



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Nutrição Clínica	
Disciplina: Nutrição Clínica Avançada		Código da Disciplina: ENEX01520
Carga horária semanal: 6 h/a	(<input checked="" type="checkbox"/>) Teórica (<input type="checkbox"/>) Prática	Etapa: 6º
Ementa: A disciplina estuda a nutrição do enfermo, em nível terciário. Suporte nutricional enteral e parenteral. Apresenta interface e estreita integração com a disciplina de Fisiopatologia da Nutrição II.		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
- conhecer as implicações nutricionais na presença de doenças hipermetabólicas graves; - identificar as modificações dietéticas necessárias para prevenção de doenças e/ou recuperação do estado nutricional.	- elaborar planos dietoterápicos para diferentes situações clínicas; - elaborar seminários e apresentações didáticas.	- valorizar o conhecimento científico; - perceber o caráter multidisciplinar da atuação do nutricionista na área clínica.
Conteúdo Programático: <ul style="list-style-type: none">• Terapia nutricional enteral e parenteral• TN nas doenças neurológicas• TN nas doenças pulmonares• TN nas doenças da cavidade oral, disfagias orais e orofaríngeas• TN nas doenças do esôfago (hérnia de hiato, DRGE, Barret)• TN nas doenças do estômago• TN nas doenças de intestino• TN nas pancreatites e TN nas doenças de vesícula biliar.• TN nas doenças hepáticas.• TN nas doenças renais• TN em doenças graves: Ca, SIDA, queimados, sepse.		
Metodologia: <ul style="list-style-type: none">• Aula expositiva• Estudos de caso clínico• Seminários• Discussão de artigos		



Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 474 p.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 5. ed. Barueri: Manole, 2007. 847

KRAUSE, M V.; MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11 . ed. / 2005 São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. **Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri, SP: Manole, 2009.

LAMEU, E. **Clínica nutricional**. Rio de Janeiro: Revinter, 2005. 1071 p.

SOBOTKA, L. **Bases da nutrição clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 438 p.

WAITZBERG, D L. **Dieta, nutrição e câncer**. São Paulo: Atheneu, 2006. 783 p.

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



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Nutrição Clínica	
Disciplina: Fisiopatologia da Nutrição II	Código da Disciplina: ENEX00633	
Carga horária semanal: 2 h/a	(X) Teórica () Prática	Etapa: 6ª
Ementa: Mecanismos fisiopatológicos das doenças que atingem os sistemas digestório, nervoso, respiratório e endócrino. Principais agentes causadores das doenças graves.		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
- conhecer os principais agentes causadores de doenças hipermetabólicas e graves; - compreender os mecanismos de desenvolvimento das doenças hipermetabólicas e graves; - identificar as principais doenças que atingem os sistemas: digestório, nervoso, respiratório e endócrino.	- elaborar seminários e apresentações didáticas; - demonstrar conhecimento em relação aos principais sinais e sintomas das doenças hipermetabólicas e grave.	- reconhecer o caráter multidisciplinar da ciência da nutrição; - valorizar o conhecimento científico.
Conteúdo Programático: <ul style="list-style-type: none">• Fisiopatologia das doenças do sistema digestório: cavidade oral, esôfago, estômago e intestinos• Fisiopatologia das enfermidades graves: queimados, sepse, SIDA, câncer• Fisiopatologia da hiperuricemia e gota		
Metodologia: <ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas• Seminários• Estudos dirigidos• Discussão de textos científicos		
Bibliografia Básica: CUPPARI, L. Guia de medicina ambulatorial e hospitalar: Nutrição clínica no adulto . 3.ed. Barueri: Manole, 2009. ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento . 5. ed. Barueri: Manole, 2007. 847 p . SHILS, M.E.; EDWARD, M. Nutrição moderna na saúde e na doença . 10 ed. Barueri: Manole, 2009.		



Bibliografia Complementar:

COSTA, E.A. **Manual de fisiopatologia e nutrição**. Petrópolis: Vozes, 2007. 223 p.

CUPPARI, L. **Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri: Manole, 2009. 515 p.

MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11 . ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.

WAITZBERG, D L. **Dieta, nutrição e câncer**. São Paulo: Atheneu, 2006. 783 p.

WAITZBERG, DL. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Nutrição Clínica	
Disciplina: Ética e Legislação Profissional		Código da Disciplina: ENEX00618
Carga horária semana: 2 h/a	(X) Teórica () Prática	Etapa: 6ª
Ementa: Orientação para a atuação ética e responsável do nutricionista, por meio de seu papel crítico e autônomo, de cidadão e profissional, interveniente na realidade socioeconômica e de saúde da população. Aspectos da Legislação Civil e Profissional. Discussão da ética profissional em relação ao respeito ao meio ambiente, aos direitos humanos e à diversidade cultural.		
Objetivos:		
<i>Fatos e Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes, Normas e Valores</i>
<ul style="list-style-type: none">- Identificar a ética como uma ciência que estuda a moral;- Reconhecer a liberdade e a responsabilidade como características que identificam o ser humano;- Identificar o seu papel crítico e autônomo, de cidadão e de profissional, interveniente na realidade socioeconômica e de saúde da população.	<ul style="list-style-type: none">- Utilizar reflexão individual e coletiva como ferramenta para o encaminhamento de questões de conflito ético.- Aplicar as normas legais que regem a prática profissional com base na ciência da Nutrição;- Aplicar os preceitos do Código de Ética do Nutricionista no exercício da profissão.	<ul style="list-style-type: none">- Perceber os determinantes do comportamento social dos indivíduos e entender o mecanismo de tomada de decisão individual e coletiva;- Agir de forma ética em sua prática profissional como nutricionista;- Perceber a sua prática profissional como parte das ações multiprofissionais da área da saúde.
Conteúdo Programático: Apresentação da disciplina e do plano de ensino: objetivos, conteúdo programático, avaliações e bibliografia. Introdução à Ética e Legislação Profissional Determinantes do comportamento social do indivíduo O papel dos órgãos de classe Áreas de atuação do nutricionista Legislação profissional Código de Ética do Nutricionista		



Metodologia:

Aula expositiva
Análise e interpretação de textos
Exercícios
Discussão em grupos para estudo de casos éticos

Bibliografia Básica:

BRASIL. **Regulamentação da profissão de nutricionista.** Congresso Nacional. Lei nº 8.234 de 17/09/91. D.O.U. de 18.09.91. Disponível em: <http://www.cfn.org.br>. Acesso em: 12 set. 2012.

CHAUÍ, M.S. **Convite à filosofia.** 13. ed. São Paulo: Ática, 2009. 424 p.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Código de ética do nutricionista.** Disponível em: <http://www.cfn.org.br>. Acesso em 12 set. 2012.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. **Código Civil Brasileiro.** Disponível em: <http://www.cosif.com.br/>. Acesso em 12 set 2012.
BURSZTYN M.(ORG.). **Ciência, ética e sustentabilidade:** desafios ao novo século. São Paulo: Cortez, 2001. 192 p.

COSTA, N. da S.C. **A Formação do nutricionista:** educação e contradição. 2. ed. reimpr. Goiânia: UFG, 2002. 151 p.

GARRAFA, V. (org.); PESSINI, L. **Bioética:** poder e justiça. São Paulo: Loyola, 2003. 522 p.

PEGORARO, O.A. **Ética e bioética:** da subsistência à existência. Petrópolis: Vozes 2002 133 p.



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Nutrição Clínica	
Disciplina: Comunicação e Marketing		Código da Disciplina: ENEX00573
Carga horária semanal: 2 h/a		Etapa: 6ª
Ementa: Possibilita a discussão e o exercício ético, responsável e aprimorado da comunicação verbal e não verbal. Estuda os conceitos e projetos que envolvem o marketing de produtos relacionados com a área de nutrição assim como discute o Código de Ética do Consumidor.		
Objetivos:		
<i>Conceitos</i>	<i>Habilidades</i>	<i>Atitudes e Valores</i>
Reconhecer as atribuições do nutricionista na área de Marketing. Analisar o papel da mídia no marketing de produtos e serviços na área de alimentação. Identificar os principais princípios de marketing. Conhecer a legislação vigente que regulamenta a produção e comercialização de produtos alimentícios. Analisar a adequação rotulagem de um produto alimentício de acordo com a legislação vigente. Conhecer as normas da língua portuguesa.	Aplicar o processo de comunicação. Construir a rotulagem geral e nutricional de um produto alimentício.	Valorizar o conhecimento técnico-científico no desenvolvimento de produtos alimentícios. Preocupar-se com a elaboração adequada da rotulagem geral e nutricional de alimentos embalados.



Conteúdo Programático:

- Comunicação nos dias atuais;
- Processo de comunicacional;
- Comunicação escrita, oral e não verbal;
- Conceitos gerais de Marketing sob o ponto de vista da comunicação;
- Atribuições do nutricionista em marketing: Resolução CFN nº 200/98. Locais de atuação do nutricionista em marketing;
- Quanto ao desenvolvimento de produtos: Atendimento à Legislação / Dizeres legais de rotulagem / Registro / Comunicação de início de fabricação. Escrita de informação nutricional obrigatória;
- A comunicação quanto a serviço de atendimento ao consumidor: histórico, função, importância, pesquisa de mercado, correio, telefone, internet;
- Cozinha experimental: a escrita e os testes de receitas;
- Fotografia como linguagem: recurso de promoção e merchandising;
- Comunicação digital;
- Comunicação científica;
- Trabalho: Desenvolvimento de estratégia de marketing para um determinado produto alimentício;

Metodologia:

Aulas expositivas;

Trabalhos em grupo;

Exercícios e dramatização;

Produção de textos.

Bibliografia Básica:

FIORIN, José L. e SAVIOLI, Francisco P. **Lições de texto: leitura e redação**. 5ed. São Paulo: Ática, 2008. [Acervo 179523]

KOTLER, P; KELLER, KL. **Administração de marketing**. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. xxii, 750 p.

KOTLER, P. **Os 10 pecados mortais do marketing: causas, sintomas e soluções**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004

Bibliografia Complementar:



ANTUNES, Irané Costa. **Lutar com palavras: coesão e coerência.** 3ed. São Paulo: Parábola, 2007. [Acervo 187188]

BECHARA, Evanildo. **Moderna gramática portuguesa:** atualizada pelo novo acordo ortográfico. 37. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Lucerna, 2009.

LINDEN, S. **Educação nutricional:** algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005.

MUYLAERT, R. **Marketing cultural & comunicação dirigida.** São Paulo: Globo, 1993. 287 p.

PHILIPPI, ST. **Pirâmide dos alimentos:** fundamentos básicos da nutrição. Barueri, SP: Manole, 2009.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ Silvia. **Cardápio: Guia prático para a elaboração.** 2ª. Ed. São Paulo: Editora Roca, 2008, 279p.



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Nutrição Clínica	
Disciplina: Planejamento Dietético	Código da Disciplina: ENEC00761	
Carga horária semanal: 2 h/a	() Teórica (x) Prática	Etapa: 6ª
Ementa: A disciplina aprofunda os conceitos, métodos e as técnicas envolvidas no planejamento dietético e possibilita o exercício da elaboração de cardápios e dietas em situações de saúde e de doença, no âmbito individual e coletivo.		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes, Normas e Valores
Conhecer as etapas do planejamento de um plano alimentar Reconhecer as diferenças nas recomendações nutricionais entre as dietas	Planejar planos alimentares para diversas patologias Manejar softwares de nutrição e tabelas de composição de alimentos Elaborar uma prescrição dietética	Perceber a importância do papel da alimentação em indivíduos portadores de diferentes patologias.
Conteúdo Programático: - Associar as recomendações nutricionais com a prática da prescrição dietética para indivíduos saudáveis e doentes. - Identificar e analisar as recomendações nutricionais vigentes para o planejamento dietético. - Correlacionar as recomendações nutricionais com a prevenção, promoção e recuperação da saúde; - Planejar e calcular planos alimentares; - Realizar prescrição dietética para indivíduos portadores de diferentes patologias; - Planejar orientações dietéticas para indivíduos portadores de diferentes patologias.		
Metodologia de Ensino: Aulas expositivas; Exercícios de cálculos; Resolução de situações problemas; Estudos de casos		



Bibliografia Básica:

GALISA, MS; ESPERANÇA, LMB; SÁ, NG. **Nutrição: conceitos e aplicações.** São Paulo: M. Books, 2008. xxii, 25 p

GUIMARÃES, Andrea; GALISA, Mônica Santiago. **Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas .** São Paulo: M. Books, 2008. x, 91p

INSTITUTE OF MEDICINE (U.S.). Subcommittee on Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes. . INSTITUTE OF MEDICINE (U.S.) Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Refere. **Dietary reference intakes: applications in dietary planning.** Washington: National Academy Press, 2001. 285 p.

Bibliografia Complementar:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA PINTO, A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2009. 342 p

SILVA, SMCS; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** São Paulo, Editora Roca, 2. ed. 279 p

ORNELLAS, LH. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** 8. ed. rev. ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. 276p

TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/tabela.php?ativo=tabela>

WHITNEY, Eleanor Noss; ROLFES, Sharon Rady. **Nutrição.** Tradução da 10ª edição norte-americana São Paulo, SP: Cengage Learning, c2008. 2v



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Nutrição Clínica	
Disciplina: Tópicos Especiais em Nutrição	Código da Disciplina: ENEX01524	
Carga horária semanal: 6 h/a	(x) Teórica () Prática	Etapa 6ª.
Ementa: Atualização dos conhecimentos adquiridos no decorrer do curso com a realização de educação nutricional aplicada, seminários avançados e interdisciplinares cujas temáticas são nutrição e saúde. Aplicações do sistema imune como ferramenta diagnóstica e terapêutica aplicadas à nutrição. Atualização sobre a relação da alimentação com sustentabilidade, diversidade cultural e Direitos Humanos.		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
<ul style="list-style-type: none">✓ Reconhecer as áreas emergentes de atuação do nutricionista✓ Relacionar a ação do sistema imune com os aspectos nutricionais✓ Conhecer temas atuais em nutrição✓ Identificar as etapas para atendimento ao paciente/cliente✓ Reconhecer a importância da Psicologia para o trabalho nutricionista.	<ul style="list-style-type: none">✓ Elaborar seminários sobre temas de atualidade na área de nutrição✓ Sistematizar as informações coletadas durante o atendimento nutricional✓ Empregar os conceitos atuais em nutrição na prática profissional✓ Construir uma postura crítica relativa aos aspectos psicológicos do trabalho do nutricionista.	<ul style="list-style-type: none">✓ Ponderar o caráter científico dos conceitos atuais em nutrição para aplicação prática✓ Refletir sobre a relação nutricionista-paciente-ética durante o atendimento nutricional✓ Preocupar-se com a educação permanente no exercício profissional✓ Valorizar os aspectos psicológicos como parte integrante do trabalho do nutricionista.✓ Interessar-se pela Psicologia como ciência que contribui para a prática em Nutrição.



Conteúdo Programático:

- Introdução à disciplina: conceito, importância e relação com o profissional e interdisciplinaridade
- Propedêutica e atendimento ao paciente
- Tópicos avançados em imunologia e nutrição
- Atualidades na área de Nutrição Clínica
- A relação nutricionista-paciente
- Aspectos psicológicos da alimentação
- Questões nutricionais relacionadas aos modos de subjetivação contemporânea: dietas, cirurgias, corpo e beleza

Metodologia:

Aulas expositivas dialogadas

Brain storming

Pesquisa bibliográfica

Discussões em grupos

Seminários

Dinâmicas de grupo

Palestras

Filme

Estudo de caso

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. **Guia de medicina ambulatorial e hospitalar: Nutrição clínica no adulto**. 3.ed. reimpr. da 2. ed. Barueri: Manole, 2009.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 5. ed. Barueri: Manole, 2007. 847 p .

SHILS, M.E.; EDWARD, M. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10 ed. Barueri: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA PINTO, A. M. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009.

DUARTE, L.J.V. **Alimentos funcionais: Faça do alimento seu medicamento e do medicamento, seu alimento**. 2. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007. 119 p

LINDEN, S. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Varela, 2005.

TENSER, C.M.R. **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. Brasília: SENAC São Paulo, 2008. 557 p.

TUDGE, C. **Alimentos do futuro: orgânicos, transgênicos e nutrição global**. São Paulo: Publifolha, 2002. 72 p.



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológica e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Nutrição Clínica	
Disciplina: Nutrição na Maturidade	Código da Disciplina: ENEC00740	
Carga horária semanal: 2 h/a		Etapa: 6º
Ementa: Estuda a Nutrição, em seu sentido mais amplo, na idade adulta e na senectude. Habilita o aluno para a elaboração e cálculo de dietas que promovam as funções fisiológicas adequadas aos adultos e idosos, previnam doenças crônicas e riscos de toxicidade, seguindo recomendações e princípios nutricionais específicos.		
Objetivos:		
<i>Fatos e Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes, Normas e Valores</i>
- Conhecer os aspectos fisiológicos e nutricionais durante a maturidade. - Reconhecer o processo de envelhecimento e sua relação com a alteração nos hábitos e estilo de vida no paciente idoso. - Conhecer as características da alimentação de adultos e idosos. - Conhecer as necessidades e recomendações nutricionais para a maturidade.	- Aplicar condutas nutricionais adequadas à maturidade, com base nas necessidades e recomendações nutricionais. - Elaborar orientação nutricional adequada à adultos e idosos.	- Ser consciente do processo de envelhecimento. - Interessar-se pelo cuidado aos idosos.
Conteúdo Programático: <ul style="list-style-type: none">• Apresentação da Disciplina, plano de ensino, proposta de trabalho, bibliografia.• Transição demográfica e epidemiológica.• Recomendações e necessidades nutricionais para adultos.• Características da alimentação de adultos.• Longevidade: conceitos. Teoria do Envelhecimento.• Alterações orgânicas, fisiológicas e metabólicas decorrentes do envelhecimento.• Avaliação nutricional do idoso: métodos subjetivos e objetivos.• Recomendações e necessidades nutricionais para o idoso.• Estratégias nutricionais no cuidado da alimentação do idoso.• Planejamento Dietético de Idosos.		
Metodologia: Aulas expositivas. Trabalhos em grupo. Estudos de caso. Exercícios.		



Bibliografia Básica:

BUSNELLO, F.M. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento.** São Paulo: Ed. Atheneu, 2007.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos nutrição e dietoterapia.** 11ª ed. São Paulo: Roca, 2005.

SHILS, M.E.; EDWARD, M. **Nutrição moderna na saúde e na doença.** 10ª ed. Barueri: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. **Guia de medicina ambulatorial e hospitalar: Nutrição clínica no adulto.** 3ª reimpressão da 2ª ed. Barueri: Manole, 2009.

INSTITUTE OF MEDICINE (U.S.) Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference. **Dietary reference intakes:** applications in dietary planning. Washington: National Academy Press, 2001.

INSTITUTE OF MEDICINE (U.S.). Panel on Dietary Antioxidants and Related Compounds. **Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids.** Washington: National Academy Press, 2000.

NACIF, M; VIEBIG, R. F. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida : uma visão prática.** São Paulo: Metha, 2007.

VITOLO, M.R. **Nutrição da Gestação ao Envelhecimento.** Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. **Nutrição.** 10ª. ed. Brasil: Cengage Learning, 2008.



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE		
Curso: NUTRIÇÃO	Núcleo Temático: NUTRIÇÃO CLÍNICA	
Disciplina: PESQUISA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA		Código da Disciplina: ENEX00487
Carga horária semanal: 4h/a	() Teórica (x) Prática	Etapa: 6ª
Ementa: Atualização dos conhecimentos adquiridos no decorrer do curso com a realização de educação nutricional aplicada, seminários avançados e interdisciplinares cujas temáticas são nutrição e saúde. Aplicações do sistema imune como ferramenta diagnóstica e terapêutica aplicadas à nutrição. Atualização sobre a relação da alimentação com sustentabilidade, diversidade cultural e Direitos Humanos.		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
Conhecer a importância do método científico para o desenvolvimento de pesquisa Identificar os temas mais atuais na área de nutrição clínica	Elaborar projetos de pesquisa em nutrição clínica Empregar os conceitos atuais em nutrição clínica na prática profissional	Ponderar o caráter científico dos conceitos atuais em nutrição para aplicação prática Preocupar-se com a atualização permanente no exercício profissional na área de nutrição clínica.
Conteúdo Programático: Apresentação da disciplina. Discussão e definição de temas para o projeto. Determinação do projeto, formulação de hipóteses Busca e seleção de material bibliográfico Construção dos objetivos do projeto e da metodologia Coleta de dados Análise dos dados Redação do projeto Apresentação Final do Trabalho desenvolvido		
Metodologia: <i>Brainstorming</i> Pesquisa bibliográfica Pesquisa de campo Seminários Aulas expositivas dialogadas		



Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. **Guia de medicina ambulatorial e hospitalar: Nutrição clínica no adulto.** 3.ed. reimpr. da 2. ed. Barueri: Manole, 2009.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento.** 5. ed. Barueri: Manole, 2007. 847 p .

SHILS, M.E.; EDWARD, M. **Nutrição moderna na saúde e na doença.** 10 ed. Barueri: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA PINTO, A. M. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.** 3. ed. São Paulo: Metha, 2009.

DUARTE, L.J.V. **Alimentos funcionais: Faça do alimento seu medicamento e do medicamento, seu alimento.** 2. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007. 119 p

LINDEN, S. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino.** São Paulo: Varela, 2005.

TENSER, C.M.R. **Alquimia dos alimentos.** 2. ed. Brasília: SENAC São Paulo, 2008. 557 p.

TUDGE, C. **Alimentos do futuro: orgânicos, transgênicos e nutrição global.** São Paulo: Publifolha, 2002. 72 p.