



Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central CEP 44.032-620
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia
Site: www.fat.edu.br E-mail: fat@fat.edu.br
CGC: 01.149.432/0001-21

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO	ANO LETIVO
NUTRIÇÃO	2015.2
CÓDIGO	DISCIPLINA
NUT033	NUTRIÇÃO HUMANA APLICADA À DIETÉTICA III
CARGA HORÁRIA	SEMESTRE DE OFERTA
36H	5º

EMENTA

O estudo das condições metabólicas e necessidades nutricionais com ênfase aos indivíduos Adultos e Idosos. Conceitos e leis da alimentação. Guias alimentares. DRIs. Elaboração, cálculo e análise de dietas para populações de adultos e idosos saudáveis, compatível com a manutenção da saúde e bem-estar. Tipos de inquéritos alimentares utilizados para esta faixa etária na prática da avaliação nutricional.

OBJETIVOS

O aluno deverá estar apto a identificar os principais fatores que determinam o planejamento de uma dieta, Conhecer as etapas de uma Prescrição Dietética e Calcular dietas com características específicas para a fase adulta e 3ª idade.

PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista formado pela FAT terá um perfil inovador e crítico capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, em especial a população em que se insere, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividade, através da atenção dietética. A formação generalista, humanista, ética, inovadora e crítica está baseada na reflexão sobre a realidade política, econômica, social, cultural em que se insere esse profissional, comprometido e integrado com as áreas do conhecimento da ciência da saúde e da nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Planejamento Alimentar
- Prescrição dietética
- Dietas Progressivas/Consistência de Dietas
- Cálculo manual de dietas
- Guias Alimentares
- Alimentação e Nutrição do Adulto
- Alimentação e Nutrição do Idoso
- Atendimento Nutricional ao público Adulto e Idoso
- Elaboração de Estudos de caso para cada faixa etária estudada.

METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas e/ou participativas
Atividades complementares (Elaboração de prescrição Dietética, Casos Clínicos Fictícios)
Atendimento Nutricional
Discussão de Artigos Científicos
Elaboração de Estudos de Caso (Adulto e Idoso)

AVALIAÇÃO

Serão aplicadas duas avaliações escritas individuais e trabalhos temáticos com pontuações complementares para a composição da média das Unidades, as quais quando somadas perfarão a média do período letivo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CUPPARI, L. **Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. Nutrição Clínica do Adulto**. Manole, 2011.
- CARUSO, L.; SIMONY, R.F.; SILVA, A.L.N.D. **Dietas Hospitalares – Uma Abordagem na Prática Clínica**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- DOLINSKY, M. **Nutrição Funcional**. São Paul: Roca, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M. **Modern nutrition in health and disease**. 8ª ed. Lea e Febiger eds., Washington, 1994, 923 p.
- **Tabela brasileira de composição de alimentos**. Projeto Integrado de Composição de Alimentos. www.usp.br/fcf/tabela

- VITOLLO, M.R. **Nutrição – Da Gestação ao Envelhecimento**. São Paulo: Rubio, 2006.
- FAO/WHO. **Fats and oil in a human nutrition: report of a joint expert consultation**. 1ª ed. Roma, 1994.
- RIEGEL, C. R. **Bioquímica**. São Leopoldo: Unisinos, 1996.

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO