



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Atividades Curriculares de Extensão: Atendimento Nutricional	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina	SIGLA: FAMED	
CH TOTAL TEÓRICA: 0 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 60 horas	CH TOTAL: 60 horas

1. OBJETIVOS

Conhecer e empregar estratégias de autogestão do processo de aprendizado contínuo.

Conhecer, escolher e aplicar estratégias de ensino com autonomia no processo de aprendizado.

Atuar ativamente no processo de aprendizagem.

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

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.

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

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.

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

Ser capaz de refletir sobre sua prática profissional.

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

Conhecer e aplicar os princípios éticos em pesquisas.

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

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

Planejar, implementar e participar de atividades de formação em alimentação e nutrição para diferentes profissionais.

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

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

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional.

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.

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

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

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional

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

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

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional.

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.

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.

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

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

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional

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.

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.

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.

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

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

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.

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

Refletir sobre os aspectos biológicos que influenciam o comportamento humano.

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.

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.

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

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.

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

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

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

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

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

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

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 em condições de saúde específicas no contexto ambulatorial e hospitalar.

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

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

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

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

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

Reconhecer e aplicar os princípios humanísticos na construção do cuidado em

nutrição e saúde.

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.

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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.

Analisar e interpretar os determinantes sociais que atuam na alimentação, no estado nutricional, na saúde e na doença de indivíduos e coletividades para o planejamento da promoção da alimentação adequada e saudável e da EAN.

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

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

Empregar estratégias e metodologias participativas e problematizadoras no contexto das ações de EAN.

Saber atuar considerando os determinantes e condicionantes do comportamento alimentar, no sentido de contribuir aos aspectos relativos à saúde mental.

Realizar o atendimento nutricional voltado à comunidade com vistas à promoção da alimentação adequada e saudável e à prevenção e tratamento nutricional da obesidade, dislipidemias, hipertensão arterial sistêmica e diabetes mellitus II.

Avaliar o estado nutricional integrando a história pregressa, o exame físico, a avaliação dietética, os exames bioquímicos e a avaliação antropométrica e da composição corporal.

Determinar as necessidades dietéticas e nutricionais em condições de saúde

específicas no contexto ambulatorial.

Adequar a conduta nutricional de acordo com as necessidades do indivíduo.

Atuar em equipes multiprofissionais com trabalho.

2. EMENTA

Atendimento nutricional para a promoção da alimentação adequada e saudável e para a prevenção e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis na comunidade.

3. PROGRAMA

Protocolos e recomendações vigentes para a promoção da alimentação adequada e saudável e para a prevenção e tratamento nutricional da obesidade, dislipidemias, hipertensão arterial sistêmica e diabetes mellitus II.

Abordagem prescritiva versus não prescritiva.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TRUMBO, Paula *et al.* Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids. **Journal of the American Dietetic Association**, 102, n. 11, p. 1621-1630, 2002. Disponível em: <https://www-periodicos-capes-gov-br.ez34.periodicos.capes.gov.br/index.php/buscaador-primo.html>. Acesso em: 04 nov. 2022.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. 4. ed. São Paulo: Manole, 2019.

VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

GARCIA, R.W.D; MANCUSO, A.M.C. Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. 2º ed. São Paulo, Guanabara Koogan, 2017.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVARENGA, M.; DAHÁS, L.; MORAES, C. **Ciência do comportamento alimentar**. São Paulo: Ed. Manole, 2021.

ALVARENGA, M.; FIGUEIREDO, M.; TIMERMAN, F.; ANTONACCIO, C (org.). **Nutrição comportamental**. 2. ed. Barueri: Manole; 2019. p. 173-200.

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

CERVATO-MANCUSO, A.M.; ANDRADE, S.C.; VIEIRA, V.L. **Alimentação e nutrição para o cuidado multiprofissional**. Barueri: Manole, 2020.

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

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 15:40, 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 16:39, 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 **3540159** e o código CRC **5BEF67AB**.

Referência: Processo nº 23117.004323/2022-84

SEI nº 3540159