

# TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

## CONTEÚDO:

### **01**- MÓDULO I - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - -

#### **INTRODUÇÃO AO EAD**

Olá! Seja bem-vindo (a)! Você já estudou a distância? Se esta é a sua primeira experiência, espero que esteja muito animado (a)! Estamos aqui para te ajudar nessa jornada. Nesta unidade você vai conhecer tudo o que precisa para iniciar os estudos nessa modalidade. Veremos um pouco da história da educação a distância no Brasil, conceitos básicos e alguns recursos importantes que estão presentes no ambiente virtual de aprendizagem - e fora dele também. Além disso, você terá dicas de como gerenciar seus estudos, habilidade importante que precisará desenvolver a partir de agora. Vamos começar?

### **02**- MÓDULO I - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - - GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS

Gestão de Recursos Humanos, Gestão de Pessoas ou Administração de Recursos Humanos é a aplicação de um conjunto de conhecimentos e técnicas administrativas especializadas no gerenciamento das relações das pessoas com as organizações, com o objetivo de atingir os objetivos organizacionais, bem como proporcionar a satisfação e a realização das pessoas envolvidas.

### **03**- MÓDULO I - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - -

#### **SEGURANÇA DO TRABALHO**

Conceitos e Legislação de Segurança do Trabalho. Análise de Riscos. Acidentes e Doenças do Trabalho: Princípios, Regras e Métodos de Prevenção.

### **04**- MÓDULO I - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - -

#### **AVALIAÇÃO NUTRICIONAL**

A avaliação nutricional possui o objetivo de identificar o nosso estado nutricional e assim reconhecer quais as necessidades alimentares que temos. Dessa forma, é possível intervir adequadamente para a manutenção ou recuperação da nossa saúde.

### **05**- MÓDULO I - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - -

#### **INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO**

Sistema alimentar, alimentação, nutrição, saúde e ambiente; Humanização na atenção à saúde; O profissional nutricionista no Brasil; Temas atuais no campo da alimentação e nutrição.

### **06**- MÓDULO I - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - ANATOMIA E FISILOGIA APLICADAS À NUTRIÇÃO

Conhecer e identificar estruturas, órgãos e sistemas do corpo humano. Compreender o funcionamento dos sistemas humanos desde os processos de regulação da homeostase celular até a manutenção do equilíbrio funcional do corpo humano, de forma a tornar-se agente transformador da realidade presente, em busca de melhoria da qualidade de vida.

## **07**- MÓDULO I - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - BIOQUÍMICA HUMANA APLICADA À NUTRIÇÃO

Bioquímica é a ciência que estuda os processos químicos que ocorrem nos organismos vivos. Os bioquímicos utilizam ferramentas e conceitos da química, particularmente da química orgânica e físico-química, para a elucidação do sistema vivo.

## **08**- MÓDULO I - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - - MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Microrganismos de interesse em alimentos, com ênfase nos causadores de toxinfecções alimentares, deteriorantes e indicadores: fontes de contaminação, análises e os fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o seu crescimento. Critérios microbiológicos para fornecer subsídios de aplicações de ferramentas de qualidade (APPCC e BPF).

## **09**- MÓDULO I - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - - SOCIOLOGIA E ÉTICA PROFISSIONAL

Origens históricas e científicas da Sociologia; O indivíduo e a organização; Cultura e poder nas organizações; Processo de organização do trabalho frente aos novos modelos de gestão; Mudança organizacional; O trabalho nas sociedades; A informatização da sociedade e os problemas decorrentes; Ética Geral, Empresarial e Profissional; Código de Ética Profissional do Administrador; Código de Ética Profissional do Contador.

## **10**- MÓDULO II - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - - BROMATOLOGIA

Capacitar o acadêmico a executar técnicas de análise e determinação da composição e propriedades físico-químicas dos principais alimentos in natura e beneficiados. Conhecimentos gerais da organização, funcionamento e produção nas indústrias de alimentos.

## **11**- MÓDULO II - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

Bioquímica é a ciência que estuda os processos químicos que ocorrem nos organismos vivos. Tratam da estrutura e função metabólica de componentes celulares como proteínas, carboidratos, lipídios, ácidos nucleicos e outras biomoléculas

## **12**- MÓDULO II - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - -GESTÃO DE SERVIÇOS EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Bases da administração geral aplicada à Gestão em Alimentação e Nutrição. Princípios de alimentação e nutrição para coletividades. Planejamento físico e funcional de Unidade de Alimentação e Nutrição. Ergonomia, conforto e segurança do trabalho em Unidade de Alimentação e Nutrição. Administração e dimensionamento de recursos humanos. Aquisição, alocação e administração de materiais e equipamentos. Administração de recursos financeiros. Informatização das Unidades de Alimentação e Nutrição. Legislação para Segurança e Higiene Alimentar. Sistema de terceirização de refeições coletivas Planejamento e organização de um lactário, de uma cozinha dietética, de creche e banco de leite humano.

## **13- MÓDULO II - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - - TÉCNICA DIETÉTICA BÁSICA**

Técnica Dietética é a disciplina que estuda as operações a que são submetidos os alimentos depois de cuidadosa seleção e as modificações que os mesmos sofrem durante os processos culinários e outros, de preparação para o consumo.

## **14- MÓDULO III - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - - NUTRIÇÃO E ESTÉTICA**

Propriedades e efeitos fisiológicos dos macro e micro nutrientes no funcionamento do organismo humano e o metabolismo energético. Requerimentos nutricionais em diferentes idades e estados fisiológicos (materno-infantil a idoso). Alimentos para fins especiais.

## **15- MÓDULO III - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - - NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL**

A nutrição materno infantil compreende 3 momentos distintos da vida de uma mulher: desde as tentativas de se engravidar, a própria gestação, até a alimentação da nutriz e do bebê.

## **16- MÓDULO III - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - - NUTRIÇÃO E O IDOSO**

Sem dúvida a saúde é a preocupação número um de todo idoso. Se os impostos e alta da inflação tem impacto direto sob o orçamento das famílias, para os aposentados e pensionistas é ainda pior.

## **17- MÓDULO IV - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - - MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA**

Microbiologia e Imunologia é o estudo de nossa proteção contra macromoléculas estranhas ou organismos invasores e nossas respostas a eles. Esses invasores incluem vírus, bactéria, protozoários ou mesmo parasitas maiores.

## **18- MÓDULO IV - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - - PROCESSAMENTO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

O processamento de alimentos abrange uma ampla gama de aplicações, incluindo corte, cozimento, armazenamento a frio, pasteurização, embalagem, higienização e manutenção.

## **19- MÓDULO IV - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - - NUTRIÇÃO, MARKETING E EMPREENDEDORISMO**

Conceitos básicos de Marketing. O consumidor. Segmentação de mercado. Aplicabilidade do marketing na Nutrição. Marketing de serviços. Marketing pessoal. Marketing em Unidades de Alimentação e Nutrição. Marketing na indústria de alimentos. Empreendedorismo. Rotulagem nutricional e embalagem de alimentos.

## **20- MÓDULO IV - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - -TÉCNICA DIETÉTICA AVANÇADA**

O estudo da técnica dietética refere-se ao conhecimento dos procedimentos que permitem organizar as operações tecnológicas e garantir os valores nutritivos dos alimentos.

---

## **21- MÓDULO IV - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - ORIENTAÇÕES DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

Investigação e análise do processo educativo na prática pedagógica, vivenciados nos estágios supervisionados em Atividades orientadas e supervisionadas no Ensino Normal. Projetos de aprendizagem colaborativa, problematização da realidade, Desenvolvimento de projetos envolvendo problemas da escola e da comunidade abordando os temas transversais. Avaliação das práticas educativas. Autoavaliação e análise crítica do trabalho pedagógico. Relatório final sobre a participação nas práticas pedagógicas, sobre supervisão docente.

---

### **+ VANTAGENS:**

#### **Aulas 100% on-line**

Você faz seu curso online em qualquer horário e em qualquer lugar.

#### **Relatório de aproveitamento**

Você tem acesso ao relatório de aproveitamento dos cursos contratados e pode acompanhar o seu rendimento direto no painel de controle.

#### **Certificado válido em todo Brasil**

O processo de certificação do curso é simples, dinâmico e com número de registro

#### **Acesso ao curso**

Você tem um prazo de acesso flexível contratado a partir da ativação da chave, prazo equivalente ao número máximo de parcelas do curso.

#### **Carga horária dos cursos**

Os cursos possuem uma carga horária estimada que permite o aluno assistir os vídeos e materiais complementares, fazer os exercícios e demais atividades com tranquilidade. Todavia, em detrimento de eventual conhecimento prévio do assunto, o aluno poderá concluir em tempo inferior, normalmente em até 1/3 da carga horária prevista, mesmo assim, em seu certificado será registrado a carga horária prevista de cada curso.

---

---