



Duração

9 meses



Carga horária

360 horas



Metodologia

On-line

SOBRE O CURSO

O curso de Pós-Graduação em Nutrição Clínica Hospitalar e Ambulatorial tem o objetivo de promover o conhecimento e a qualificação em nutrição clínica no âmbito hospitalar e ambulatorial aos profissionais da área.

METODOLOGIA

Disciplinas 100% on-line, organizadas em Unidades de Aprendizagem, que oferecem diversificados recursos didáticos, para a abordagem teórica, metodológica e prática do conteúdo.

Conteúdo planejado com base em metodologias ativas para o ensino e aprendizagem, as quais promovem a autonomia do estudante, figura central no processo de construção do conhecimento, bem como a excelência em sua formação.

Acompanhamento personalizado, para orientações, esclarecimento de dúvidas ou solução de eventuais problemas, permitindo interação simples e eficiente com os tutores e demais estudantes do curso, por meio dos fóruns, grupos de WhatsApp, e-mail ou do Serviço de Atendimento no Portal Acadêmico.



DISCIPLINAS E CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO CLÍNICA

- Nutrição clínica: fundamentos e tipos de dietas
- Suporte nutricional enteral
- Suporte nutricional parenteral
- Esofagite
- Hérnia de hiato
- Estômago: indigestão/ dispepsia e gastrite
- Estômago: úlcera péptica/ câncer
- Sintomas comuns da disfunção intestinal: diarreia
- Sintomas comuns da disfunção intestinal: gases intestinais, flatulência e constipação
- Síndrome do intestino irritável
- Síndrome do intestino curto e fístulas digestivas
- Deficiência de lactase (intolerância à lactose)



Carga horária: 40 horas

Microbiologia dos Alimentos

- Contaminantes em alimentos e fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao crescimento microbiano nos alimentos
- Indicadores da qualidade higiênico-sanitária de alimentos e padrões microbiológicos para os alimentos
- Fungos e vírus como agentes deteriorantes em alimentos
- Pesquisa de microrganismos patogênicos em alimentos
- Infecções e intoxicações alimentares
- Padrões microbiológicos em alimentos: Legislação e métodos oficiais
- DTA - Doenças transmitidas por alimentos
- Legislação vigente nacional de higiene e manipulação de alimentos
- Microrganismos importantes em alimentos e técnicas para o isolamento e identificação de bactérias
- Boas práticas de Fabricação de alimentos
- Controle de desenvolvimento microbiano nos alimentos
- Microrganismos e contaminantes nos alimentos



Carga horária: 40 horas



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA O CUIDADO

- Nutrição, nutrientes e alimentação equilibrada
- Macro e micronutrientes: carboidratos
- Macro e micronutrientes: Proteínas e aminoácidos
- Macro e micronutrientes: Lipídeos
- Macro e micronutrientes: Vitaminas, minerais e água
- Recomendação de nutrientes: recém-nascido e criança
- Recomendação de nutrientes: adolescente
- Recomendação de nutrientes: adulto
- Recomendação de nutrientes: idoso
- Aspectos nutricionais para gestante e nutriz
- Dietas Hospitalares
- Dieta para pacientes cirúrgicos



Carga horária: 40 horas

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO 1

- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Cardiovascular: HAS
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Cardiovascular: Dislipidemia
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Cardiovascular: Doença Aterosclerótica
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Cardiovascular: Infarto Agudo do Miocárdio
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Cardiovascular: Insuficiência Cardíaca e transplante cardíaco
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Cardiovascular: Síndrome Metabólica
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Pulmonar: Fibrose Cística
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Pulmonar: Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Renal: Insuficiência Renal Crônica – Tratamento conservador e dialítico
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Renal: Síndrome Nefrótica e Nefrítica
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Renal: Nefrolitíase
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Renal: Insuficiência Renal Crônica – Tratamento conservador e dialítico



Carga horária: 40 horas



PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO 2

- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Endócrino: Obesidade e Cirurgia da Obesidade
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Endócrino: Hiper e Hipo Tireoidismo
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Endócrino: Diabetes Mellitus
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Enfermidades do Sistema Endócrino: Síndrome de Cushing
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Doenças Infecto-parasitárias: Tuberculose Pulmonar
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Doenças Infecto-parasitárias: Leishmaniose
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Doenças Infecto-parasitárias: Leptospirose
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas Alergias e Intolerâncias Alimentares
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia na Desnutrição Infantil (Marasmo e Kwashiorkor)
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia nos Erros Inatos do Metabolismo (Fenilcetonúria e Galactosemia)
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia no Câncer
- Patologia da Nutrição e Dietoterapia na Síndrome da Imunodeficiência Adquirida



Carga horária: 40 horas

FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

- Efeito dos nutrientes sobre a ação dos fármacos
- Interações fármacos-nutrientes
- Interações medicamentosas: interação química direta
- Interações fármacos-nutrição enteral
- Interações nutrientes-fármacos que atuam no sistema gastrointestinal
- Interações nutrientes-fármacos anti-inflamatórios
- Interações nutrientes-fármacos antimicrobianos
- Interações nutrientes-fármacos que atuam no SNC (antidepressivos, antipsicóticos)
- Interações nutrientes- fármacos utilizados no tratamento da obesidade
- Interações nutrientes-fármacos anti-hipertensivos
- Interações nutrientes-fármacos antidiabéticos
- Fitoterapia e interações com nutrientes



Carga horária: 40 horas



AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

- Avaliação Bioquímica Do Estado Nutricional
- Avaliação Nutricional Subjetiva do Idoso
- Sinais e Sintomas: Obesidade
- Índices prognósticos e triagem nutricional
- Avaliação Clínica: anamnese nutricional
- Avaliação Antropométrica
- Avaliação da Composição Corporal
- Diagnósticos de nutrição
- Avaliação nutricional do adulto e do idoso
- Avaliação de escolares e adolescentes
- Avaliação nutricional de recém-nascidos, lactentes e pré-escolares
- Avaliação nutricional de grupos especiais



Carga horária: 40 horas

NUTRIÇÃO E ATENÇÃO À SAÚDE

- Alimentação no SUS - Leis Orgânicas e sua Regulamentação
- Atuação do Nutricionista na Saúde Coletiva (PNAN)
- Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) / E-SUS AB
- Política Nacional de Promoção da Saúde; Política Nacional de Atenção
- Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF)
- Práticas Integrativas e Complementares do SUS. Pesquisas Epidemiológicas
- Principais Problemas Nutricionais em Populações em Desenvolvimento: Prevalência, Diagnóstico, Controle e Prevenção
- Programa de Atenção nos Diferentes Ciclos de Vida/Transição Demográfica, Epidemiológica, Alimentar e Nutricional
- Segurança Alimentar e Nutricional. Equipamentos de SAN.
- Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) Políticas de Atenção a Populações Indígenas e Quilombolas. Programa Saúde na Escola (PSE).
- Fome Zero. Plano Brasil Sem Miséria. Ação Brasil Carinhoso
- Política Nacional de Educação Popular em Saúde



Carga horária: 40 horas



NUTRIÇÃO FUNCIONAL

- Introdução à Nutrição Funcional: Histórico
- Introdução à Nutrição Funcional: Princípios
- Introdução à Nutrição Funcional: Definição
- Introdução à Nutrição Funcional: Legislação
- Introdução à Nutrição Funcional: Princípios Bioativos
- Alimentos Funcionais: Conceitos
- Alimentos Funcionais: Benefícios
- Alimentos Funcionais: utilização
- Alimentos Funcionais: Azeite, Berinjela e Soja
- Alimentos Funcionais: Brássicas, Licopeno, Alho, Cebola e Maçã
- Alimentos Funcionais: Chocolate, Aveia, Quinoa, Psyllium, Cogumelos, Kefir
- Alimentos Funcionais: Linhaça, Vinho, Oleaginosas, Chá Verde, de Camomila, Preto e de Chlorella e Ervas e Temperos



Carga horária: 40 horas



COMO É A AVALIAÇÃO

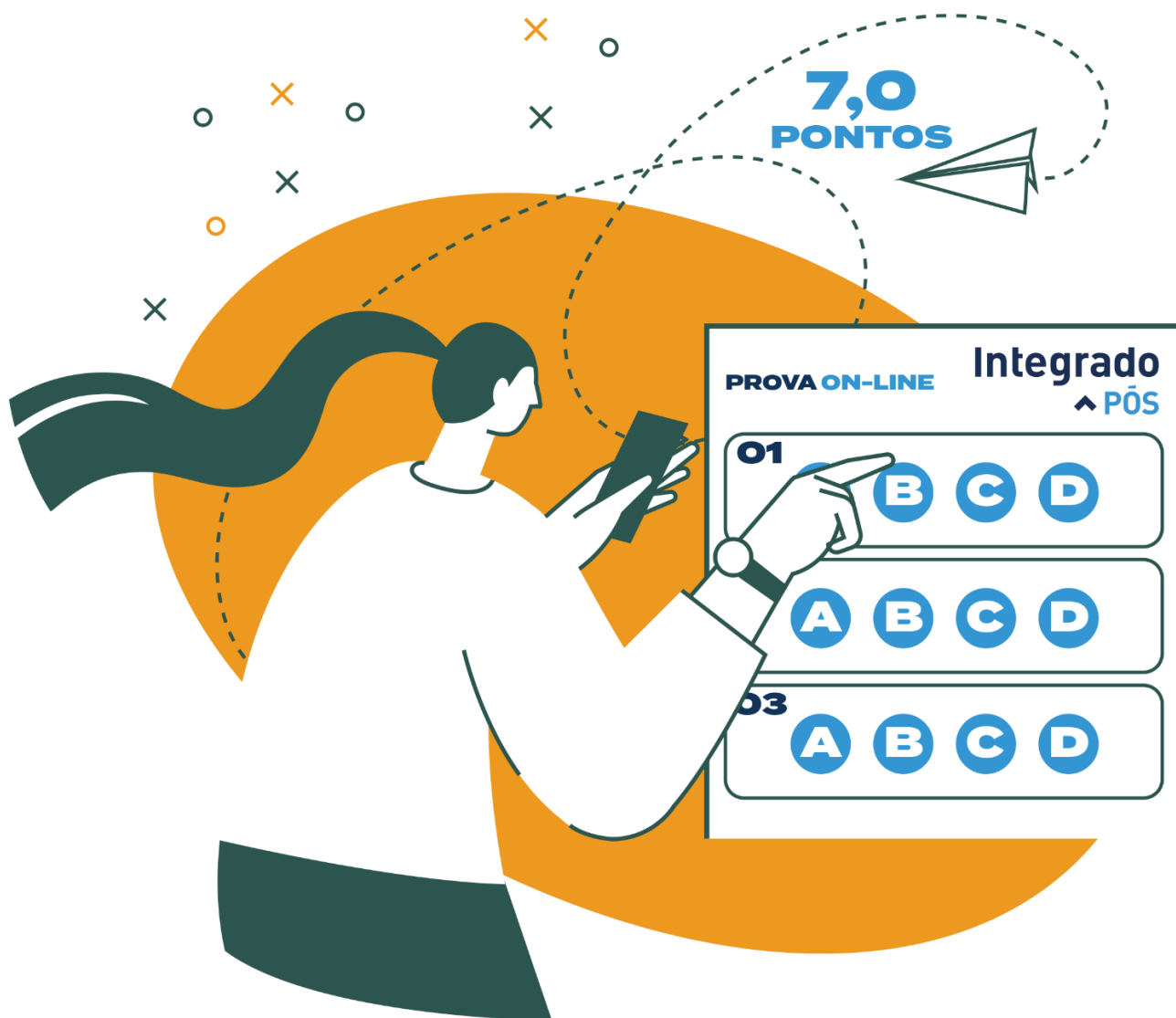
As disciplinas são formadas por Unidades de Aprendizagem, sendo que o seu acesso aos conteúdos disponibilizados em cada uma delas será contabilizado como uma pontuação de progresso, que pode garantir até 3,0 pontos em sua média final. Para isso é necessário:

- ◆ Estudar todos os conteúdos disponibilizados, ou seja, não deixar de acessar nenhuma das *abinhas* que compõem as Unidades de Aprendizagem;
- ◆ Responder corretamente os exercícios propostos.

PROGRESSO NAS UNIDADES DE APRENDIZAGEM



A pontuação de progresso, será somada à nota que você obtiver na prova on-line, formada por questões objetivas de múltipla escolha acerca dos conhecimentos abordados na disciplina, com valor 7,0.



Ao finalizar todas as disciplinas, você terá concluído o curso e seu certificado será emitido em no máximo três meses.

Não é necessário produzir o TCC, mas se você preferir desenvolver o trabalho, lhe ofereceremos todo o suporte necessário.

NÃO PRECISA PRODUZIR

O TCC



- ◆ Que tal ser o protagonista do seu próprio conhecimento e se especializar na sua área?
- ◆ Matricule-se já e viva o seu sonho!

