



Universidade Estadual do Ceará – UECE
Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa – PROPGPq
Centro de Ciências da Saúde – CCS
Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde – PPGNS



I. IDENTIFICAÇÃO:

Disciplina: Avaliação de consumo alimentar

Programa de Pós-Graduação: PPGNS **Carga Horária:** 30h

Créditos: 2 **Dia:** 3ª e 5ª **Horário:** 8h

Professores: Soraia e Mariane

II. EMENTA:

Esta disciplina caracteriza-se pelo estudo da evolução das pesquisas dietéticas no Brasil; Inquéritos alimentares; Recomendações Nutricionais (Dietary Reference Intakes – DRIs); Uso de tabela de composição de alimentos; Guia Alimentar para população brasileira; Métodos de avaliação de consumo alimentar.

III. OBJETIVOS:

a) Objetivo da disciplina:

Conhecer os métodos e técnicas de avaliação do consumo alimentar e as recomendações nutricionais atuais.

b) Objetivos de aprendizagem:

Ao final da disciplina esperamos que os estudantes sejam capazes de:

- ✓ Entender a evolução dos estudos dietéticos no Brasil;
- ✓ Identificar os principais inquéritos alimentares utilizados na avaliação do consumo alimentar, bem como estabelecer as vantagens e desvantagens de cada instrumento;
- ✓ Entender como trabalhar com as recomendações Nutricionais (Dietary Reference Intakes – DRIs) na avaliação do consumo alimentar;
- ✓ Conhecer as tabelas de composição de alimentos disponíveis e identificar as limitações e vantagens de cada tabela;
- ✓ Aprofundar o conhecimento a respeito do Guia Alimentar para população brasileira;
- ✓ Conhecer os métodos de avaliação de consumo alimentar (índices alimentares, padrões alimentares e capacidade antioxidante total da dieta).

IV. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO/TEMÁTICAS:

- A evolução dos estudos dietéticos no Brasil;
- Inquéritos alimentares e nutricionais no Brasil: perspectiva histórica e principais resultados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2017-2018);
- Ingestão de nutrientes, recomendações nutricionais e o uso de tabelas de composição de alimentos;
- Avaliação do consumo alimentar, a partir da nova proposta do Guia Alimentar para a população brasileira;
- Outros métodos de avaliação do consumo alimentar:
 - Índices alimentares (Índice Inflamatório da Dieta, Índice de Alimentação Saudável);
 - Padrões alimentares;
 - Capacidade Antioxidante Total da Dieta

V. METODOLOGIA:

As estratégias didático-pedagógicas serão orientadas pelos objetivos de aprendizagem sendo estas desenvolvidas de forma participativa, com base nos seguintes recursos:

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Leituras orientadas;
- Discussão de artigos científicos;
- Apresentação de seminários;

VI. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:

O estudante será avaliado através das seguintes estratégias:

- ✓ Participação e interesse durante a aula;
- ✓ Apresentação de seminários;
- ✓ Discussão de artigos científicos

CRONOGRAMA

Aula	Data	Semana	Conteúdo	Estratégia	Professora(s)
01	03/05	Terça	Apresentação da disciplina; A evolução dos estudos dietéticos no Brasil;	Aula expositiva	Soraia e Mariane
02	10/05	Terça	Inquéritos alimentares e nutricionais no Brasil: Perspectiva histórica.	Seminário	Soraia e Mariane

03	17/05	Terça	Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2017-2019): principais resultados;	Aula expositiva	Ilana Bezerra
04	24/05	Terça	Ingestão de nutrientes, recomendações nutricionais e o uso de tabelas de composição de alimentos;	Seminário	Soraia e Mariane
05	31/05	Terça	Avaliação do consumo alimentar, a partir da nova proposta do Guia Alimentar para a população brasileira;	Aula expositiva	Soraia e Mariane
06	02/06	Quinta	Índice Inflamatório da Dieta (IID); Índice de Alimentação Saudável (IAS);	Aula expositiva Discussão artigo científico	Soraia e Mariane
07	07/06	Terça	Padrões alimentares;	Aula expositiva Discussão artigo científico	Soraia e Mariane
08	09/06	Quinta	Capacidade Antioxidante Total da Dieta (CATd); Encerramento da Disciplina.	Aula expositiva Discussão artigo científico	Soraia e Mariane

VII. BIBLIOGRAFIA:

Básica

1. Cuppari L, Nutrição Clínica no Adulto - Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar – Unifesp – Escola Paulista de Medicina 3ª ed. Editora Manole: Barueri, 2018. Capítulo 1: Necessidades e Recomendação de Nutrientes; Necessidades e Recomendações de Energia.
2. Marchioni DML, Gorgulho BM, Steluti J. Consumo Alimentar Guia Para Avaliação. 1ª ed. Editora Manole: Barueri, 2019.
3. Fisberg RM et al. Inquéritos Alimentares – Métodos e bases científicos. Editora Manole, 2005.
4. Kac G et al. Epidemiologia Nutricional – Editora Atheneu 2007. Capítulos 10 (Métodos de avaliação do consumo de alimentos) e 11 (Desenvolvimento, validação e aplicações de questionários de frequência alimentar em estudos epidemiológicos).
5. Soares NT, Maia FMM. Avaliação do consumo alimentar: recursos teóricos e aplicação das DRIs. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Medbook, 2013.

Complementar

1. Mahan, K. L.; Scott-stumps. Alimentos nutrição e dietoterapia.14 ed. São Paulo: Elsevier, 2018.
2. Silva, S. M. C; Mura, J. D. A. P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 3ª ed. São Paulo: Paya, 2015.
3. Taddei JAAC, Lang RMF. Nutrição em Saúde Pública. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2017. Capítulo 8: Inquéritos nacionais de antropometria e consumo alimentar.