, Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 13:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3326483** e o código CRC **80E40631**.

Referência: Processo nº 23117.004323/2022-84

SEI nº 3326483