



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Nutrição Clínica II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Faculdade de Medicina	<b>SIGLA:</b> FAMED	
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 horas	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 horas	<b>CH TOTAL:</b> 60 horas

### 1. OBJETIVOS

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional.

Aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais.

Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando à saúde, à cidadania e à qualidade de vida.

Conhecer e empregar estratégias problematizadoras na construção do cuidado em saúde de indivíduos.

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

Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.

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

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 e descrever como os agentes terapêuticos podem influenciar os processos biológicos.

Identificar e utilizar estratégias de comunicação voltada às características dos indivíduos e das coletividades em questão.

Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

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

Reconhecer a necessidade do aperfeiçoamento contínuo baseado em evidências científicas e saberes populares

Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços

preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.

Reconhecer a sua identidade profissional e identificar as atribuições de cada área de atuação

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

Reconhecer limites e diferenças entre os integrantes da equipe.

Ser capaz de refletir sobre sua prática profissional.

Tomar decisões considerando os conflitos de interesse existentes no contexto de sua atuação profissional.

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

Utilizar teorias de gestão e organização que estabeleçam redes de trabalho e compartilhamento de experiências.

Analisar e interpretar dados de variáveis biológicas funcionais e estruturais do organismo úteis na compreensão do processo saúde-doença, considerando o contexto de ecossistema físico, psicobiológico e sócio-econômico-cultural.

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

Atuar em equipes multiprofissionais com trabalho interprofissional destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

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 e reconhecer a interface entre a nutrição e as práticas integrativas e complementares no cuidado em nutrição

Conhecer e saber descrever o funcionamento dos processos biológicos do corpo humano de maneira integrada, considerando seus níveis de organização: moléculas, células, tecidos, órgãos e sistemas.

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

Conhecer, identificar e considerar as subjetividades do comer e as abordagens comportamentais no cuidado alimentar e nutricional.

Determinar as necessidades dietéticas e nutricionais em condições de saúde específicas no contexto ambulatorial e hospitalar.

Elaborar e monitorar o plano de cuidado alimentar e nutricional, avaliando suas implicações e o prognóstico, de acordo com as evidências científicas, as práticas culturais, relacionando-os aos objetivos do tratamento e o diagnóstico e momento clínico do paciente.

Identificar alterações nas condições de saúde específicas no contexto ambulatorial e hospitalar.

Identificar e aplicar métodos de avaliação da insegurança alimentar em indivíduos ou coletividades.

Identificar e aplicar o conhecimento sobre as necessidades dietéticas e nutricionais em condições de saúde específicas no contexto ambulatorial e hospitalar.

Identificar oportunidades de desenvolvimento de estratégias de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) e de EAN nas diferentes etapas do Sistema Alimentar.

Identificar, analisar e valorizar a cultura alimentar de indivíduos, grupos e populações.

Identificar, comparar e aplicar os métodos apropriados para relacionar-se e comunicar-se com sensibilidade, de forma eficaz, humanizada e profissional.

Identificar, comparar e utilizar estratégias de comunicação que permitam a construção do conhecimento e práticas em linguagem adequada, por meio da utilização de metodologias participativas

Identificar, diferenciar e considerar a queixa e a demanda dos indivíduos na atenção nutricional.

Interpretar, integrar e empregar os dados obtidos na avaliação do estado nutricional na definição do diagnóstico nutricional.

Realizar a avaliação do estado nutricional por meio dos dados obtidos na história pregressa, valorizando as representações sociais das doenças, na história clínica nutricional, no exame físico, na avaliação dietética, na avaliação dos exames bioquímicos e na avaliação antropométrica e da composição corporal.

Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Reconhecer o indivíduo, a família e a comunidade como sujeitos para melhoria de sua alimentação, estado de saúde e nutrição.

Reconhecer os papéis dos profissionais que integram as equipes multiprofissionais de terapia nutricional.

Refletir sobre os aspectos biológicos que influenciam o comportamento humano.

## **2. EMENTA**

Jejum e Síndrome da Realimentação. Fisiopatologia e Terapia Nutricional desnutrição proteico-energética. Fisiopatologia e Terapia Nutricional da sarcopenia e desnutrição proteico-energética. Fisiopatologia e Terapia Nutricional da síndrome metabólica, obesidade, hipertensão arterial sistêmica, dislipidemia e hiperuricemia. Fisiopatologia e Terapia Nutricional do Diabetes. Cuidado Nutricional no pré e pós Cirurgia Bariátrica. Avaliação da eficiência da terapêutica nutricional.

## **3. PROGRAMA**

Sarcopenia: diagnóstico e condutas nutricionais

Efeitos do jejum em: Indivíduos saudáveis, pacientes hospitalizados , incluindo pacientes em estado crítico.

Resposta metabólica à injúria grave.

Desnutrição proteico-energética: fisiopatologia, causas, consequências, implicações na evolução clínica do paciente hospitalizado e terapia nutricional

Prevenção e tratamento da síndrome de realimentação.

Fisiopatologia e terapia nutricional na deficiência de micronutrientes específicos.

Fisiopatologia e terapia nutricional na Síndrome Metabólica, Obesidade, Hipertensão Arterial Sistêmica, Dislipidemia.

Cuidado nutricional no pré-cirurgia bariátrica.

Terapia Nutricional no pós cirurgia bariátrica: evolução da dieta, Projeto ACERTO (ACEleração da Recuperação TOtal Pós-operatória) e orientações gerais.

#### 4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole: Unifesp, 2005.

WAITZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. rev. e atual São Paulo: Atheneu, 2009.

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N.T. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. (ed.). **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. São Paulo: Roca, 2012. 1228 p.

MAHAN, L. K; RAYMOND, J. L. **Krause**, alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2016.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.

#### 5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVARENGA, M.; DAHÁS, L.; MORAES, C. **Ciência do comportamento alimentar**. Rio de Janeiro: Manole, 2021.

ALVARENGA, M.S.; DUNKER, K. L.; PHILIPPI, S.T. **Transtornos alimentares e nutrição**: da prevenção ao tratamento. Barueri: Manole, 2019. 537 p.

COSTA, M.J.C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2007.

DUARTE, A.C.G. **Avaliação nutricional**: aspectos clínicos e laboratoriais. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007

WAITZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. rev. e atual São Paulo: Atheneu, 2009.

#### 6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa

Catarina Machado Azeredo

Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa**, **Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 15:34, 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 16:30, 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](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **3329584** e o código CRC **6DE92E1A**.

---

**Referência:** Processo nº 23117.004323/2022-84

SEI nº 3329584