

## Nutrição

🕒 8 módulos | 4 anos



### MUDE (Modelo Único de Ensino)

Montamos um time de profissionais do mercado e da educação e preparamos um formato único de ensino modular em que, a cada etapa, você desenvolve uma competência fundamental para melhorar a sua performance no seu caminho profissional.



### Presencial com virtual

O novo formato de ensino criado pela UNISUAM respeita o novo hoje: equilibra encontros presenciais com conteúdos remotos. Nosso suporte digital conta com aplicativo rápido, chat integrado e tutores sempre disponíveis para eventuais dúvidas.



### Foco na sua carreira

O nosso setor de Carreiras foi ao mercado buscar as competências necessárias para a sua melhor formação. A área conta com um grupo de profissionais experientes e especializados em diversas áreas de atuação, prontos para te apoiar no desenvolvimento profissional.



### Cada semestre, um certificado

Com o MUDE, você não vai mais esperar até o final da faculdade para aprender como atuar na sua área. A cada semestre na UNISUAM, você se especializa em um campo diferente da sua profissão e a sua competência é certificada por isso.

## CURSOS QUE COMPARTILHAM O MESMO MÓDULO

Enfermagem

Farmácia

Fisioterapia

Biomedicina

### Módulo: Contemporaneidade na Aplicação da Nutrição

Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais

### Módulo: Nutrição da Gestação ao Envelhecimento

Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população

As alternativas à dieta convencional e o marketing na nutrição

Marketing na alimentação e na profissão do Nutricionista

A nutrição nas fases da vida e suas características

Nutrição nas fases da vida

Aplicação da nutrição em pacientes enfermos e hospitalizados

Nutrição para pacientes enfermos

Nutrição Social e a complexidade do sistema de saúde

Aspectos psicológicos e sociais da nutrição

### Módulo: Intervenção Nutricional

Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema de saúde

### Módulo: Comportamento Alimentar e Humanização



### Módulo: Origem da Vida

Organização e função celular e os processos metabólicos iniciais do organismo humano

Ciclo de vida celular: crescimento e desenvolvimento e o corpo humano

Ciências biológicas básicas

Processos de Manutenção e Equilíbrio do Corpo Humano

Anatomia, fisiologia e os processos bioquímicos do ser humano

Nutrição básica

Bases da nutrição para uma vida saudável

Processamento e qualidade dos alimentos

Produção dos alimentos e seus padrões de qualidade

Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana

### Módulo: Qualidade na Produção de Alimentos



### Módulo: Saúde e Homeostase



Estruturas e funções para a manutenção do equilíbrio do corpo humano

### Módulo: Nutrição e Equilíbrio da Vida

Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos



## ORIGEM DA VIDA | 320h + ATIVIDADES E EXTENSÃO | 60 HORAS

### Competências

Reconhecer constituintes e processos celulares sob os pontos de vista estrutural, molecular e funcional dos seres vivos, fornecendo os conhecimentos básicos sobre a estrutura celular e seu funcionamento.

Conhecer a morfologia e a histologia das células, envolvendo as correlações bioquímicas e funcionais, a anatomia microscópica dos tecidos fundamentais e suas variedades, assim como, a origem embriológica e o desenvolvimento dos tecidos humanos.

Identificar os principais mecanismos de herança genéticas e desordens nas diferentes fases do desenvolvimento humano, desde o estágio embrionário até a fase adulta. Conhecer e aplicar os métodos de leitura e/ou outras formas de produção de conhecimento que objetivem a qualificação da prática profissional.

Identificar, descrever e localizar, as estruturas que compõem o sistema locomotor do ser humano com base em conceitos anatômicos e adequada aplicação no exercício profissional.

### Conhecimentos

Biologia celular e molecular  
Histologia e Embriologia  
Genética Básica  
Anatomia do sistema locomotor  
Leitura e Produção de textos



### TEMÁTICA DOS ENCONTROS PRESENCIAIS

2 encontros de integração do conhecimento e 1 de desenvolvimento de projeto



### CONTEÚDOS DISPONÍVEIS NAS PLATAFORMAS DIGITAIS

Biologia celular e molecular  
Histologia e Embriologia  
Genética Básica  
Anatomia do sistema locomotor  
Leitura e Produção de textos



Aqui você coloca em prática e consolida os conteúdos que estudou nas plataformas digitais. Fortalecendo todo o conhecimento que absorveu com as "mãos na massa!"



Você livre para estudar a hora e onde quiser, com o apoio de tutores, materiais disponíveis 24 horas por dia, você se prepara da melhor maneira para encontrar a sua turma e exercitar exatamente o que o mercado de trabalho exige.

## SAÚDE E HOMEOSTASE | 320h + ATIVIDADES DE EXTENSÃO | 60 HORAS

### Competências

Compreender o metabolismo humano a partir dos principais conceitos da bioquímica de macromoléculas, associando o conhecimento da estrutura molecular às funções biológicas.

Conhecer os aspectos biofísicos e bioquímicos, conhecer e aplicar os métodos de pesquisas e/ou outras formas de produção de conhecimento que objetivem a qualificação da prática profissional.

Entender os aspectos morfológicos do sistema orgânico do ser humano considerando-se a anatomia macroscópica e as relações entre as estruturas e suas funções

Conhecer as estruturas, funções e características metabólicas dos diversos sistemas, compostos por células, tecidos e órgãos, a fim de compreender de que forma o organismo humano mantém a homeostasia, correlacionando os processos fisiológicos com os conhecimentos de anatomia humana.

### Conhecimentos

Bioquímica  
Biofísica  
Anatomia dos sistemas  
Fisiologia Humana  
Metodologia do trabalho acadêmico e científico



### TEMÁTICA DOS ENCONTROS PRESENCIAIS

2 encontros de integração do conhecimento e 1 de desenvolvimento de projeto



### CONTEÚDOS DISPONÍVEIS NAS PLATAFORMAS DIGITAIS

Bioquímica  
Biofísica  
Anatomia dos sistemas  
Fisiologia Humana  
Metodologia do trabalho acadêmico e científico



## NUTRIÇÃO E EQUILÍBRIO DA VIDA | 230 HORAS + ATIVIDADES DE EXTENSÃO | 60 HORAS

### Competências

Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética e contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.

Avaliar e diagnosticar o estado nutricional de indivíduos e coletividades.

Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis, atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimenta

### Conhecimentos

Composição nutricional dos alimentos.  
Metabolismo humano  
Nutrição humana  
Avaliação nutricional  
Nutrição e dietética e educação nutricional



### TEMÁTICA DOS ENCONTROS PRESENCIAIS

2 encontros de integração do conhecimento e 1 de desenvolvimento de projeto



### CONTEÚDOS DISPONÍVEIS NAS PLATAFORMAS DIGITAIS

Metabolismo humano  
Nutrição humana  
Avaliação nutricional  
Educação nutricional  
Nutrição e dietética  
Composição dos alimentos



Aqui você coloca em prática e consolida os conteúdos que estudou nas plataformas digitais. Fortalecendo todo o conhecimento que absorveu com as "mãos na massa!"



Você livre para estudar a hora e onde quiser, com o apoio de tutores, materiais disponíveis 24 horas por dia, você se prepara da melhor maneira para encontrar a sua turma e exercitar exatamente o que o mercado de trabalho exige.

## QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS | 280 HORAS + ATIVIDADES DE EXTENSÃO | 70 HORAS

### Competências

Estudar os principais agentes responsáveis pela contaminação e deterioração microbiana em alimentos e bebidas visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional, atuar na formulação e execução de programas de vigilância sanitária, exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.

### Conhecimentos

Higiene e controle de qualidade  
Microbiologia dos alimentos  
Bromatologia  
Tecnologia dos alimentos  
Técnica dietética e gastronomia hospitalar  
Gestão em unidades de alimentação



### TEMÁTICA DOS ENCONTROS PRESENCIAIS

2 encontros de integração do conhecimento e 1 de desenvolvimento de projeto



### CONTEÚDOS DISPONÍVEIS NAS PLATAFORMAS DIGITAIS

Bromatologia  
Tecnologia dos alimentos  
Higiene e controle de qualidade  
Microbiologia dos alimentos  
Técnica dietética e gastronomia hospitalar  
Gestão em UAN



## COMPORTAMENTO ALIMENTAR E HUMANIZAÇÃO | 230H + ESTÁGIO | 213 HORAS

### Competências

Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais, Desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, em nível individual e coletivo, assegurando que a sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, analisando os problemas da sociedade e procurando suas soluções.

Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema, atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

Atuar na formulação e execução em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional e alimentar, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional, integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.

### Conhecimentos

Comportamento alimentar e transtornos alimentares.  
Alimentação, cultura e sustentabilidade.  
Políticas Públicas de Saúde com ênfase no SUS.  
Bioética e ética profissional.  
Educação nutricional e nutrição em saúde coletiva.



### TEMÁTICA DOS ENCONTROS PRESENCIAIS

1 encontro de integração do conhecimento e 1 de desenvolvimento de projeto



### CONTEÚDOS DISPONÍVEIS NAS PLATAFORMAS DIGITAIS

Psicologia em nutrição  
Comportamento alimentar e transtornos alimentares  
Antropologia de alimentação  
Alimentação e cultura  
Meio ambiente e sustentabilidade  
Equipe multiprofissional e humanização: cultura, gênero, etnia e vulnerabilidade  
Responsabilidade social  
Políticas Públicas de Saúde com ênfase no SUS  
Bioética e ética profissional  
Educação nutricional e nutrição em saúde coletiva



Aqui você coloca em prática e consolida os conteúdos que estudou nas plataformas digitais. Fortalecendo todo o conhecimento que absorveu com as "mãos na massa!"



Você livre para estudar a hora e onde quiser, com o apoio de tutores, materiais disponíveis 24 horas por dia, você se prepara da melhor maneira para encontrar a sua turma e exercitar exatamente o que o mercado de trabalho exige.

## INTERVENÇÃO NUTRICIONAL | 280 HORAS + ATIVIDADES DE EXTENSÃO | 70 HORAS

### Competências

Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição, de saúde e de terapia nutricional;

"Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais."

Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos enfermos e contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.

Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema e atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.

### Conhecimentos

Gestão de serviços de saúde.  
Cultura alimentar e ser biopsicosocial.  
Avaliação e diagnóstico nutricional em adultos.  
Fisiopatologia de doenças associadas a nutrição.  
Dietoterapia no atendimento ambulatorial.  
Dietoterapia no atendimento hospitalar.  
Educação alimentar e sua relação com saúde-doença



### TEMÁTICA DOS ENCONTROS PRESENCIAIS

2 encontros de integração do conhecimento e 1 de desenvolvimento de projeto



### CONTEÚDOS DISPONÍVEIS NAS PLATAFORMAS DIGITAIS

Epidemiologia  
Fisiopatologia  
Imunologia  
Farmacologia  
Avaliação nutricional  
Bases de nutrição clínica  
Educação nutricional e ética  
Nutrição clínica avançada  
Terapia nutricional enteral e parenteral  
Estágio



## NUTRIÇÃO DA GESTAÇÃO AO ENVELHECIMENTO | 250 HORAS + ESTÁGIO | 213 HORAS

### Competências

Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais de saúde, recuperar e manter o estado nutricional dos indivíduos.

Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos e contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

Atuar na formulação e execução em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional, integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição, avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos.

### Conhecimentos

Nutrição da gestante e da nutriz.  
Nutrição na infância.  
Nutrição do adolescente.  
Nutrição no envelhecimento



### TEMÁTICA DOS ENCONTROS PRESENCIAIS

1 encontro de integração do conhecimento e 1 de desenvolvimento de projeto



### CONTEÚDOS DISPONÍVEIS NAS PLATAFORMAS DIGITAIS

Metabolismo  
Fisiologia  
Fisiopatologia  
Epidemiologia  
Nutrição materno infantil  
Nutrição em gerontologia  
Avaliação nutricional  
Liderança  
Relações étnico raciais  
Educação nutricional  
Nutrição em saúde coletiva  
Estágio



Aqui você coloca em prática e consolida os conteúdos que estudou nas plataformas digitais. Fortalecendo todo o conhecimento que absorveu com as "mãos na massa!"



Você livre para estudar a hora e onde quiser, com o apoio de tutores, materiais disponíveis 24 horas por dia, você se prepara da melhor maneira para encontrar a sua turma e exercitar exatamente o que o mercado de trabalho exige.

## CONTEMPORANEIDADE NA APLICAÇÃO DA NUTRIÇÃO | 270 HORAS + ESTÁGIO | 214 HORAS

### Competências

Avaliar, sistematizar e elaborar as condutas nutricionais mais adequadas, pautadas em evidências científicas, investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais, atuando em marketing de alimentação e nutrição;

Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética e contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

Avaliar, sistematizar e elaborar as condutas nutricionais mais adequadas, pautadas em evidências científicas, desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição, atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

Avaliar, sistematizar e elaborar as condutas nutricionais mais adequadas, pautadas em evidências científicas, aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.

### Conhecimentos

Estratégias nutricionais contemporâneas  
Fundamentos de nutrição funcional.  
Alimentos funcionais.  
Fundamentos de fitoterapia.  
Nutrição em atividade física no desporto e para-desporto.  
Nutrição em estética



### TEMÁTICA DOS ENCONTROS PRESENCIAIS

1 encontro de integração do conhecimento e 1 de desenvolvimento de projeto



### CONTEÚDOS DISPONÍVEIS NAS PLATAFORMAS DIGITAIS

Genética em nutrição  
Alimentos funcionais  
Nutrição funcional  
Nutrição em estética  
Dietas da moda  
Nutrição em atividade física, desporto e para-desporto  
Empreendedorismo e marketing em nutrição  
Estágio