



Mestrado Próprio

Nutrição Clínica

» Modalidade: online

» Duração: 12 meses

» Certificação: TECH Universidade Tecnológica

» Créditos: 60 ECTS

» Horário: ao seu próprio ritmo

» Exames: online

Acesso ao site: www.techtitute.com/pt/nutricao/mestrado-proprio/mestrado-proprio-nutricao-clinica

Índice

02 Objetivos Apresentação pág. 4 pág. 8 03 05 Competências Direção do curso Estrutura e conteúdo pág. 14 pág. 18 pág. 24 06 Metodologia Certificação

pág. 32

pág. 40





tech 06 | Apresentação

O estudo da nutrição e do metabolismo no ser humano tornou-se mais importante tendo em conta que a nutrição ajuda a manter uma boa saúde. Neste sentido, a nutrição clínica desenvolveu uma abordagem curativa ao tentar fornecer uma melhor nutrição tendo em conta as doenças das pessoas e, por outro lado, mantém uma abordagem preventiva ao fornecer as ferramentas necessárias para evitar o desenvolvimento de certas doenças.

Neste sentido, os nutricionistas centrados na área clínica fazem parte de uma equipa multidisciplinar que possui conhecimentos científicos na sua área de competência, com aptidões que lhes permitem aplicar cuidados nutricionais eficientes aos seus pacientes. Consequentemente, intervêm no tratamento dietético tendo em conta necessidades fisiológicas e/ou patológicas, bem como hábitos alimentares, condições socioeconómicas, religiosas e culturais, a fim de prevenir e tratar doenças.

Este Mestrado Próprio oferece a possibilidade de aprofundar e atualizar os conhecimentos, através do uso da mais recente tecnologia educacional. Fornece uma visão global da Nutrição Clínica ao mesmo tempo que se concentra nos aspetos mais importantes e inovadores da nutrição em adultos, com uma atualização sobre a terapia nutricional das patologias mais prevalentes, assim como a nutrição na idade pediátrica, incluindo desde a fase intrauterina até a adolescência, e as doenças nas quais a nutrição desempenha um papel extremamente relevante.

Trata-se de uma capacitação 100% online, com recursos audiovisuais, leituras complementares e exercícios práticos. Além disso, utiliza a inovadora metodologia *Relearning*, baseada na aprendizagem por repetição e experiência, deixando para trás o modelo educacional convencional.

Este **Mestrado Próprio em Nutrição Clínica** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. As suas principais características são:

- O desenvolvimento de mais de 100 casos clínicos apresentados por especialistas em nutrição
- O conteúdo gráfico, esquemático e eminentemente prático do com que foi concebido, contém a informação essencial para a prática profissional
- Contém exercícios onde o processo de autoavaliação pode ser realizado para melhorar a aprendizagem
- Sistema de aprendizagem interativo baseado em algoritmos para a tomada de decisões sobre pacientes com problemas de alimentação
- Diretrizes de prática clínica sobre as diferentes patologias relacionadas com a nutrição
- Lições teóricas, questões ao especialista, fóruns de discussão sobre questões controversas e documentos individuais de reflexão
- Disponibilidade de acesso aos conteúdos a partir de qualquer dispositivo fixo ou portátil com ligação à Internet



Será formado por profissionais com vasta experiência em nutrição clínica, que o orientarão ao longo de todo o processo de aprendizagem"

Apresentação | 07 tech



Uma capacitação criada e dirigida por especialistas profissionais em nutrição clínica que fazem deste Mestrado Próprio uma oportunidade única para o crescimento profissional"

O corpo docente do curso inclui profissionais do setor que trazem a sua experiência profissional para esta capacitação, para além de especialistas reconhecidos de sociedades de referência e universidades de prestígio.

Graças ao seu conteúdo multimédia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, o profissional terá acesso a uma aprendizagem situada e contextual, ou seja, um ambiente de simulação que proporcionará um programa imersivo programado para se formar em situações reais.

A conceção deste programa baseia-se na Aprendizagem Baseada nos Problemas, através da qual o instrutor deve tentar resolver as diferentes situações da atividade profissional que surgem ao longo do curso académico. Para tal, contará com a ajuda de um sistema inovador de vídeo interativo desenvolvido por especialistas reconhecidos.

Com este mestrado próprio poderá combinar uma capacitação intensiva com a sua vida profissional e pessoal, alcançando os seus objetivos de maneira simples e real.

Poderá realizar o Mestrado Próprio 100% online, adaptando-o às suas necessidades e facilitando a sua utilização enquanto realiza a sua atividade de cuidados de saúde a tempo inteiro.





Este Mestrado Próprio tem como objetivo conseguir uma atualização eficaz dos conhecimentos do nutricionista em Nutrição Clínica, de modo a poder prestar cuidados de qualidade, com base nas mais recentes provas científicas que garantem a segurança dos pacientes.

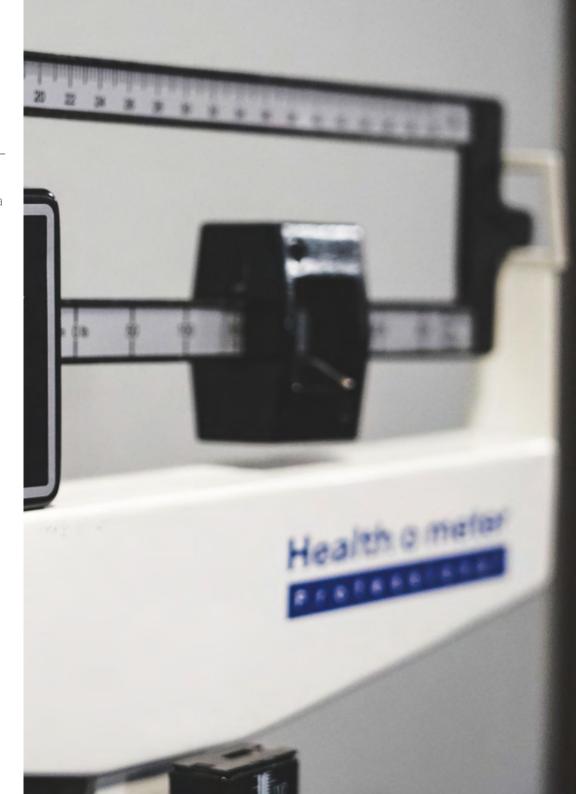


tech 10 | Objetivos



Objetivos gerais

- Atualizar os conhecimentos do nutricionista sobre as novas tendências em nutrição humana em situações de saúde e patológicas
- Promover estratégias de trabalho baseadas no conhecimento prático das novas tendências em nutrição e a sua aplicação às patologias tanto de crianças como de adultos, onde estas desempenham um papel fundamental na sua terapia
- Favorecer a aquisição de competências e habilidades técnicas, através de um poderoso sistema audiovisual, e a possibilidade de desenvolvimento através de oficinas de simulação online e/ou capacitação específica
- Incentivar a estimulação profissional através da formação contínua e a investigação





Objetivos específicos

Módulo 1. Novos avanços na alimentação

- Rever as bases de uma dieta equilibrada nas diferentes fases do ciclo de vida, bem como durante o exercício
- Avaliar e calcular as necessidades nutricionais na saúde e na doença em qualquer fase do ciclo de vida
- Rever as novas orientações alimentares, os objetivos nutricionais e a ingestão de nutrientes recomendados (RDA)
- Gerir bases de dados alimentares e tabelas de composição
- Adquirir habilidades de leitura e compreensão da nova rotulagem de alimentos
- Atualização sobre a interação fármaco-nutriente e a sua implicação na terapêutica do paciente
- Incorporar as possibilidades da fitoterapia como tratamento coadjuvante na prática clínica

Módulo 2. Tendências atuais na Nutrição

- Atualizar os conhecimentos em nutrigenética e nutrigenómica
- Identificar a relação entre alimentação e estado imunitário
- Aprofundar o sistema circadiano como um fator chave na nutrição
- Identificar e classificar alimentos, produtos alimentícios e ingredientes alimentares
- Rever a composição química dos alimentos, as propriedades físico-químicas, o valor nutricional, a biodisponibilidade, as caraterísticas organolépticas e as modificações que sofrem como resultado de processos tecnológicos e culinários
- Atualizar a composição e utilizações de novos alimentos
- Avaliar e manter boas práticas de segurança e higiene alimentar aplicando a legislação em vigor

Módulo 3. Avaliação do estado nutricional e da dieta Aplicação prática

- Analisar os diferentes métodos de avaliação do estado nutricional
- Interpretar e integrar dados antropométricos, clínicos, bioquímicos, hematológicos, imunológicos e farmacológicos na avaliação nutricional do paciente e no seu tratamento dietético-nutricional
- Prever o risco nutricional dos pacientes
- Gerir os diferentes tipos de inquéritos nutricionais para avaliar o consumo alimentar
- Detetar e avaliação precoce de desvios quantitativos e qualitativos do equilíbrio nutricional devido a excesso ou deficiência
- Rever aspetos básicos da microbiologia, parasitologia e toxicologia dos alimentos relacionados com a segurança alimentar

Módulo 4. A consulta nutricional

- Rever as bases psicológicas e os fatores biopsicossociais que influenciam o comportamento alimentar humano
- Adquirir competências de trabalho de equipa como uma unidade em que os profissionais e outro pessoal envolvido na avaliação diagnóstica e tratamento da dietética e nutrição são estruturados de uma forma uni ou multidisciplinar e interdisciplinar
- Conhecer as noções básicas de marketing, estudo de mercado e clientela que uma consulta nutricional deve tratar
- Aprofundar as técnicas de entrevista e aconselhamento dietético para o paciente

tech 12 | Objetivos

Módulo 5. Alimentação na prática de exercício físico

- Avaliar e prescrever a atividade física como um fator envolvente no estado nutricional
- Estudar as últimas novidades em fisiologia do exercício
- Realçar a importância de uma boa hidratação em todas as disciplinas desportivas
- Conhecer as recomendações mais recentes de AMA
- Tratar os distúrbios alimentares comuns no desporto, tais como vigorexia, ortoexia ou anorexia

Módulo 6. Nutrição clínica e dietética hospitalar

- Aprofundar na gestão das unidades de nutrição hospitalar
- Distinguir as diferentes dietas basais e terapêuticas utilizadas em ambientes hospitalares
- Estudo da interação entre fármacos e nutrientes

Módulo 7. Nutrição em patologias do sistema digestivo

- Conhecer as diferentes alterações orais, bem como as alterações esofágico-gástricas
- Abordar a nutrição em síndromes pós-cirúrgicas
- Estudar as alergias e intolerâncias alimentares comuns com impacto gastrointestinal

Módulo 8. Nutrição nas doenças endócrino-metabólicas

- Explorar a etiologia, nutrigenética e nutrigenómica da obesidade
- Aprofundar nos avanços em diabetes mellitus e hipertensão
- Conhecer os tratamentos endoscópicos e cirúrgicos mais eficazes para as doenças endócrino-metabólicas
- Atualizar os conhecimentos sobre dieta e obesidade

Módulo 9. Nutrição em doenças renais

- Explorar as condições glomerulares e tubulopatias
- Aprofundar conhecimentos nas insuficiências renais crónicas

Módulo 10. Nutrição em doenças neurológicas

- Estudo das perturbações de deglutição
- Conhecer os desenvolvimentos mais importantes na doença de Parkinson e de Alzheimer
- Aprofundar conhecimentos nos acidentes vasculares cerebrais
- Aprofundar conhecimentos em condições neuromusculares incapacitantes

Módulo 11. Nutrição em situações especiais

- Explorar a nutrição no contexto do stress metabólico
- Expandir os conhecimentos sobre o tratamento de pacientes com cancro
- Compreender o papel da nutrição nas doenças de origem imunitária

Módulo 12. Nutrição em doenças deficitárias

- Estudar a desnutrição hospitalar e dos ciclos de jejum
- Definir um quadro de atuação em matéria de anemia e hemocromatose
- Aprofundar a relação entre a dieta e as doenças orais.

Módulo 13. Nutrição artificial em adultos

- Distinguir entre nutrição enteral e parenteral e as suas principais caraterísticas
- Aprender sobre os avanços na nutrição artificial domiciliária

Módulo 14. Fisiologia da nutrição infantil

- Aplicar as Ciências da Alimentação e de Nutrição à prática da dietética infantil
- Atualizar os diferentes métodos educativos de aplicação nas ciências da saúde, bem como as técnicas de comunicação aplicáveis à alimentação e nutrição humana, com especial enfoque na população infantil e adolescente
- Refletir sobre a utilidade da cantina escolar como veículo educativo
- Rever os conhecimentos sobre fisiologia e nutrição nas diferentes fases do desenvolvimento infantil
- Analisar as implicações da alimentação no processo de crescimento, na prevenção e no tratamento de diferentes patologias na infância
- Identificar o impacto da alimentação da mãe gestante e lactante no crescimento intrauterino e na evolução neonatal e lactante
- Descrever as necessidades nutricionais nos diferentes períodos da infância
- Aplicar os conhecimentos adquiridos sobre avaliação nutricional em pediatria

Módulo 15. Nutrição artificial em pediatria

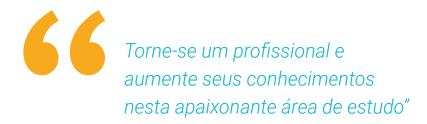
- Explorar as informações gerais sobre nutrição enteral e parenteral em pediatria
- Estudar os suplementos nutricionais como apoio fundamental à dieta convencional
- Conhecer o papel de probióticos e pré-bióticos na alimentação infantil

Módulo 16. Desnutrição infantil

- Desenvolver planos para a prevenção da desnutrição infantil
- Abordar as deficiências de vitaminas e oligoelementos com métodos de tratamento modernos
- Aprofundar a prevenção e o tratamento nutricional da obesidade infantil
- Conhecer os aspetos psicossociais mais relevantes da desnutrição

Módulo 17. Nutrição e patologias na infância

- Estudo o papel da nutrição nas várias patologias da infância
- Aprofundar as dificuldades e distúrbios alimentares em crianças
- Abordar distúrbios comuns, tais como bulimia e anorexia
- Aprofundar na nutrição de crianças autistas, diabéticas, oncológicas ou com patologia óssea







tech 16 | Competências

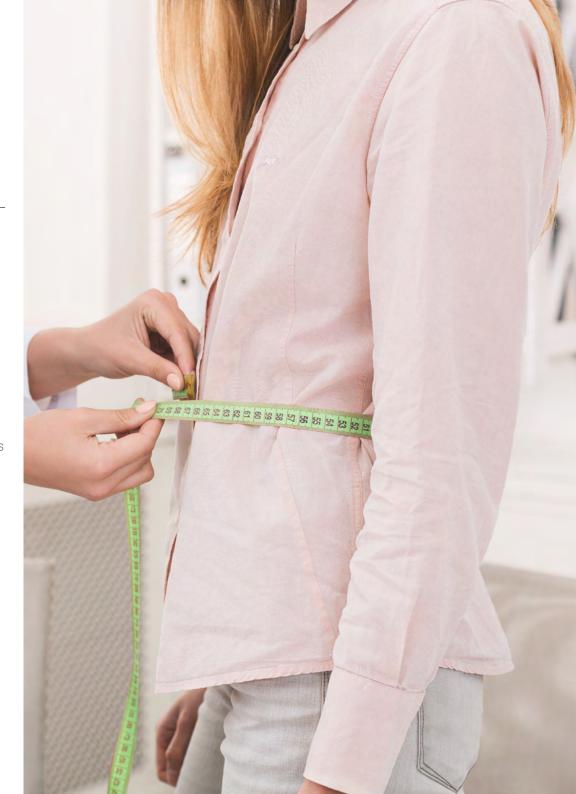


Competências gerais

- Possuir conhecimentos que proporcionem uma base ou oportunidade de ser original no desenvolvimento e/ou aplicação de ideias, muitas vezes no seu contexto de investigação
- Saber como aplicar os seus conhecimentos adquiridos e as suas capacidades de resolução de problemas em situações novas ou desconhecidas em ambientes novos ou não familiares dentro de contextos mais amplos (ou multidisciplinares) contextos relacionados com a sua área de estudo
- Integrar conhecimentos e lidar com as complexidades de fazer julgamentos com base em informações incompletas ou limitadas, incluindo reflexões sobre as responsabilidades sociais e éticas ligadas à aplicação dos seus conhecimentos e juízos
- Saber comunicar as suas conclusões e os últimos conhecimentos e fundamentos por detrás delas a audiências especializadas e não especializadas de forma clara e sem erros
- Adquirir as capacidades de aprendizagem que lhes permitirão continuar a estudar de forma autodirigida ou autónoma



Prepare-se para o sucesso com a ajuda deste programa onde aprenderá como se desenvolver no campo da Nutrição Clínica"





Competências específicas

- Descrever a alimentação equilibrada em diferentes etapas do ciclo da vida, bem como no exercício físico
- Contrastar os requisitos nutricionais na saúde e na doença em qualquer etapa do ciclo de vida
- Determinar os objetivos nutricionais e a ingestão de nutrientes recomendados (RDA)
- Desenvolver habilidades de leitura e compreensão da rotulagem de alimentos
- Elaborar um plano dietético para a fitoterapia como tratamento coadjuvante
- Questionar os diferentes métodos de avaliação do estado nutricional
- Interpretar todos os dados na avaliação nutricional do paciente
- Desenvolver práticas de higiene alimentar com base na legislação vigente
- Elaborar um tratamento dietético das patologias da cavidade bucal em adultos, com especial atenção às alterações sensoriais e à mucosite
- Indicar o tratamento para a gestão de pacientes com problemas de deglutição
- Aprender a gestão dietética para adultos com insuficiência renal crónica e em diálise
- Determinar o papel da microbiota intestinal e as suas implicações nas patologias
- Aplicar as diferentes técnicas e produtos de suporte nutricional básico e avançado relacionados com a nutrição do paciente
- Examinar pacientes com risco nutricional ou desnutrição
- Observar e identificar a obesidade e saber tratá-la através de dieta ou cirurgia
- Descrever a dieta DASH e prescrevê-la como tratamento para doenças cardiovasculares

- Diferenciar a gestão dietética do paciente com doença neuromuscular incapacitante e acidente vascular encefálico
- Analisar a importância da alimentação no processo de crescimento da criança
- Questionar os requisitos nutricionais nas diferentes etapas da infância
- Determinar o cálculo da necessidade alimentar e os riscos da criança e do adolescente desportista
- Descrever as tendências atuais em nutrição para recém-nascidos.
- Descrever o funcionamento dos bancos de leite
- Examinar crianças em risco nutricional para obter suporte específico
- Conceber um plano de avaliação e monitorização para crianças com apoio nutricional
- Analisar as diferenças entre os alimentos probióticos e pré-bióticos e a sua aplicação na infância
- Desenvolver um suporte nutricional correto para a criança desnutrida
- Descrever a etiologia, as repercussões e o tratamento da obesidade infantil
- Abordar os aspetos psicológicos e fisiológicos envolvidos nos distúrbios alimentares nas crianças
- Determinar o correto tratamento dietético da criança diabética
- Analisar e determinar o suporte nutricional da criança oncológica nas diferentes fases da doença

04 Direção do curso

O corpo docente do Mestrado Próprio em Nutrição Desportiva conta com grande prestígio na profissão e são profissionais com anos de experiência de ensino que se uniram para ajudá-lo a impulsionar a sua carreira. Para o efeito, desenvolveram este Mestrado Próprio com atualizações recentes na matéria que lhe permitirão formar e aumentar as suas competências neste setor.



Diretor Convidado Internacional

O Dr. Sumantra Ray é um especialista em Nutrição reconhecido internacionalmente e as suas principais áreas de interesse são a Educação Nutricional nos Sistemas de Saúde e a Prevenção de Doenças Cardiovasculares. Com a sua experiência notável neste domínio da saúde, foi consultor em missão especial para a Direção de Nutrição na sede da Organização Mundial de Saúde em Genebra. Trabalhou também como Diretor de Investigação em Segurança Alimentar, Saúde e Sociedade na Faculdade de Humanidades e Ciências Sociais da Universidade de Cambridge.

Pelo seu empenho contínuo na divulgação de hábitos Alimentares saudáveis, recebeu o Prémio Josephine Lansdell da Associação Médica Britânica. Especificamente, este reconhecimento destacou as suas contribuições relacionadas com a nutrição e a Prevenção Cardiovascular. Além disso, como especialista internacional, participou num programa de trabalho sobre Alimentação, Nutrição e Educação na Índia, dirigido pela Universidade de Cambridge e financiado pelo Fundo de Investigação dos Desafios Globais do Reino Unido.

Os estudos do Dr. Sumantra Ray são de vanguarda a nível mundial, centrando-se na **segurança alimentar global** como um aspeto fundamental para o desenvolvimento das sociedades. Além disso, demonstrou as suas capacidades de liderança como **Cientista Clínico Sénior** no **Conselho de Investigação Médica**, centrando-se em estudos sobre **Nutrição** e **Saúde Vascular**. Nesta qualidade, dirigiu uma instalação de medicina experimental dedicada a estudos de **Nutrição Humana**.

Durante a sua carreira, foi autor de mais de 200 publicações científicas e escreveu o *Manual Oxford* de *Investigação clínica* e de saúde, concebido para reforçar as competências de investigação básica dos profissionais de saúde em todo o mundo. Neste sentido, partilhou as suas descobertas científicas em numerosas palestras e conferências, nas quais participou em diferentes países.



Dr. Ray, Sumantra

- Diretor Executivo e Fundador do Centro Global de Nutrição e Saúde NNEdPro, Cambridge, Reino Unido
- Diretor de Investigação em Segurança Alimentar, Saúde e Sociedade na Faculdade de Humanidades e Ciências Sociais da Universidade de Cambridge
- Cofundador e Presidente do Jornal Científico BMJ Nutrição, Prevenção e Saúde
- Conselheiro Presidencial da Escola de Estudos Avançados em Alimentação e Nutrição, Universidade de Parma
- Vice-Presidente da Conferência de Representantes Académicos Médicos da BMA

- Consultor em missão especial para a Direção de Nutrição da Sede da Organização Mundial da Saúde em Genebra
- Reitor Internacional Honorário dos Colégios Cordia na Índia
- Cientista Clínico Sénior do Conselho de Investigação Médica
- Licenciatura em Medicina



Graças à TECH, poderá aprender com os melhores profissionais do mundo"

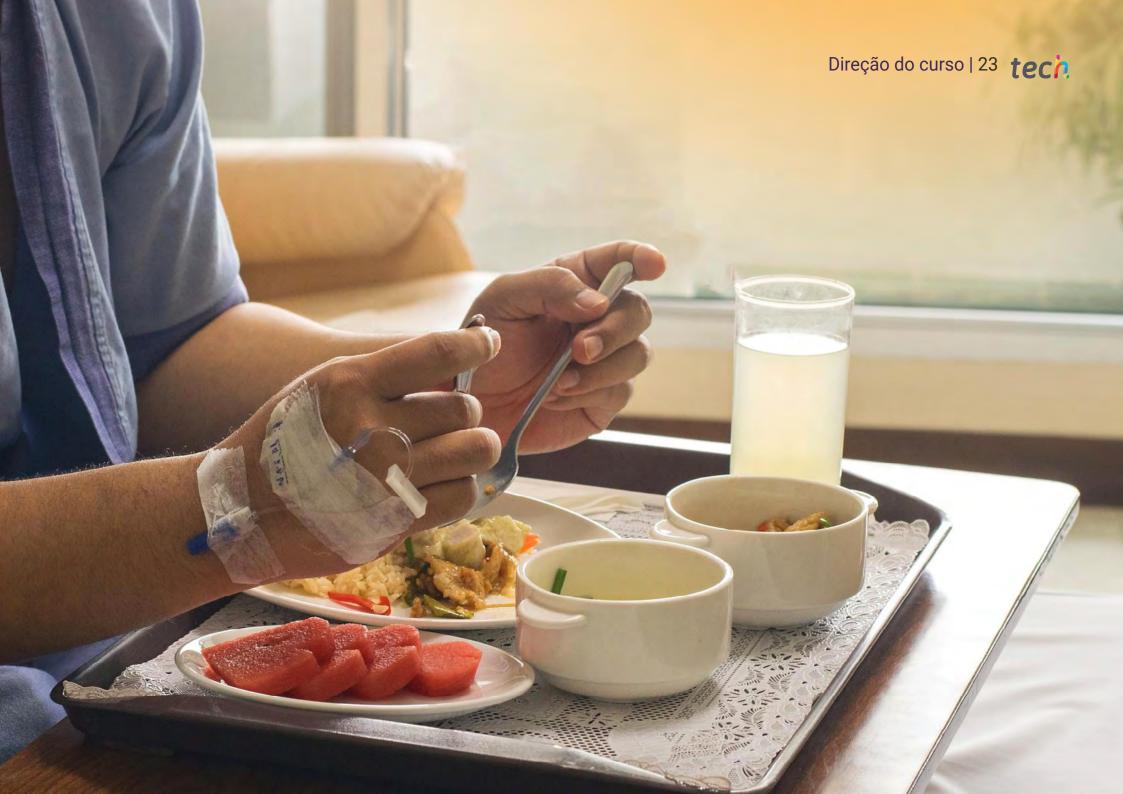
tech 22 | Direção do curso

Direção



Dra. María Eugeina Aunión Lavarías

- Farmacêutica e especialista em Nutrição Clínica
- Autora do livro de referência no campo da Nutrição Clinica "Gestión Dietética del Sobrepeso en la Oficina de Farmacia (Editorial Médica Panamericana)
- Farmacêutica com vasta experiência no setor público e privado
- Farmacêutica titular Farmácia Valência
- Assistente de Farmácia na farmácia e retalhista de saúde e beleza britânica Boots, Reino Unido
- Licenciatura em Farmácia e Ciência e Tecnologia Alimentar. Universidade de Valência
- Direção do Curso Universitário "Dermocosmética no Serviço de Farmácia"







tech 26 | Estrutura e conteúdo

Módulo 1. Novos avanços na alimentação

- 1.1. Bases moleculares da nutrição
- 1.2. Atualização sobre a composição dos alimentos
- 1.3. Tabelas de composição de alimentos e bases de dados nutricionais
- 1.4. Fitoquímicos e compostos não-nutricionais
- 1.5. Novos alimentos
 - 1.5.1. Nutrientes funcionais e compostos bioativos
 - 1.5.2. Probióticos, prebióticos e simbióticos
 - 1.5.3. Qualidade e desenho
- 1.6. Alimentos ecológicos
- 1.7. Alimentos transgénicos
- 1.8. A água como nutriente
- 1.9. Segurança alimentar
 - 1.9.1. Riscos físicos, químicos e microbiológicos
- 1.10. Nova rotulagem de alimentos e informação ao consumidor
- 1.11. Fitoterapia aplicada a patologias nutricionais

Módulo 2. Tendências atuais na Nutrição

- 2.1. Nutrigenética
- 2.2. Nutrigenómica
 - 2.2.1. Fundamentos
 - 2.2.2. Métodos
- 2.3. Imunonutrição
 - 2.3.1. Interações nutricionais-imunitárias
 - 2.3.2. Antioxidantes e função imunológica
- 2.4. Regulação fisiológica da alimentação Apetite e saciedade
- 2.5. Nutrição e o sistema circadiano O tempo é a chave



Módulo 3. Avaliação do estado nutricional e da dieta Aplicação na prática

- 3.1. Bioenergética e nutrição
 - 3.1.1. Requisitos energéticos
 - 3.1.2. Métodos de avaliação do gasto energético
- 3.2. Avaliação do estado nutricional
 - 3.2.1. Análise da composição corporal
 - 3.2.2. Diagnóstico clínico Sintomas e sinais
 - 3.2.3. Métodos bioquímicos, hematológicos e imunológicos
- 3.3. Avaliação do consumo
 - 3.3.1. Métodos de análise da ingestão de alimentos e nutrientes
 - 3.3.2. Métodos diretos e indiretos
- 3.4. Atualização dos requisitos nutricionais e dos consumos recomendados
- 3.5. Nutrição no adulto saudável Objetivos e orientações Dieta mediterrânica
- 3.6. Alimentação na menopausa
- 3.7. Nutrição nos idosos

Módulo 4. A consulta nutricional

- 4.1. Como criar uma consulta nutricional
 - 4.1.1. Estudo do mercado e concorrência
 - 4.1.2. Clientela
 - 4.1.3. Marketing. Redes sociais
- 4.2. Psicologia e nutrição
 - 4.2.1. Aspetos psicossociais que influenciam o comportamento alimentar
 - 4.2.2. Técnicas de Entrevista
 - 4.2.3. Conselhos dietéticos
 - 4.2.4. Gestão do stress
 - 4.2.5. Educação nutricional para crianças e adultos

Módulo 5. Alimentação na prática de exercício físico

- 5.1. Fisiologia do exercício
- 5.2. Adaptação fisiológica a diferentes tipos de exercício
- 5.3. Adaptação metabólica ao exercício Regulação e controlo
- 5.4. Avaliação das necessidades energéticas e do estado nutricional do atleta
- 5.5. Avaliação da capacidade física do atleta
- 5.6. Nutrição nas diferentes fases da prática desportiva
 - 5.6.1. Pré-competitivos
 - 5.6.2. Durante
 - 5.6.3. Pós-competitição
- 5.7. Hidratação
 - 5.7.1. Regulamento e necessidades
 - 5.7.2. Tipos de bebidas
- 5.8. Planeamento dietético adaptado às atividades desportivas
- 5.9. Ajudas ergonómicas
 - 5.9.1. Recomendações AMA
- 5.10. A nutrição na recuperação de lesões desportivas
- 5.11. Distúrbios psicológicos relacionados com a prática do desporto
 - 5.11.1. Distúrbios alimentares: vigorexia, ortoexia, anorexia
 - 5.11.2. Cansaço por treino excessivo
 - 5.11.3. A tríade da atleta feminina
- 5.12. O papel do treinador no desempenho desportivo

tech 28 | Estrutura e conteúdo

Módulo 6. Nutrição clínica e dietética hospitalar

- 5.1. Gestão das unidades de nutrição hospitalar
 - 6.1.1. Alimentação no ambiente hospitalar
 - 6.1.2. Segurança alimentar nos hospitais
 - 6.1.3. Organização de cozinhas hospitalares
 - 6.1.4. Planeamento e gestão de dietas hospitalares. Código dietético
- 6.2. Dietas basais hospitalares
 - 6.2.1. Dieta basal para adultos
 - 6.2.2. Dieta basal pediátrica
 - 6.2.3. Dietas ovo-lacto-vegetariana e vegana
 - 6.2.4. Dieta adaptada às modalidades culturais
- 6.3. Dietas terapêuticas hospitalares
 - 6.3.1. Unificação de dietas e menus personalizados
- 6.4. Interação bidireccional de fármaco-nutrientes

Módulo 7. Nutrição em patologias do sistema digestivo

- 7.1. Nutrição em doenças orais
 - 7.1.1. Paladar
 - 7.1.2. Salivação
 - 7.1.3. Mucosite
- 7.2. Nutrição em doenças gastroesofágicas
 - 7.2.1. Refluxo gastroesofágico
 - 7.2.2. Úlceras gástricas
 - 7.2.3. Disfagia
- 7.3. Nutrição em síndromes pós-operatórias
 - 7.3.1. Cirurgia gástrica
 - 7.3.2. Intestino curto
- 7.4. Nutrição em perturbações da função intestinal
 - 7.4.1. Obstipação
 - 7.4.2. Diarreia
- 7.5. Nutrição em síndromes de má absorção
- 7.6. Nutrição na patologia do cólon
 - 7.6.1. Cólon irritável
 - 7.6.2. Diverticulose

- 7.7. Nutrição na doença inflamatória intestinal (DII)
- 7.8. Alergias e intolerâncias alimentares mais comuns com repercussões gastrointestinais
- 7.9. Nutrição em hepatopatias
 - 7.9.1. Hipertensão portal
 - 7.9.2. Encefalopatia hepática
 - 7.9.3. Transplante hepático
- 7.10. Nutrição em patologia biliar. Litíase biliar
- 7.11. Nutrição em pancreatopatias
 - 7.11.1. Pancreatite aguda
 - 7.11.2. Pancreatite crónica

Módulo 8. Nutrição nas doenças endócrino-metabólicas

- 8.1. Dislipidemia e arteriosclerose
- 8.2. Diabetes Mellitus
- 3.3. Hipertensão arterial e doença cardiovascular
- 8.4. Obesidade
 - 8.4.1. Etiologia Nutrigenética e nutrigenómica
 - 8.4.2. Fisiopatologia da obesidade
 - 8.4.3. Diagnóstico da doença e as suas comorbilidades
 - 8.4.4. Equipa multidisciplinar no tratamento da obesidade
 - 8.4.5. Tratamento dietético. Possibilidades terapêuticas
 - 8.4.6. Tratamento farmacológico Novos fármacos
 - 8.4.7. Tratamento psicológico
 - 8.4.7.1. Modelos de intervenção
 - 8.4.7.2. Tratamento de distúrbios alimentares associados
 - 8.4.8. Tratamentos cirúrgicos
 - 8.4.8.1. Indicações
 - 8.4.8.2. Técnicas
 - 8.4.8.3. Complicações
 - 8.4.8.4. Gestão dietética
 - 8.4.8.5. Cirurgia metabólica

- 8.4.9. Tratamentos endoscópicos
 - 8.4.9.1. Indicações
 - 8.4.9.2. Técnicas
 - 8.4.9.3. Complicações
 - 8.4.9.4. Gestão dietética do paciente
- 8.4.10. Atividade física na obesidade
 - 8.4.10.1. Avaliação da capacidade funcional e da atividade do paciente
 - 8.4.10.2. Estratégias de prevenção através da atividade
 - 8.4.10.3. Intervenção no tratamento da doença e patologias associadas
- 8.4.11. Atualização sobre estudos de dieta e obesidade
- 8.4.12. Estratégias nacionais e internacionais de intervenção para o controlo e prevenção da obesidade

Módulo 9. Nutrição em doenças renais

- 9.1. Condições glomerulares e tubulopatias
- 9.2. Insuficiência renal crónica pré-diálise
- 9.3. Insuficiência renal crónica e diálise
- 9.4. Gota e hiperuricemia

Módulo 10. Nutrição em doenças neurológicas

- 10.1. Distúrbios da deglutição
- 10.2. Quadros neuromusculares incapacitantes
- 10.3. AVC
- 10.4. Parkinson
- 10.5. Alzheimer

Módulo 11. Nutrição em situações especiais

- 11.1. Nutrição em situações de stress metabólico
 - 11.1.1. Sepsia
 - 11.1.2. Politraumatismo
 - 11.1.3. Oueimados
 - 11.1.4. Pacientes transplantados
- 11.2. Nutrición en el paciente oncológico con:
 - 11.2.1. Tratamento cirúrgico
 - 11.2.2. Tratamento de quimioterapia
 - 11.2.3. Tratamento de radioterapia
 - 11.2.4. Transplante de medula óssea
- 11.3. Doenças de origem imunitária
 - 11.3.1. Síndrome de imunodeficiência adquirida

Módulo 12. Nutrição em doenças deficitárias

- 12.1. Desnutrição
 - 12.1.1. Desnutrição hospitalar
 - 12.1.2. O ciclo de jejum e realimentação
- 12.2. Anemia. Hemocromatose
- 12.3. Deficiências vitamínicas
- 12.4. Osteoporose
- 12.5. Doença bucodental e a sua relação com a alimentação

Módulo 13. Nutrição artificial em adultos

- 13.1. Nutrição enteral
- 13.2. Nutrição parenteral
- 13.3. Nutrição artificial domiciliária
- 13.4. Nutrição oral adaptada

tech 30 | Estrutura e conteúdo

Módulo 14. Fisiologia da nutrição infantil

- 14.1. Influência da alimentação no crescimento e desenvolvimento
- 14.2. Necessidades nutricionais em diferentes períodos da infância
- 14.3. Avaliação nutricional na criança
- 14.4. Avaliação da atividade física e recomendações
- 14.5. Nutrição durante a gravidez e as suas repercussões sobre o recém-nascido
- 14.6. Tendências atuais na nutrição do bebé prematuro
- 14.7. Nutrição na mulher em aleitamento e o seu impacto no lactante
- 14.8. Alimentação do recém-nascido com atraso do crescimento intra-uterino. Implicações para doenças metabólicas
- 14.9. Aleitamento materno
 - 14.9.1. Leite humano como alimento funcional
 - 14.9.2. Processo de síntese e secreção láctea
 - 14.9.3. Base para a sua promoção
- 14.10. Bancos de leite humano
 - 14.10.1. Funcionamento e indicações para o leite de banco
- 14.11. Conceito e caraterísticas das fórmulas usadas para a alimentação do lactente
- 14.12. A transição para uma alimentação diversificada. Alimentação complementar durante o primeiro ano de vida
- 14.13. Alimentação da criança com 1 a 3 anos
- 14.14. Alimentação durante a fase de crescimento estável Nutrição em crianças em idade escolar
- 14.15. Alimentação na adolescência. Fatores de risco nutricional
- 14.16. Nutrição da criança e do adolescente atleta
- 14.17. Outros padrões dietéticos para crianças e adolescentes Influências culturais, sociais e religiosas na alimentação infantil
- 14.18. Prevenção de doenças nutricionais desde a infância. Objetivos e orientações

Módulo 15. Nutrição artificial em pediatria

- 15.1. Conceito de terapia nutricional
 - 15.1.1. Avaliação do doente que necessita de apoio nutricional
 - 15.1.2. Indicações
- 15.2. Informações gerais sobre nutrição enteral e parenteral
- 15.3. Produtos dietéticos utilizados em crianças doentes ou com necessidades especiais
- 15.4. Implementação e monitorização de pacientes sobre apoio nutricional
 - 15.4.1. Doente crítico
 - 15.4.2. Paciente com patologia neurológica
- 15.5. Nutrição artificial domiciliária
- 15.6. Suplementos nutricionais como apoio à dieta convencional
- 15.7. Probióticos e prebióticos na alimentação infantil

Módulo 16. Desnutrição infantil

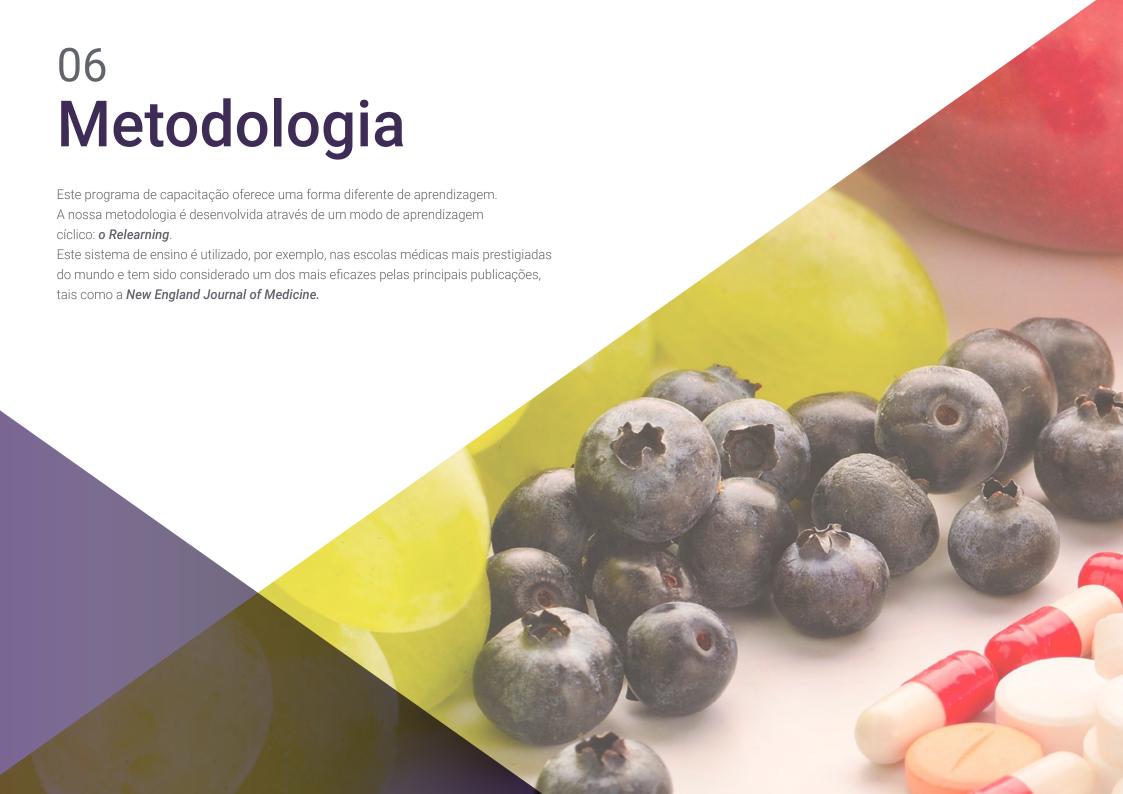
- 16.1. Má alimentação infantil e desnutrição
 - 16.1.1. Aspetos psicossociais
 - 16.1.2. Avaliação pediátrica
 - 16.1.3. Tratamento e acompanhamento
- 16.2 Anemias nutricionais
 - 16.2.1. Outras anemias nutricionais na infância
- 16.3. Deficiências vitamínicas e oligoelementos
 - 16.3.1. Vitaminas
 - 16.3.2. Oligoelementos
 - 16.3.3. Deteção e tratamento
- 16.4. Gorduras na alimentação infantil
 - 16.4.1. Ácidos gordos essenciais
- 16.5. Obesidade infantil
 - 16.5.1. Prevenção
 - 16.5.2. Repercussões da obesidade nas crianças
 - 16.5.3. Tratamento nutricional



Estrutura e conteúdo | 31 tech

Módulo 17. Nutrição e patologias na infância

- 17.1. Nutrição da criança com patologia oral
- 17.2. Nutrição em situação de diarreia aguda
- 17.3. Nutrição do lactante e da criança com refluxo gastroesofágico
- 17.4. Nutrição em crianças com doença celíaca
- 17.5. Nutrição da criança com doença inflamatória intestinal
- 17.6. Nutrição na criança com síndrome de de má absorção/síndrome digestiva
- 17.7. Nutrição na criança com obstipação
- 17.8. Nutrição na criança com doença hepática
- 17.9. Dificuldades e distúrbios alimentares em crianças
 - 17.9.1. Aspetos fisiológicos
 - 17.9.2. Aspetos psicológicos
- 17.10. Distúrbios de comportamento alimentar
 - 17.10.1. Anorexia
 - 17.10.2. Bulimia
 - 17.10.3. Outros
- 17.11. Erros inatos do metabolismo
 - 17.11.1. Base para o tratamento dietético
- 17.12. Nutrição em dislipidemias
- 17.13. Nutrição na criança diabética
- 17.14. Nutrição na criança autista
- 17.15. Nutrição na criança oncológica
- 17.16. Nutrição na criança com doença pulmonar crónica
- 17.17. Nutrição da criança com nefropatia
- 17.18. Nutrição da criança com alergia e/ou intolerância alimentar
- 17.19. Nutrição da infância e patologia óssea



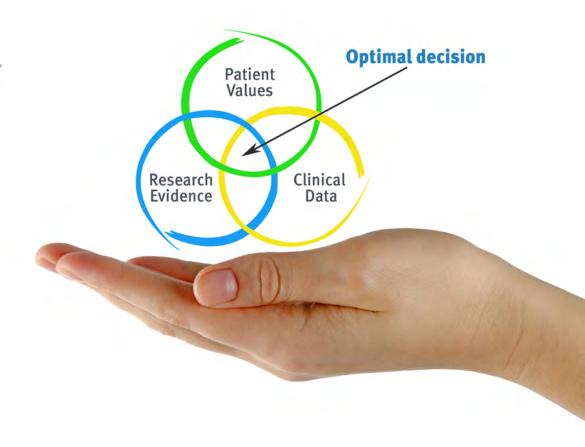


tech 34 | Metodologia

Na TECH utilizamos o Método de Caso

Numa dada situação clínica, o que deve fazer um profissional? Ao longo do programa, os estudantes serão confrontados com múltiplos casos clínicos simulados com base em pacientes reais nos quais terão de investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver a situação. Há abundantes provas científicas sobre a eficácia do método. Os especialistas aprendem melhor, mais depressa e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

Com a TECH o nutricionista experimenta uma forma de aprendizagem que abala as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação anotada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra alguma componente clínica peculiar, quer pelo seu poder de ensino, quer pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional actual, tentando recriar os constrangimentos reais na prática profissional da nutrição.



Sabia que este método foi desenvolvido em 1912 em Harvard para estudantes de direito? O método do caso consistia em apresentar situações reais complexas para que tomassem decisões e justificassem a forma de as resolver. Em 1924 foi estabelecido como um método de ensino padrão em Harvard"

A eficácia do método é justificada por quatro realizações fundamentais:

- Nutricionistas que seguem este método não só conseguem a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem a sua capacidade mental através de exercícios para avaliar situações reais e aplicar os seus conhecimentos.
- 2 A aprendizagem é solidamente traduzida em competências práticas que permitem ao educador integrar melhor o conhecimento na prática diária.
- 3 A assimilação de ideias e conceitos é facilitada e mais eficiente, graças à utilização de situações que surgiram a partir de um ensino real.
- 4 O sentimento de eficiência do esforço investido torna-se um estímulo muito importante para os estudantes, o que se traduz num maior interesse pela aprendizagem e num aumento do tempo passado a trabalhar no curso.



tech 36 | Metodologia

Relearning Methodology

A TECH combina eficazmente a metodologia do Estudo de Caso com um sistema de aprendizagem 100% online baseado na repetição, que combina 8 elementos didáticos diferentes em cada lição.

Melhoramos o Estudo de Caso com o melhor método de ensino 100% online: o Relearning.

O nutricionista aprenderá através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes de aprendizagem simulados. Estas simulações são desenvolvidas utilizando software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.



Metodologia | 37 tech

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis globais de satisfação dos profissionais que concluem os seus estudos, no que diz respeito aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Utilizando esta metodologia, mais de 45.000 nutricionistas foram formados com sucesso sem precedentes em todas as especialidades clínicas, independentemente da carga cirúrgica. Tudo isto num ambiente altamente exigente, com um corpo estudantil universitário com um elevado perfil socioeconómico e uma idade média de 43,5 anos.

O Relearning permitir-lhe-á aprender com menos esforço e mais desempenho, envolvendo-o mais na sua capacitação, desenvolvendo um espírito crítico, defendendo argumentos e opiniões contrastantes: uma equação direta ao sucesso.

No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, mas acontece numa espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, cada um destes elementos é combinado de forma concêntrica.

A pontuação global do nosso sistema de aprendizagem é de 8,01, de acordo com os mais elevados padrões internacionais.

Este programa oferece o melhor material educativo, cuidadosamente preparado para profissionais:



Material de estudo

Todos os conteúdos didáticos são criados pelos especialistas que irão ensinar o curso, especificamente para o curso, para que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Estes conteúdos são depois aplicados ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isto, com as mais recentes técnicas que oferecem peças de alta-qualidade em cada um dos materiais que são colocados à disposição do aluno.



Técnicas e procedimentos nutricionais em vídeo

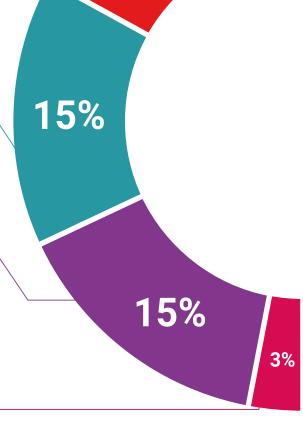
A TECH aproxima os estudantes das mais recentes técnicas, dos mais recentes avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos actuais de aconselhamento nutricional. Tudo isto, na primeira pessoa, com o máximo rigor, explicado e detalhado para a assimilação e compreensão do estudante. E o melhor de tudo, pode observá-los quantas vezes quiser.



Resumos interativos

A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas concetuais a fim de reforçar o conhecimento.

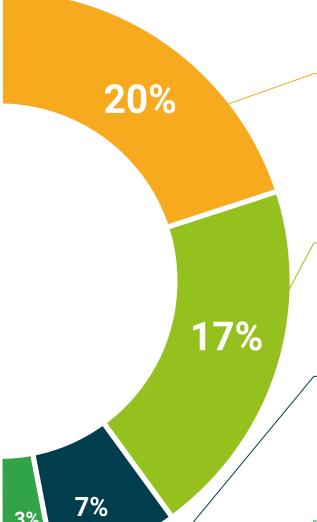
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu"





Leituras complementares

Artigos recentes, documentos de consenso e diretrizes internacionais, entre outros. Na biblioteca virtual da TECH o aluno terá acesso a tudo o que necessita para completar a sua capacitação



Análises de casos desenvolvidas e conduzidas por especialistas

A aprendizagem eficaz deve necessariamente ser contextual. Por esta razão, a TECH apresenta o desenvolvimento de casos reais nos quais o perito guiará o estudante através do desenvolvimento da atenção e da resolução de diferentes situações: uma forma clara e direta de alcançar o mais alto grau de compreensão.



Testing & Retesting

Os conhecimentos do aluno são periodicamente avaliados e reavaliados ao longo de todo o programa, através de atividades e exercícios de avaliação e auto-avaliação, para que o aluno possa verificar como está a atingir os seus objetivos.



Masterclasses

Existem provas científicas sobre a utilidade da observação por terceiros especializados.





Guias rápidos de atuação

A TECH oferece os conteúdos mais relevantes do curso sob a forma de folhas de trabalho ou guias de ação rápida. Uma forma sintética, prática e eficaz de ajudar os estudantes a progredir na sua aprendizagem.







tech 42 | Certificação

Este **Mestrado Próprio em Nutrição Clínica** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de receção, o certificado* correspondente ao título de **Mestrado Próprio** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

Concede o presente
CERTIFICADO

a

Sr./Sra. ________ com o documento de identificação nº_______
Por ter concluído e acreditado com sucesso o

MESTRADO PRÓPRIO

em

Nutrição Clínica

Este é um certificado atribuído por esta Universidade, reconhecido por 60 ECTS e equivalente a 1500 horas, com data de inicio a dd/mm/aaaae data de conclusão a dd/mm/aaaaa.

A TECH é uma Instituição Privada de Ensino Superior reconhecida pelo Ministério da Educação Pública a partir de 28 de junho de 2018.

A 17 de junho de 2020

A 17 de junho de 2020

Total quantificação deve ser sempre acompenheda por um certificado universaldria emitido pela autoridade competente para a publica profissional em cada pais.

Este quantificação deve ser sempre acompenheda por um certificado universaldria emitido pela autoridade competente para a publica profissional em cada pais.

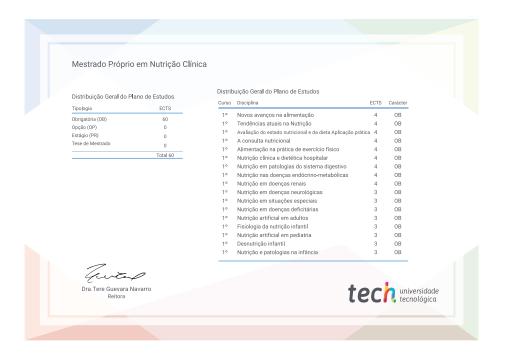
Codaço bario TECH ATMOREZES (sontitude comprisulos)

Este certificado contribui significativamente para o desenvolvimento da capacitação continuada dos profissionais e proporciona um importante valor para a sua capacitação universitária, sendo 100% válido e atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de emprego, concursos públicos e avaliação de carreiras profissionais.

Certificação: Mestrado Próprio em Nutrição Clínica

ECTS: **60**

Carga horária: 1500 horas



^{*}Apostila de Haia Caso o aluno solicite que o seu certificado seja apostilado, a TECH EDUCATION providenciará a obtenção do mesmo com um custo adicional.

tech universidade tecnológica Mestrado Próprio

Nutrição Clínica

- » Modalidade: online
- » Duração: 12 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 60 ECTS
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

