

CURRÍCULO DO CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA - UFRJ

EMENTÁRIO

1. METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA

Responsável - Prof^a Dr^a Glorimar Rosa - Carga horária – 16 horas

Natureza do conhecimento científico. Noções gerais sobre pesquisa científica em Nutrição. Elaboração de projetos de pesquisa – aspectos éticos e legais, relatórios e trabalhos de divulgação científica.

2. ANÁLISE CRÍTICA DE TRABALHOS CIENTÍFICOS

Responsável - Prof^a Dr^a Eliane Moreira Vaz - Carga horária – 8 horas

Métodos de leitura e interpretação de artigos científicos. Conhecimento sobre a qualidade do artigo com base numa análise crítica da metodologia e dos resultados.

3. BIOESTATÍSTICA COMPUTACIONAL

Responsável – Prof Dr Paulo Borges - Carga horária – 8 horas

Noções básicas de análise descritiva, medidas de dispersão, probabilidade, elementos de amostragem, correlação, análise de multivariância. Utilização de programa EPInfo para análises estatísticas.

4. BIOQUÍMICA FISIOL. APLIC. NUTRIÇÃO

Responsável – Prof^{es} Dr^{es} Mauro Sola Penna e Tatiana El Pacha- Carga horária – 8 horas

Metabolismo dos macronutrientes (energia, proteínas, glicídios, lipídios e fibras) e suas correlações clínicas. Interrelações metabólicas, bioquímica dos hormônios polipeptídicos e esteróides e, suas correlações clínicas.

5. BIO-UTILIZAÇÃO E DISPONIBILIDADE DE MICRONUTRIENTES

Responsável – Prof^o Dr. Mauro Sola Penna -Carga horária – 8 horas

Visão geral (absorção, transporte, função, fontes dietéticas), bio-disponibilidade e bio-utlização de micronutrientes

6. INTERAÇÃO DROGA-NUTRIENTE

Responsável – Prof. Dr.- José Carlos Saraiva Gonçalves Carga horária – 8 horas

Visão geral (absorção, transporte, função, fontes dietéticas), bio-disponibilidade e bio-utilização de micronutrientes. Conceitos e princípios básicos em farmacologia, vias de administração, absorção, distribuição, metabolização e eliminação de medicamentos no organismo (Teoria dos receptores). Medicamento que atuam no Sistema Cardiovascular (anti-coagulantes, digitálicos, antihipertensivos, antiarrítmicos, dilatadores coronarianos), diuréticos, corticosteróides. Analgésicos, antitérmicos, antissépticos e antibióticos. Anestésicos locais e antiparasitários.

7. RECOMENDAÇÕES NUT.

Responsável - Prof^a Dr^a Eliane de Abreu Soares - Carga horária– 8 horas

Recomendações nutricionais nas diversas fases do ciclo da vida.

8. MÉT EDUCATIVOS APLIC CLÍNICA

Responsável: Prof^a Dr^a Thais Salema Nogueira de Souza

Carga horária – 8 horas

Educação nutricional no contexto clínico: determinantes, histórico, níveis de criticidade, referencial contemporâneo. Metodologia da educação nutricional clínica: diagnóstico, planejamento, implementação e avaliação de projetos e programas. O alimento na doença: significados e significantes. Relações sociais e humanas profissional/paciente nas intervenções educativas em Nutrição Clínica.

9. NUTRIÇÃO EM PEDIATRIA

Responsável – Prof^a Dr^a Elisa Maria de Aquino Lacerda Carga Horária – 8 horas

Avaliação do crescimento na infância. Alimentação da criança sadia. Terapia nutricional nas doenças mais prevalentes da infância.

10. NUTRIÇÃO NO ENVELHECIMENTO

Responsável – Prof^a Dr Sandro da Matta - Carga horária – 8 horas

Discutir os diferentes métodos para o diagnóstico nutricional do idoso, em diferentes situações patológicas. Abordagem por meio da problematização dos principais tópicos do tratamento nutricional em idosos. Adequação das

recomendações nutricionais para o planejamento, análise e avaliação das diferentes dietas. Abordagem das pesquisas e tópicos avançados em Nutrição na Terceira idade.

11. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Responsável – Prof^a Dr^a Sofia Kimi Uehara e Prof. Dr. Sandro Silva da Mata -
Carga horária – 16horas

Propedêutica nutricional, estudo dietético (inquéritos alimentares) e avaliação antropométrica, para os diferentes estados fisiológicos, faixa etária e enfermidades.

12. INTERPRETAÇÃO EX LABORATORIAL

Responsável - Prof^a Dr^a Avany Fernandes Pereira - Carga horária – 8 horas

Interpretação de exames laboratoriais pertinente à avaliação nutricional do paciente hospitalizado.

13. IMUNONUTRIÇÃO

Responsável - Prof^a Dr^a Claudia Bento- Carga horária – 8 horas

Discussão dos principais imunomoduladores nas diversas situações patológicas.

14. TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL – HOME CARE

Responsável – Prof^a MsC Luciene Araújo - Carga horária – 16 horas

Princípios gerais da Nutrição enteral e parenteral. Avaliação nutricional e metabólica relacionadas à inanição. Aplicações clínicas da terapia nutricional em diversas situações patológicas e sua monitorização, contemplando pré-operatório, doenças inflamatórias intestinais, hepatopatias, câncer, insuficiência cardíaca, diabetes mellitus, geriatria e falência múltipla dos órgãos. Terapia nutricional domiciliar (*Home care*). Avanços tecnológicos empregados na terapia nutricional.

15. NUTRIÇÃO NAS DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS

Responsável – Prof^{as} Dr^{as} Wilza Peres e Claudia Bento – Carga horária – 48 horas

Ministrar os fundamentos teóricos e práticos nos quais se baseiam o tratamento nutricional aplicados em diferentes situações patológicas, considerando os seguintes tópicos: Revisão de anatomia, etiologia, fisiopatologia, alterações bioquímicas, diagnóstico, classificação, avaliação nutricional. Discutir os atuais avanços nas áreas de Nutrição, Fisiologia e Bioquímica, em nível experimental e clínico, que embasam as recomendações nutricionais na prevenção e tratamento das doenças crônicas não transmissíveis.

16. PRESCRIÇÃO DIETÉTICA NAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DO ESTADO METABÓLICO E NUTRICIONAIS

Responsável – Prof^a Dr^a Wilza Peres - Carga horária 24 horas

Conceito de carcinogênese. Abordagem do processo de quimioprevenção e de tratamento dietoterápico no câncer, aprofundando-se os aspectos bioquímicos e moleculares do tratamento e da prevenção de recidivas, capacitando o pós-graduando, com referencial teórico, pertinente ao atendimento nutricional em todas as fases do processo carcinogênico.

Promover a compreensão da resposta neuroendócrina e imunológica do trauma e sua repercussão sobre o estado nutricional, bem como capacitar o aluno para o adequado atendimento nutricional de indivíduos com este quadro clínico.

17. TÉCNICA DIETÉTICA APLICADA À NUTRIÇÃO CLÍNICA

Responsável – Prof^a Dr^a Denise Marie Delgado Bouts - Carga horária – 16 horas

Estrutura organizacional e funcional do Serviço de Nutrição e Dietética. Planejamento, elaboração de cardápios adequados à prescrição dietoterápica, controle higiênico-sanitário, análise sensorial, aceitabilidade pelo paciente.

18. GASTRONOMIA FUNCIONAL

Responsável – Prof^o MsC Marcelo Chaves de Azevedo – carga horária – 8 horas

Contextualiza a aplicação das técnicas culinárias para execução de projetos gastronômicos com foco nas propriedades funcionais dos alimentos de diferentes regiões do Brasil à luz da técnica dietética. Instrumentalizará o aluno para o planejamento alimentar para indivíduos saudáveis e enfermos. Discutirá a associação da gastronomia com a nutrição.

19. NUTRIÇÃO FUNCIONAL

Responsável – Prof^a Dr^a Ana Luisa Kremer Faller –Carga horária–8hs

Conceito de alimentos com alegação funcional. Composição química, métodos de análise e avaliação. Abordagem dos alimentos funcionais nas doenças correlacionando com estudos recentes. Tecnologia de novos produtos com aplicabilidade clínica.

20. GASTRONOMIA HOSPITALAR

Responsável – Prof^o MsC Marcelo Chaves de Azevedo – carga horária – 8 horas

História da gastronomia e culinária, enfocando a gastronomia hospitalar. Introdução à caracterização de vários tipos de serviços. Análise dos tipos de serviços e a importância da gastronomia no planejamento de cardápios diante das necessidades nutricionais mediante a circunstância patológica.

21. GASTRONOMIA SAUDÁVEL PARA PERDA DE PESO

Responsável – Prof^o MsC Marcelo Chaves de Azevedo – carga horária – 8 horas

Alimentação saudável. Desmistificando a alimentação saudável. Custos da alimentação saudável. Influência da mídia nos hábitos alimentares. Alimentos industrializados X alimentos in natura x alimentos light e diet. Aditivos químicos nos alimentos. Conquistas de uma alimentação saudável. Segurança alimentar e nutricional.

22. NUTRIÇÃO NA OBESIDADE E DISTÚRBIOS ALIMENTARES

Responsáveis – Fernanda Mattos e Annie Schtscherbyna Almeida de Assis – C.h.– 16 horas

Fisiopatologia da obesidade e dos transtornos alimentares, avanços no tratamento nutricional nessas condições supracitadas. Tratamento nutricional no pré e pós-operatório de cirurgia bariátrica.

23. SISTEMATIZAÇÃO DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL AMBULATORIAL

Responsável – Prof^a Dr^a Virgínia Maria Barroso do Nascimento - Carga horária – 8 horas

Instrumentalizar o profissional Nutricionista para o atendimento ambulatorial. Discutir o passo-a-passo para a montagem de um consultório para atendimento nutricional.

24. NUTRIÇÃO E MARKETING

Responsável – Prof^a Dr^a Glorimar Rosa - Carga horária – 8 horas

Discutir os seguintes conceitos:

- Marketing
- Marketing Nutricional
- Dimensões do Marketing Nutricional
- Marketing de Serviço
- Mix de Marketing de Serviço
- Ambiente de Marketing
- Segmentação do mercado
- Consumidor: Paciente e/ou Cliente?
- Estágios de compra dos serviços de saúde
- Análise do mercado consumidor
- Marketing na relação nutricionista x paciente
- Endomarketing
- Marketing Pessoal
- Plano de Marketing profissional

25. LEGISLAÇÃO, PRESCRIÇÃO E FORMAS DE APRESENTAÇÃO DOS FITOTERÁPICOS

Responsável–Prof. Dr. José Carlos Saraiva Gonçalves – carga horária – 8 horas

Legislação brasileira de fitoterápicos. Mecanismo de ação e prescrição dos fitoterápicos. Formulações e controle de qualidade. Farmacologia e fitoquímica de fitoterápicos que atuam nos sistemas nervoso central, respiratório, digestório, genito-urinário e imunológico.

26. FITOTERAPIA APLICADA À NUTRIÇÃO CLÍNICA

Responsável–Prof^a Aline Labes Bento Carga horária–16 horas

Conceito, histórico, importância e metodologia da Fitoterapia. Legislação de alimentos e de produtos fitoterápicos. Diferença entre alimento, alimento novo, alimento funcional, probiótico, prebiótico e medicamento fitoterápico. Legislação para desenvolvimento e registro de diferentes produtos de origem natural. Estudos exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para o registro de produtos de origem natural. Contextualização: clínica, farmacológica, terapêutica e toxicológica. Pesquisa e geração de fármacos de origem vegetal. Interdisciplinaridade com as terapias não convencionais e as medicinas alternativas. Inter-relacionamento da Fitoterapia com a medicina popular, a holística e a antroposófica. A Fitoterapia no atendimento primário à saúde e à melhoria da qualidade de vida. A Política Nacional de Plantas Medicinais e Medicamentos Fitoterápicos. A Fitoterapia como ciência..

27. FARMACOBOTÂNICA E TOXICOLOGIA

Responsável–Prof. Dr. José Carlos Saraiva Gonçalves – carga horária – 16 horas

Introdução à farmacobotânica, farmacognosia, taxonomia, morfologia e anatomia vegetal. Farmacognosia: conceitos e métodos. Extração, identificação e doseamento de princípios ativos naturais. Macroscopia e microscopia das diversas partes das fármacos vegetais. Abordagem química e farmacológica de plantas com utilização terapêutica. Métodos de separação e identificação de compostos fitoterápicos. Estudo da Toxicologia Geral a partir de conhecimentos sobre mecanismo de toxicidade, toxicocinética, toxicodinâmica, avaliação da toxicidade e dos principais grupos de toxicantes, numa abordagem sócio-cultural, política e ética.

28. NUTRIÇÃO E ESTÉTICA

Responsável – Prof MsC. Felipe Cardoso – 8 horas

Relembrar a anatomia, fisiologia e bioquímica da pele. Discutir os principais fatores envolvidos no processo de envelhecimento, acne, alopecia. Nutrientes e envelhecimento cutâneo. Suplementos e fitoterápicos em estética. Nutrição funcional e estética facial e corporal.

29. DIETA, CUIDADO DOMICILIAR E GASTRONOMIA PERSONALIZADOS

Responsável – Prof^a Dr^a Grazielle Vilas Bôas Huguenin - Carga Horária – 8 horas

Reeducação alimentar; Culinária light; Supermercado: orientação para compras; educação nutricional; escolha adequada segundo análise nutricional, preço e qualidade; Análise da rotulagem; Lista de compras.

Reaproveitamento de sobras; Congelamento, descongelamento e microondas no preparo de: carnes, aves e peixes, sobremesas e acompanhamentos. Culinária e esporte: bebidas isotônicas, lanches pré e pós- exercício. Indicações de preparos na prática de exercício físico; Preparações ricas em proteínas e carboidratos. Sucos nutritivos. Motivação para adesão a dieta. Orientações para quem mora sozinho.

30. SUPLEMENTAÇÃO DIETÉTICA E DETOXIFICAÇÃO

Responsável – Prof^a Dr^a Mauara Scorsatto - Carga Horária – 8 horas

Estudo de formulações alimentares com objetivos dietéticos ou dietoterápicos especiais. Investigação das propriedades tecnológicas e nutricionais dos ingredientes e aditivos alimentares. Abordagem das implicações nutricionais decorrentes de técnicas de preparo e seus efeitos sobre a composição em nutrientes, retenção e atividade de compostos bioativos; limitações tecnológicas relativas à substituição de ingredientes. Tratamento da Disbiose intestinal nas doenças crônicas não transmissíveis.

31. NUTRIGENÔMICA APLICADA À CLÍNICA

Responsável – Prof^a Dr^a Glorimar Rosa - Carga Horária – 8 horas

Discutir os efeitos da dieta nas concentrações de biomarcadores de acordo com fatores genéticos. E, como a alimentação influencia a expressão gênica, podendo alterar o estado de saúde de um indivíduo e a interação entre genótipo e o meio ambiente.

32. GASTRONOMIA FUNCIONAL

Responsável – Prof^a Dr^a- Ana Paula Machado carga Horária – 8 horas

Contextualiza a aplicação das técnicas culinárias para execução de projetos gastronômicos com foco nas propriedades funcionais dos alimentos de diferentes regiões do Brasil à luz da técnica dietética. Instrumentalizará o aluno para o planejamento alimentar para indivíduos saudáveis e enfermos. Discutirá a associação da gastronomia com a nutrição.

33. ELABORAÇÃO DO TRABALHO FINAL

Responsável – Prof^a Dr^a Glorimar Rosa - Carga horária – 90 horas

Elaboração do projeto do trabalho de conclusão do curso, realização de levantamento bibliográfico, submissão ao Comitê de ética em pesquisa com seres humanos, quando pertinente; supervisão na etapa de coleta de dados; orientação na formação de bancos de dados, tratamento estatístico e redação do trabalho de conclusão de curso. Acompanhamento do desenvolvimento do trabalho de conclusão do curso por meio de oficinas ao longo do curso.