



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

<b>Ano</b>	2022
<b>Tp. Período</b>	Anual
<b>Curso</b>	NUTRIÇÃO (220)
<b>Disciplina</b>	1605 - ESTÁGIO IV - ATENDIMENTO AMBULATORIAL
<b>Turma</b>	NUI-B

**Carga Horária:** 204

## PLANO DE ENSINO

### EMENTA

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo do trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Atendimento sistematizado em nutrição. Educação Nutricional. Acompanhamento clínico. Protocolos de atribuições e atividades da atuação prática no ambulatório e consultório. Aspectos psicológicos do comportamento alimentar.

### I. Objetivos

#### OBJETIVO GERAL

Oportunizar aos acadêmicos a realização de atendimentos nutricionais à comunidade através de consultas, acompanhamentos e orientações individuais.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Integrar o aluno à rotina de um ambulatório de nutrição;

Realizar atendimento, acompanhamento e orientação nutricional;

Aplicar anamnese social, clínica e nutricional aos pacientes quando necessário;

Aplicar inquéritos alimentares quando necessários;

Utilizar métodos antropométricos (peso, altura, circunferências, dobras cutâneas, bioimpedância bipolar, tetrapolar e outros) para avaliação do estado nutricional;

Interpretar exames bioquímicos;

Verificar as necessidades nutricionais individuais através de cálculos específicos;

Elaborar planejamento alimentar aos pacientes atendidos;

Calcular e adequar o planejamento alimentar conforme necessidades individuais;

Elaborar orientações nutricionais específicas e individuais;

Realizar aconselhamento nutricional e educação nutricional a indivíduos e a grupos específicos;

Desenvolver receituários de receitas indicadas nos atendimentos.

### II. Programa

Os atendimentos nutricionais e outras atividades serão realizados na Clínica Escola de Nutrição do curso de Nutrição, campus CEDETEG, conforme agendamento de consultas. Os alunos deverão permanecer neste local, conforme carga horária prevista, atendendo aos objetivos da disciplina.

### III. Metodologia de Ensino

Prática clínica ambulatorial através de atendimento nutricional individual, com a realização de consulta, orientação, planejamento e acompanhamento nutricional, através de procedimentos estabelecidos em cada etapa, com supervisão direta.

### IV. Formas de Avaliação

Os alunos serão avaliados individualmente a cada semana por cada professor supervisor considerando os seguintes critérios:

1 – Assiduidade e pontualidade (0,25)

2 – Relacionamento / cooperação / postura ética, respeitando as diferenças culturais, econômicas e sociais. (1,0)

3 - Apresentação pessoal (jaleco limpo, não utiliza adornos como piercing, brincos grandes, o cabelo está sempre preso para atender e realizar avaliações) (0,25)

4 - Execução das técnicas - motivação e facilidade de compreensão em acatar instruções (1,0)

5 - Iniciativa e criatividade - capacidade de identificar e resolver problemas, desenvolver e sugerir modificações e inovações. (1,0)

6 - Registros e anotações claras e concisas/detalhamento de condutas (1,5)

7 - Interesse / Comprometimento / Iniciativa / Responsabilidade (1,0)

8 – Aplicabilidade do conteúdo teórico na prática. (1,0)

9 - Estruturação dos cardápios em todas as suas etapas (1,5)

10 - Habilidade (Planejamento; Organização; Comunicação e Liderança (1,5)

### V. Bibliografia

#### Básica

BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL/MS. Guia alimentar para a população brasileira– 2.ed. Brasília, 2014. 156 p.

CARDOSO, M. A; SCAGLIUSI, F. B. Nutrição e Dietética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 5. ed. Barueri -São Paulo: Manole, 2016. v. 1. 992p

<b>Ano</b>	<b>2022</b>
<b>Tp. Período</b>	<b>Anual</b>
<b>Curso</b>	<b>NUTRIÇÃO (220)</b>
<b>Disciplina</b>	<b>1605 - ESTÁGIO IV - ATENDIMENTO AMBULATORIAL</b>
<b>Turma</b>	<b>NUI-B</b>

**Carga Horária: 204**

## PLANO DE ENSINO

COZZOLINO, S.F.M.; COMINETTI, C. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Manole, 2019, 2ª edição, 1416p

CUPPARI, Lilian (Coord.). GUIA de nutrição: nutrição clínica no adulto. Editor da série: Nestor Schor. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais - Aprendendo a Aprender. 2ª ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6ª edição. Barueri, SP: Manole, 2011.

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9ªed. SP. Atheneu, 2008.

GUIMARÃES, A.F.; GALISA, M.S. Cálculos Nutricionais. São Paulo: M. Books, 2008.

ILSI. Uso e Aplicações das "Dietary Reference Intakes" DRIs. International Life Sciences Institute – ILSI

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. RAYMOND, J. L. Krause, Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 14ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018

PACHECO, M. Tabela de Equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. RJ. Rubio, 2006.

PASCHOAL, V.; NAVES, A. Tratado de Nutrição Esportiva Funcional. 1 ed. São Paulo: Roca, 2015.

PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional. 6. ed. São Paulo: Coronário, 2017.

PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. SP. Atheneu, 2005.

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.P. Avaliação Nutricional - Novas Perspectivas. 2ª edição. São Paulo: Roca, 2015.

SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11ed. São Paulo: Manole, 2016.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de Orientação: alimentação do lactente ao adolescente; alimentação na escola; alimentação saudável e vínculo mãe-filho; alimentação saudável e prevenção de doenças; segurança alimentar. 3. ed. Rio de Janeiro, 2018.

TACO / Tabela brasileira de composição de alimentos - NEPA – UNICAMP- 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. 161 p.

VITOLLO, M. R. G. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.568p. 2ed.

WILLIAMS, S. R. Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia. 6. ed. Porto alegre: Artes Médicas, 1997.

## Complementar

BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL/MS. Guia alimentar para a população brasileira–2.ed. Brasília, 2014. 156 p.

CARDOSO, M. A; SCAGLIUSI, F. B. Nutrição e Dietética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 5. ed. Barueri -São Paulo: Manole, 2016. v. 1. 992p

COZZOLINO, S.F.M.; COMINETTI, C. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Manole, 2019, 2ª edição, 1416p

CUPPARI, Lilian (Coord.). GUIA de nutrição: nutrição clínica no adulto. Editor da série: Nestor Schor. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais - Aprendendo a Aprender. 2ª ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6ª edição. Barueri, SP: Manole, 2011.

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9ªed. SP. Atheneu, 2008.

GUIMARÃES, A.F.; GALISA, M.S. Cálculos Nutricionais. São Paulo: M. Books, 2008.

ILSI. Uso e Aplicações das "Dietary Reference Intakes" DRIs. International Life Sciences Institute – ILSI

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. RAYMOND, J. L. Krause, Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 14ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018

PACHECO, M. Tabela de Equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. RJ. Rubio, 2006.

PASCHOAL, V.; NAVES, A. Tratado de Nutrição Esportiva Funcional. 1 ed. São Paulo: Roca, 2015.

PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional. 6. ed. São Paulo: Coronário, 2017.

PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. SP. Atheneu, 2005.

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.P. Avaliação Nutricional - Novas Perspectivas. 2ª edição. São Paulo: Roca, 2015.

SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11ed. São Paulo: Manole, 2016.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de Orientação: alimentação do lactente ao adolescente; alimentação na escola; alimentação saudável e vínculo mãe-filho; alimentação saudável e prevenção de doenças; segurança alimentar. 3. ed. Rio de Janeiro, 2018.

TACO / Tabela brasileira de composição de alimentos - NEPA – UNICAMP- 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. 161 p.

VITOLLO, M. R. G. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.568p. 2ed.

WILLIAMS, S. R. Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia. 6. ed. Porto alegre: Artes Médicas, 1997.



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

<b>Ano</b>	2022	
<b>Tp. Período</b>	Anual	
<b>Curso</b>	NUTRIÇÃO (220)	
<b>Disciplina</b>	1605 - ESTÁGIO IV - ATENDIMENTO AMBULATORIAL	<b>Carga Horária:</b> 204
<b>Turma</b>	NUI-B	

## PLANO DE ENSINO

### APROVAÇÃO

**Inspetoria:** DENUT/G  
**Tp. Documento:** Ata Departamental  
**Documento:** 12/2022  
**Data:** 06/06/2022