



Plano de Curso:	2006/2007	Área:	Saúde	Curso Técnico:	Segurança do Trabalho	C. Horária:	30
Módulo:	Educação para a Saúde: Nutrição e Saúde	Professor:		Período:	1º	Nº aulas:	40

COMPETÊNCIA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	Nº aulas
Aplicar os conhecimentos de nutrição e Saúde e Prevenção de doenças.	- Identificar a evolução histórica da nutrição e os seus conceitos. - Identificar as leis da alimentação e sua aplicabilidade. - Conhecer os grupos alimentares responsáveis por uma boa alimentação. - Auxiliar para a adoção das normas da boa alimentação. - Identificar a aplicação da pirâmide dos alimentos. - Identificar os princípios e objetivos da dietoterapia. - Descrever os tipos de dietas hospitalares - Identificar algumas formas de verificar o estado nutricional. - Descrever sobre os nutrientes disponíveis na alimentação. - Identificar a aplicação da nutrição enteral no serviço de enfermagem	- Nutrição - Histórico e Conceitos	02
		- Leis da Alimentação: - Lei da Quantidade - Lei da Qualidade - Lei da Harmonia - Lei da Adequação	02
		- Grupos Alimentares - Energéticos, Construtores e Reguladores.	04
		Normas da Boa Alimentação	02
		Pirâmide de Alimentos	02
		- Dietoterapia - Princípios e Objetivos	04
		- Modificações na Dieta - Tipos de dietas hospitalares	04
		- Estado Nutricional: - Método antropométrico, sinais clínicos e exames bioquímicos.	06
		- Nutrientes: - Carboidratos - Proteínas - Gorduras - Água - Fibras - Vitaminas Hidrossolúveis - Vitaminas Lipossolúveis	12
		- Minerais - Nutrição Enteral	02

