

PÓS GRADUAÇÃO NUTRIÇÃO CLÍNICA
ESTRUTURA CURRICULAR COM INDICAÇÃO DA CARGA HORÁRIA DE
CADA COMPONENTE CURRICULAR E RESPECTIVAS EMENTAS

Estrutura Curricular/ Carga Horária

Módulos	Disciplinas	Carga Horária
Módulo 1	Fisiopatologia Aplicada à Nutrição	25 h
	Farmacologia Aplicada à Nutrição	25h
	Bioquímica Aplicada à Nutrição	25h
		75h
Módulo 2	Necessidades Nutricionais e Avaliação Nutricional	35h
	Gastronomia Hospitalar e segurança alimentar na prática clínica	15h
		50h
Módulo 3	Intervenção Dietoterápica I	60h
	Intervenção Dietoterápica II	60h
		120h
Módulo 4	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	30h
	Transtornos Alimentares e Doenças da Vida Moderna	25h
	Alimentos Funcionais e Suplementação	35h
		90h
Módulo 5	Metodologia da Pesquisa Científica e Bioestatística	25h
	Trabalho de Conclusão de Curso	100h
Total		460 h

EMENTAS:

MÓDULO 01

Fisiopatologia Aplicada à Nutrição

A disciplina aborda uma visão geral do funcionamento dos sistemas orgânicos bem como a compreensão das alterações patológicas

Farmacologia Aplicada à Nutrição

A disciplina aborda a relação entre medicamentos e alimentos e sua influência na biodisponibilidade de nutrientes.

Bioquímica Aplicada à Nutrição

Água. Bioquímica de aminoácidos e proteínas, enzimas e coenzimas. Vitaminas. Síntese protéica. Bioquímica de carboidratos e lipídeos. Oxidação biológica. Obtenção de energia. Controle do metabolismo. Processo digestivo. Metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas.

MÓDULO 02

Necessidades Nutricionais e Avaliação Nutricional

Definição dos termos necessidade e recomendações. Atualidades sobre guias alimentares. Necessidades de energia e proteína. RDIs. Métodos para diagnóstico e avaliação do estado nutricional individual e coletivo. Avaliação dietética: Técnicas e métodos de inquéritos alimentares. Antropometria: técnicas, padrões e análise.

Gastronomia Hospitalar e Segurança Alimentar na Prática Clínica

Proporcionar ao aluno experiências com relação à arte de preparar alimentos com aspectos de agrado à população alvo e os benefícios da culinária na prática clínica.

MÓDULO 03

Intervenção Dietoterápica I e II

Dietoterapia nas enfermidades metabólicas, endócrinas, dislipidemias, cardio-vasculares, renais, hepáticas, queimaduras, politraumas, cirurgias, doenças infecto-contagiosas e imunossupressoras.

MÓDULO 04

Terapia Nutricional Enteral e Parenteral

Adequada assistência nutricional por intermédio de equipes multiprofissionais. Terapia Enteral e Parenteral. Indicações e contra-indicações.

Transtornos Alimentares e Doenças da Vida Moderna

Influências interdisciplinares da psicologia e suas aplicações nos transtornos alimentares associados as doenças da vida moderna às várias etapas do desenvolvimento bio-psicossocial.

Alimentos Funcionais e Suplementação

Estudo dos nutrientes nos aspectos bioquímico e fisiológicos; proteínas, lipídeos, carboidratos, vitaminas, minerais, água, fibra dietética. Biodisponibilidade para suplementação nutricional.

MÓDULO 05

Metodologia da Pesquisa Científica e Bioestatística

Ciências e conceito de ciência. Tipos de pesquisa. Processos de investigação científica: projeto, coleta, tabulação, análise e interpretação de dados. Normas técnicas de apresentação de relatórios. Elaboração de pesquisa científica e as diferentes áreas de abrangência da nutrição. Introdução à conceitos de bioestatística. Medidas de tendência central e dispersão. Medidas de associação e correlação. Curva de distribuição normal.