



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição Clínica III	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina	SIGLA: FAMED	
CH TOTAL TEÓRICA: 45 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 15 horas	CH TOTAL: 60 horas

1. OBJETIVOS

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 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.

Aplicar princípios e processos na prática de nutrição a partir da escuta e aconselhamento.

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

Atuar ativamente no processo de aprendizagem.

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.

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

Buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.

Comprometer-se e ter autonomia com a própria educação permanente e com a dos profissionais da rede com quem atua.

Comunicar e saber orientar o serviço de alimentação hospitalar quanto ao plano terapêutico proposto.

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

Conhecer e reconhecer a interface entre a nutrição e as práticas integrativas e

complementares no cuidado em nutrição.

Conhecer e aplicar as diferentes maneiras de comunicação, tais como: verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura.

Conhecer e identificar os efeitos dos medicamentos e da interação entre fármacos e nutrientes.

Conhecer e identificar os determinantes do comportamento alimentar e suas relações com a saúde mental.

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.

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 e empregar estratégias de autogestão do processo de aprendizado contínuo.

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

Correlacionar o funcionamento dos processos biológicos do corpo humano com suas estruturas micro e macro.

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

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

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.

Empregar o conhecimento da interação entre fármacos e nutrientes na prescrição nutricional.

Estudantes/profissionais buscam, integram e valorizam, como um parceiro, a contribuição e o envolvimento do paciente / família / comunidade na concepção e implementação dos cuidados / serviços.

Habilitar-se para o trabalho em equipe inter e multiprofissional e buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.

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

Identificar as atribuições de cada profissional da equipe no contexto de atuação.

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

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

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.

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

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.

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.

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

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

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

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 limites e diferenças entre os integrantes da equipe.

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

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

Reconhecer e realizar a integração entre a prescrição nutricional e o serviço de alimentação hospitalar.

Reconhecer e saber implementar as ações de nutrição nos diferentes pontos da rede de atenção à saúde.

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

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

Saber diferenciar respostas patológicas de respostas biológicas adaptativas que são inerentes à homeostasia, considerando as diferenças individuais durante todo o seu ciclo de vida.

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.

Caracterizar as alterações fisiopatológicas, realizar e interpretar a avaliação nutricional, e elaborar o cuidado e terapia nutricional adequados para indivíduos portadores de doenças do trato gastrointestinal, fígado, vesícula biliar, pâncreas, no peri, pré e pós operatório, e anemias.

2. EMENTA

Fisiopatologia e terapia nutricional das doenças do trato gastrointestinal, fígado, vesícula biliar, pâncreas, no peri, pré e pós operatório, e nas anemias.

3. PROGRAMA

Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças do trato gastrointestinal: doenças do esôfago (doença do refluxo gastroesofágico/esofagite/megaesôfago), estômago (úlceras, gastrite, dispepsia funcional), doença celíaca, diarreias, constipação, intolerância à lactose, doenças inflamatórias intestinais, síndrome do intestino curto, ostomias, fístulas, síndrome do intestino irritável.

Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças do fígado: doença hepática gordurosa não alcoólica, doença hepática alcoólica, cirrose hepática, hipertensão portal, encefalopatia hepática, falência hepática aguda.

Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças da vesícula biliar: colelitíase e colecistite.

Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças do pâncreas: pancreatite aguda e pancreatite crônica.

Fisiopatologia e terapia nutricional no peri, pré e pós operatório: transição de dietas em pacientes cirúrgicos, cirurgias de grande porte, incluindo transplantes.

Fisiopatologia e terapia nutricional nas anemias: anemias ferropriva, por doenças crônicas, megaloblástica e perniciosa.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

CLINICAL NUTRITION ESPEN. [S.l.]: Elsevier, 1980. Disponível em: <https://www.clinicalnutritionjournal.com/> Periódico. ISSN 2405-4577. Acesso em: 07 nov. 2022.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPOS, A. C. L. **Tratado de nutrição e metabolismo em cirurgia**. Rio de Janeiro: Rubio, c2013.

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

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional**: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. 2 v.

WIDTH, Mary; REINHARD, Tonia. **Nutrição clínica: manual de sobrevivência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

WORLD JOURNAL OF SURGERY. New York : Springer International, 1996-. Disponível em: <https://www.springer.com/journal/268>

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 15:43, 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 16:31, 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 **3330178** e o código CRC **256DD5F2**.