

Programa Avançado

Epidemiologia Nutricional



Programa Avançado Epidemiologia Nutricional

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/programa-avancado/programa-avancado-epidemiologia-nutricional

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estrutura e conteúdo

pág. 12

04

Metodologia

pág. 18

05

Certificado

pág. 26

01

Apresentação

A escassez de recursos naturais ou o aquecimento global está causando uma transformação mundial que afeta a nutrição das pessoas, assim como o surgimento de doenças. Esse tem sido o foco atual da comunidade científica, que continua trabalhando no campo da epidemiologia de alimentos para descobrir os mecanismos de transmissão, por exemplo, da listeriose, ou como melhorar a qualidade do setor de alimentos. Essas inovações, na relação entre a dieta e a saúde, são de grande relevância para os profissionais de nutrição. Diante desse cenário, foi criada esta capacitação 100% online que, graças ao seu material multimídia inovador, vai se aprofundar na prevenção de doenças, na gestão da segurança dos alimentos e na fisiologia da nutrição humana. Tudo isso em um programa que pode ser facilmente acessado a qualquer hora do dia, a partir de um computador com conexão à internet.





“

Uma capacitação que vai aproximar o aluno das mais recentes contribuições da Epidemiologia Nutricional para a prevenção de doenças”

Nas últimas décadas foi detectado um aumento de zoonoses como resultado das mudanças no ambiente causadas, na maioria das vezes, pelos impactos das ações do homem nos ecossistemas naturais. Essa é uma questão preocupante e objeto de trabalho em várias disciplinas, incluindo a epidemiologia de alimentos. No entanto, os avanços na detecção de patógenos, nas técnicas de análise e nas medidas rigorosas de qualidade na Indústria de Alimentos dão uma luz de esperança em um cenário complexo, que exige conhecimentos avançados e profissionais cada vez mais especializados.

Nesse contexto, o profissional de Nutrição que tem conhecimento nessa área deve estar atualizado sobre os últimos avanços e estudos científicos atuais voltados para a melhoria da saúde humana por meio de uma dieta adequada e alguns padrões de qualidade. Trata-se de um cenário que exige, portanto, uma atualização constante, a qual o especialista pode obter através deste Programa Avançado de Epidemiologia Nutricional.

Ao longo de 6 meses, o programa vai oferecer um estudo detalhado dos avanços na prevenção de doenças causadas por produtos lácteos, carnes, doces ou consumo de alimentos em conserva; o progresso feito em estudos focados no metabolismo de cada nutriente e micronutriente; e os requisitos para a conformidade com as normas ISO 22000.

Para isso, os alunos têm à sua disposição, a qualquer hora do dia, resumos audiovisuais de cada um dos tópicos, vídeos detalhados, esquemas ou leituras essenciais, com todas as informações mais atualizadas nessa área. Uma abordagem teórica complementada pela visão prática que este programa oferece, graças aos estudos de caso fornecidos pelos especialistas que lecionam no curso.

Um Programa Avançado projetado pela TECH para dar aos profissionais a oportunidade de se manterem atualizados nessa área, mediante uma capacitação 100% online, que pode ser acessada confortavelmente, onde e quando o estudante quiser. Basta um dispositivo eletrônico (computador, tablet ou celular) com conexão à internet para acessar o conteúdo disponível na plataforma virtual. Além disso, o sistema Relearning, utilizado por essa instituição acadêmica, vai permitir que o aluno avance de forma muito mais natural e progressiva no plano de estudos deste programa.

Este **Programa Avançado de Epidemiologia Nutricional** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Tecnologia de Alimentos.
- O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente útil com o qual foi elaborado, fornece informações científicas e práticas sobre aquelas disciplinas indispensáveis para o exercício da profissão
- Os exercícios práticos, onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- O destaque especial para as metodologias inovadoras
- As lições teóricas, perguntas aos especialistas, fóruns de discussão sobre temas relevantes e trabalhos de reflexão individual
- A disponibilidade de acesso a todo conteúdo, a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à internet



Uma opção acadêmica criada para profissionais como você, que desejam realizar um Programa Avançado sem negligenciar as outras áreas da sua vida pessoal”

“

Você vai ter a oportunidade de se atualizar sobre as mais recentes técnicas usadas na análise de alimentos graças à nossa biblioteca de recursos multimídia, disponível 24 horas por dia”

Atualize seus conhecimentos sobre os fatores que influenciam uma nutrição adequada em apenas 6 meses.

Um programa que vai ajudar você a conhecer a realidade atual dos alimentos e sua percepção pela sociedade.

O corpo docente do curso conta com profissionais do setor, que oferecem toda a experiência adquirida ao longo de suas carreiras para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos, atuantes em instituições de referência e universidades de prestígio.

O conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, permitirá ao profissional uma aprendizagem contextualizada, ou seja, realizada através de um ambiente simulado, proporcionando uma capacitação imersiva e programada, para praticar diante de situações reais.

A estrutura desse plano de estudos se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas, por meio da qual o estudante deverá resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo do curso. Para isso, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeos interativos, produzido por especialistas reconhecidos.



02

Objetivos

A TECH criou este Programa Avançado para oferecer ao especialista as evidências científicas mais recentes sobre a Epidemiologia Ambiental. Assim, ao final do curso, os alunos estarão familiarizados com os principais problemas associados ao uso de aditivos alimentares, as implicações sociais e econômicas da zoonose, bem como as medidas corretivas e preventivas promovidas. Tudo isso, por meio de um conteúdo elaborado por especialistas, com os quais os alunos vão poder tirar todas as dúvidas que possam surgir em relação ao conteúdo do curso.



“

A abordagem teórico-prática deste Programa Avançado vai permitir que você se atualize sobre os controles de qualidade atuais e as normas ISO 22000"



Objetivos gerais

- Valorizar e reconhecer a importância sanitária e preventiva dos programas de limpeza, desinfecção, desinsetização e desratização na cadeia alimentar
- Colaborar na implementação de sistemas de qualidade
- Avaliar, controlar e gerenciar aspectos da rastreabilidade na cadeia alimentar
- Planejar e desenvolver programas de promoção e prevenção da saúde
- Elaborar e estabelecer diretrizes de educação alimentar



Graças ao método Relearning, você vai avançar facilmente pelo conteúdo deste programa e reduzir as longas horas de estudo"





Objetivos específicos

Módulo 1. Alimentos e Saúde Pública

- ♦ Conhecer o diferencial da nutrição humana, as inter-relações entre natureza e cultura
- ♦ Adquirir um conhecimento abrangente do comportamento alimentar individual e social
- ♦ Identificar os problemas de saúde associados ao uso de aditivos alimentares
- ♦ Classificar as principais implicações sociais e econômicas das zoonoses

Módulo 2. Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

- ♦ Projetar e avaliar ferramentas que permitam a gestão da segurança alimentar ao longo de toda a cadeia alimentar, com o objetivo de proteger a saúde pública
- ♦ Identificar e interpretar os requisitos da norma de Segurança de Alimentos (UNE EN ISO 22000) para posterior aplicação e avaliação nos operadores da cadeia alimentar
- ♦ Desenvolver, implementar, avaliar e manter práticas adequadas de higiene, segurança alimentar e sistemas de controle de riscos
- ♦ Participar do planejamento, da organização e do gerenciamento de diferentes serviços de alimentação

Módulo 3. Fundamentos de Fisiologia Geral

- ♦ Classificar os nutrientes que compõem os alimentos
- ♦ Compreender a diversidade de fatores que determinam e condicionam a alimentação
- ♦ Diferenciar o metabolismo de cada nutriente e micronutriente e suas ingestões recomendadas
- ♦ Compreender os diferentes aspectos aplicados dos conhecimentos fisiológicos para a saúde humana
- ♦ Identificar os fatores que influenciam a nutrição humana
- ♦ Interpretar a estrutura básica dos sistemas nervoso e endócrino, bem como os mecanismos de ação dos respectivos hormônios



03

Estrutura e conteúdo

O profissional que realizar esta capacitação terá acesso, sempre que desejar, a um plano de estudos dividido em três módulos, nos quais poderá aprofundar seus estudos sobre os avanços na área de alimentos e saúde pública, a gestão da qualidade e segurança alimentar e as bases da fisiologia da nutrição humana. Tudo isso em um formato acadêmico 100% online, sem horários fixos de aula e com uma biblioteca de recursos multimídia, para que o estudante possa atualizar facilmente seus conhecimentos sobre Epidemiologia Nutricional.



“

Um plano de estudos que vai permitir que você estude confortavelmente sobre os avanços na detecção de doenças derivadas do consumo de alimentos lácteos ou cárneos”

Módulo 1. Alimentação e Saúde Pública

- 1.1. Evolução histórica da alimentação humana
 - 1.1.1. O fato natural e o fato cultural Evolução biológica, manuseio e fabricação de ferramentas
 - 1.1.2. O uso do fogo, perfis de caçadores-coletores Carnívoro ou vegetariano
 - 1.1.3. Tecnologias biológicas, genéticas, químicas e mecânicas envolvidas no processamento e na conservação de alimentos
 - 1.1.4. Alimentação na época romana
 - 1.1.5. Influência da descoberta da América
 - 1.1.6. Alimentação nos países desenvolvidos
 - 1.1.6.1. Cadeias e redes de distribuição de alimentos
 - 1.1.6.2. A "Rede": comércio global e comércio de pequena escala
- 1.2. Importância sociocultural dos alimentos
 - 1.2.1. Alimentos e comunicação social Relações sociais e relações individuais
 - 1.2.2. Expressões emocionais dos alimentos Festas e celebrações
 - 1.2.3. Relações entre dietas e preceitos religiosos Alimentação e cristianismo, hinduísmo, budismo, judaísmo, islamismo
 - 1.2.4. Alimentos naturais, alimentos sustentáveis e alimentos orgânicos
 - 1.2.5. Tipologia das dietas: a dieta normal, dietas de emagrecimento, dietas de cura, dietas mágicas e dietas absurdas
 - 1.2.6. Realidade e percepção dos alimentos Protocolo para refeições familiares e institucionais
- 1.3. Comunicação e comportamento alimentar
 - 1.3.1. Mídia escrita: revistas especializadas Revistas populares e revistas profissionais
 - 1.3.2. Meios audiovisuais: rádio, televisão, internet Embalagens Publicidade
 - 1.3.3. Comportamento alimentar Motivação e ingestão
 - 1.3.4. Rotulagem e consumo de alimentos Desenvolvimento de preferências e aversões
 - 1.3.5. Fontes de variação nas preferências e atitudes alimentares
- 1.4. Conceitos de saúde, doença e epidemiologia
 - 1.4.1. Promoção da saúde e prevenção de doenças
 - 1.4.2. Níveis de prevenção Legislação sobre Saúde Pública
 - 1.4.3. Características dos alimentos Alimentos como veículo de doenças
 - 1.4.4. Os métodos epidemiológicos: descritivo, analítico, experimental, preditivo
- 1.5. Importância sanitária, social e econômica das zoonoses
 - 1.5.1. Classificação das zoonoses
 - 1.5.2. Fatores
 - 1.5.3. Critérios de avaliação
 - 1.5.4. Planos de controle

- 1.6. Epidemiologia e prevenção de doenças transmitidas pela carne e seus derivados e pelo peixe e seus derivados
 - 1.6.1. Introdução Fatores epidemiológicos das doenças transmitidas pela carne
 - 1.6.2. Doenças causadas pelo consumo
 - 1.6.3. Medidas de prevenção para doenças transmitidas por produtos à base de carne
 - 1.6.4. Introdução Fatores epidemiológicos das doenças transmitidas pelo peixe
 - 1.6.5. Doenças causadas pelo consumo
 - 1.6.6. Prevenção
- 1.7. Epidemiologia e prevenção de doenças transmitidas pela leite e derivados
 - 1.7.1. Introdução Fatores epidemiológicos das doenças transmitidas pela carne
 - 1.7.2. Doenças causadas pelo consumo
 - 1.7.3. Medidas de prevenção para doenças transmitidas por produtos lácteos
- 1.8. Epidemiologia e prevenção de doenças transmitidas por produtos de panificação em geral e confeitaria
 - 1.8.1. Introdução Factores epidemiológicos
 - 1.8.2. Doenças causadas pelo consumo
 - 1.8.3. Prevenção
- 1.9. Epidemiologia e prevenção de doenças transmitidas pelas conservas e semiconservas de alimentos e por verduras, hortaliças e cogumelos comestíveis
 - 1.9.1. Introdução Fatores epidemiológicos de alimentos em conservas e semiconservas
 - 1.9.2. Doenças decorrentes do consumo de conservas e semiconservas
 - 1.9.3. Prevenção sanitária de doenças transmitidas por conservas e semiconservas
 - 1.9.4. Introdução Fatores epidemiológicos de verduras, legumes e cogumelos
 - 1.9.5. Doenças decorrentes do consumo de verduras, legumes e cogumelos
 - 1.9.6. Prevenção de doenças transmitidas por verduras, legumes e cogumelos
- 1.10. Problemas de saúde decorrentes do uso de aditivos, origem das intoxicações alimentares
 - 1.10.1. Substâncias tóxicas de origem natural nos alimentos
 - 1.10.2. Substâncias tóxicas devido ao manuseio incorreto
 - 1.10.3. Uso de aditivos alimentares

Módulo 2. Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

- 2.1. Segurança de alimentos e proteção ao consumidor
 - 2.1.1. Definição e conceitos básicos
 - 2.1.2. Evolução da segurança e da qualidade alimentar
 - 2.1.3. Situação nos países desenvolvidos e em desenvolvimento
 - 2.1.4. Principais órgãos e autoridades responsáveis pela segurança alimentar: estruturas e funções
 - 2.1.5. Fraudes em alimentos e os mitos alimentares: papel da mídia e meios de comunicação

- 2.2. Instalações, locais e equipamentos
 - 2.2.1. Escolha do local: projeto, construção e materiais
 - 2.2.2. Plano de manutenção das instalações, dependências e equipamentos
 - 2.2.3. Normas aplicáveis
- 2.3. Plano de limpeza e desinfecção (L + D)
 - 2.3.1. Componentes da sujeira
 - 2.3.2. Detergentes e desinfetantes: composição e funções
 - 2.3.3. Etapas de limpeza e desinfecção
 - 2.3.4. Programa de limpeza e desinfecção
 - 2.3.5. Normas vigentes
- 2.4. Controle de pragas
 - 2.4.1. Desratização e desinsetização (Plano D + D)
 - 2.4.2. Pragas associadas à cadeia alimentar
 - 2.4.3. Medidas preventivas para o controle de pragas
 - 2.4.3.1. Armadilhas e arapucas para mamíferos e insetos terrestres
 - 2.4.3.2. Armadilhas e arapucas para insetos voadores
- 2.5. Plano de rastreabilidade e boas práticas de fabricação (GMP)
 - 2.5.1. Estrutura de um plano de rastreabilidade
 - 2.5.2. Normas vigentes associadas à rastreabilidade
 - 2.5.3. GMP associada a produção de alimentos
 - 2.5.3.1. Manipuladores de alimentos
 - 2.5.3.2. Requisitos que devem ser atendidos
 - 2.5.3.3. Programa de capacitação em higiene
- 2.6. Elementos na gestão da segurança alimentar
 - 2.6.1. A água como um elemento essencial na cadeia alimentar
 - 2.6.2. Agentes biológicos e químicos associados à água
 - 2.6.3. Elementos quantificáveis na qualidade e segurança e uso da água
 - 2.6.4. Homologação de fornecedores
 - 2.6.4.1. Plano de controle de fornecedores
 - 2.6.4.2. Normas vigentes associadas
 - 2.6.5. Rotulagem de alimentos
 - 2.6.5.1. Informações ao consumidor e rotulagem de alergênicos
 - 2.6.5.2. Rotulagem de organismos geneticamente modificados
- 2.7. Crise alimentar e políticas relacionada
 - 2.7.1. Causas que desencadeiam uma crise alimentar
 - 2.7.2. Abrangência, gestão e resposta a uma crise de segurança alimentar
 - 2.7.3. Sistemas de comunicação de alerta
 - 2.7.4. Políticas e estratégias para a melhoria da segurança e qualidade dos alimentos
- 2.8. Estrutura do plano APPCC (Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)
 - 2.8.1. Diretrizes gerais a serem seguidas para a sua implementação: princípios nos quais se baseia e programas de pré-requisitos
 - 2.8.2. Compromisso de direção
 - 2.8.3. Formação da equipe APPCC
 - 2.8.4. Descrição completa do produto e identificação do uso pretendido
 - 2.8.5. Diagrama de fluxo
- 2.9. Desenvolvimento do plano APPCC (Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)
 - 2.9.1. Identificação dos pontos críticos de controle (PCC)
 - 2.9.2. Os sete princípios do plano APPCC
 - 2.9.2.1. Identificação e análise de riscos
 - 2.9.2.2. Estabelecimento de medidas de controle contra os riscos identificados
 - 2.9.2.3. Determinação de pontos críticos de controle (CCP)
 - 2.9.2.4. Caracterização dos pontos críticos de controle
 - 2.9.2.5. Estabelecimento dos limites críticos
 - 2.9.2.6. Determinação de ações corretivas
 - 2.9.2.7. Verificação do sistema APPCC
- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Princípios da ISO 22000
 - 2.10.2. Objetivo e área de aplicação
 - 2.10.3. Situação do mercado e posição em relação a outras normas aplicáveis na cadeia produtiva de alimentos
 - 2.10.4. Requisitos para a aplicação
 - 2.10.5. Política de gestão da segurança alimentar

Módulo 3. Fundamentos de Fisiologia Geral

- 3.1. Fisiologia da nutrição humana
 - 3.1.1. Introdução à nutrição, conceitos e definições
 - 3.1.2. Composição corporal e principais nutrientes
 - 3.1.3. Aparelho digestivo e digestão
 - 3.1.3.1. Etapas do aparelho digestivo
 - 3.1.3.2. Reguladores intestinais
 - 3.1.4. Biodisponibilidade de nutrientes
- 3.2. Glúcidos
 - 3.2.1. Características gerais: bioquímica e classificação
 - 3.2.2. Digestão e absorção de glicídios: utilidade fisiológica
 - 3.2.3. Fontes alimentares e ingestão recomendada de glicídios
 - 3.2.4. Patologias associadas à ingestão de glicídios
- 3.3. Fibra dietética
 - 3.3.1. Características gerais: bioquímica e classificação
 - 3.3.2. Digestão e absorção de fibra: utilidade fisiológica
 - 3.3.3. Fontes alimentares e ingestão recomendada
 - 3.3.4. Patologias e efeitos prejudiciais
- 3.4. Aminoácidos e proteínas
 - 3.4.1. Características gerais: aminoácidos e metabolismo
 - 3.4.1.1. Aminoácidos proteicos
 - 3.4.1.2. Aminoácidos não proteicos
 - 3.4.2. Digestão e absorção de proteína: utilidade fisiológica
 - 3.4.3. Fontes alimentares e ingestão recomendada de proteína
 - 3.4.4. Patologias associadas ao metabolismo das proteínas
- 3.5. Lípidos
 - 3.5.1. Características gerais: classificação e estrutura
 - 3.5.1.1. Estrutura e particularidades do colesterol
 - 3.5.1.2. Estrutura e particularidades das lipoproteínas
 - 3.5.2. Digestão e absorção de lípidos: utilidade fisiológica
 - 3.5.3. Fontes alimentares e ingestão recomendada
 - 3.5.4. Patologias associadas aos lipídios Hipercolesterolemia
- 3.6. Minerais e elementos traço
 - 3.6.1. Introdução e classificação
 - 3.6.2. Principais minerais: Cálcio, fósforo, magnésio e enxofre
 - 3.6.3. Oligoelementos: Cobre, ferro, zinco, manganês
 - 3.6.4. Digestão e absorção de minerais: biodisponibilidade de minerais
 - 3.6.5. Fontes alimentares e ingestão recomendada
 - 3.6.6. Patologias associadas a minerais
- 3.7. Vitaminas
 - 3.7.1. Características gerais: estrutura e função
 - 3.7.1.1. Vitaminas hidrossolúveis
 - 3.7.1.2. Vitaminas lipossolúveis
 - 3.7.2. Digestão e absorção de vitaminas: utilidade fisiológica
 - 3.7.3. Fontes alimentares e ingestão recomendada
 - 3.7.4. Patologias relacionadas às vitaminas
 - 3.7.4.1. Vitaminas do grupo B:
 - 3.7.4.2. Vitamina C
 - 3.7.4.3. Vitaminas lipossolúveis
- 3.8. Álcool
 - 3.8.1. Introdução e consumo de álcool
 - 3.8.2. Metabolismo do álcool
 - 3.8.3. Ingestões diárias recomendadas e aporte de calorias na dieta
 - 3.8.4. Efeitos prejudiciais do consumo de álcool
- 3.9. Metabolismo energético e interações entre nutrientes
 - 3.9.1. Valor energético dos alimentos
 - 3.9.1.1. Princípios imediatos e calorimetria
 - 3.9.1.2. Necessidades energéticas do organismo
 - 3.9.2. Metabolismo basal e atividade física
 - 3.9.2.1. Metabolismo durante os exercícios intensos: Ciclo de Cori
 - 3.9.2.2. Processo bioquímico da termogênese
 - 3.9.3. Cálculo das necessidades energéticas
 - 3.9.4. Interações entre nutrientes
 - 3.9.4.1. Interações entre minerais e vitaminas
 - 3.9.4.2. Interações entre proteínas e vitaminas
 - 3.9.4.3. Interações das vitaminas entre si

- 3.10. Sistema nervoso e endócrino
 - 3.10.1. Potenciais de membrana e de ação Transportadores ativos e passivos
 - 3.10.2. Estrutura do sistema nervoso e organização celular
 - 3.10.2.1. Sinapses e transmissão neuronal
 - 3.10.2.2. Sistema nervoso central e periférico
 - 3.10.2.3. Sistema autônomo: simpático e parassimpático
 - 3.10.3. Glândulas endócrinas e seus hormônios
 - 3.10.3.1. Hormônios hipofisários e sua regulação hipotalâmica
 - 3.10.3.2. Hormônios da tireoide e paratireoide
 - 3.10.3.3. Os hormônios sexuais
 - 3.10.4. Patologias associadas ao sistema endócrino

“

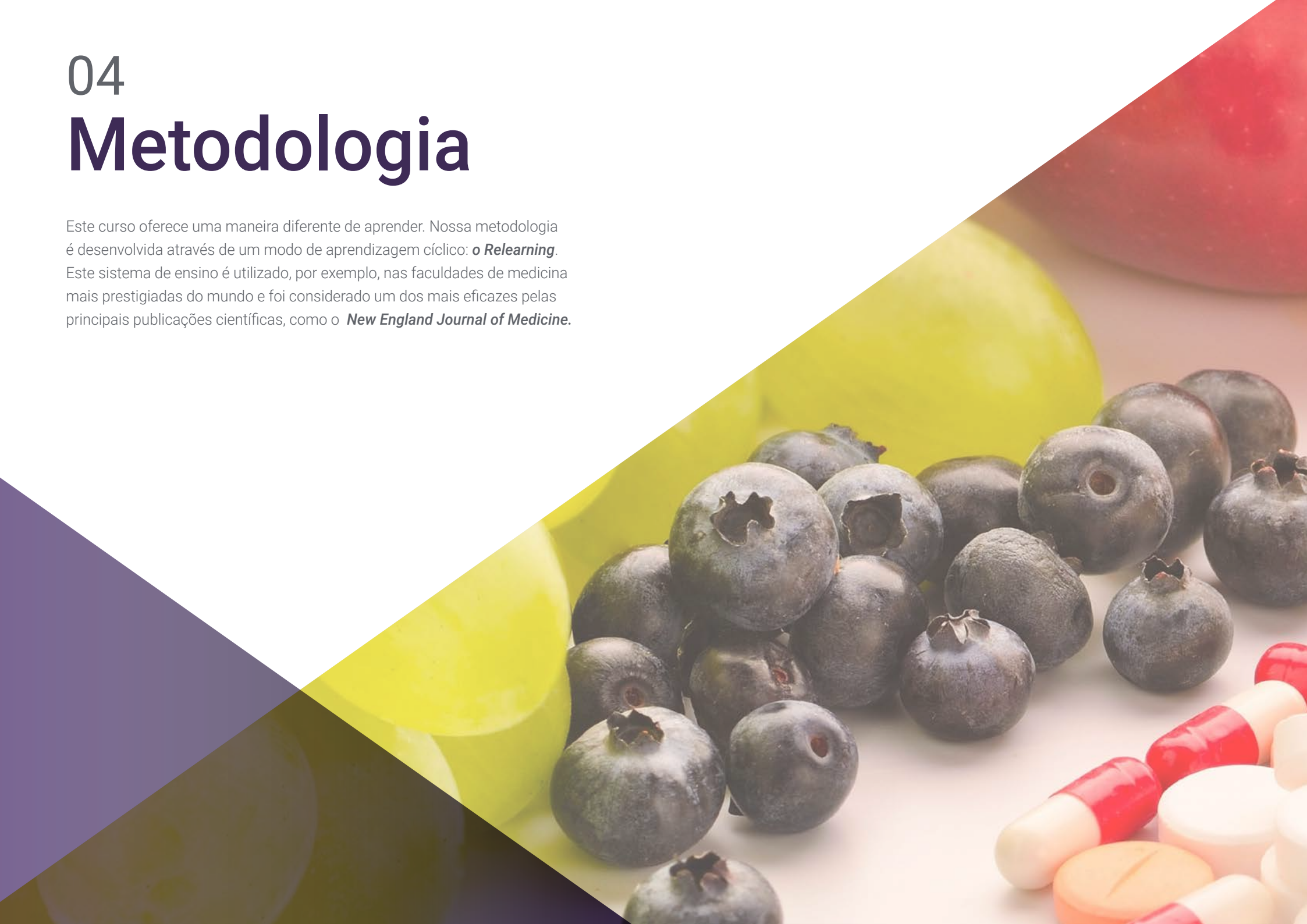
Neste programa, você obterá uma visão mais abrangente das crises alimentares e das políticas implementadas para combatê-las”



04

Metodologia

Este curso oferece uma maneira diferente de aprender. Nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: **o Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas faculdades de medicina mais prestigiadas do mundo e foi considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações científicas, como o *New England Journal of Medicine*.



“

Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para realizá-la através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que se mostrou extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”

Na TECH usamos o Método do Caso

Em uma determinada situação clínica, o que um profissional deveria fazer? Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com inúmeros casos clínicos simulados, baseados em pacientes reais, onde deverão investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver as situações. Há inúmeras evidências científicas sobre a eficácia deste método. Os especialistas aprendem melhor, mais rápido e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

Com a TECH o nutricionista experimenta uma maneira de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação comentada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra algum componente clínico peculiar, seja pelo seu poder de ensino ou pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional atual, tentando recriar as condições reais na prática da nutrição profissional.

“

Você sabia que este método foi desenvolvido em 1912, em Harvard, para os alunos de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações complexas reais para que estes tomassem decisões e justificassem como resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard”

A eficácia do método é justificada por quatro conquistas fundamentais:

1. Os nutricionistas que seguem este método não só assimilam os conceitos, mas também desenvolvem a capacidade mental, através de exercícios que avaliam situações reais e a aplicação do conhecimento.
2. A aprendizagem se consolida nas habilidades práticas permitindo ao nutricionista integrar melhor o conhecimento à prática clínica.
3. A assimilação de ideias e conceitos se torna mais fácil e mais eficiente, graças ao uso de situações decorrentes da realidade.
4. A sensação de eficiência do esforço investido se torna um estímulo muito importante para os alunos, o que se traduz em um maior interesse pela aprendizagem e um aumento no tempo dedicado ao curso.



Metodologia Relearning

A TECH utiliza de maneira eficaz a metodologia do estudo de caso com um sistema de aprendizagem 100% online, baseado na repetição, combinando 8 elementos didáticos diferentes em cada aula.

Potencializamos 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 simulados de aprendizagem. Estas simulações são realizadas utilizando um software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis de satisfação geral dos profissionais que concluíram seus estudos, com relação aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Através desta metodologia, mais de 45 mil nutricionistas se capacitaram, com um sucesso sem precedentes, em todas as especialidades clínicas independente da carga cirúrgica. Nossa metodologia de ensino é desenvolvida em um ambiente altamente exigente, com um corpo discente com um perfil socioeconômico médio-alto e uma média de idade de 43,5 anos.

O Relearning permitirá uma aprendizagem com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais em sua especialização, desenvolvendo o espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões: uma equação de sucesso.

No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, ela acontece em espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, combinamos cada um desses elementos de forma concêntrica.

A nota geral do sistema de aprendizagem da TECH é de 8,01, de acordo com os mais altos padrões internacionais.



Neste programa, oferecemos o melhor material educacional, preparado especialmente para os profissionais:



Material de estudo

Todo o conteúdo foi criado especialmente para o curso pelos especialistas que irão ministrá-lo, o que faz com que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Posteriormente, esse conteúdo é adaptado ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isso com as técnicas mais inovadoras e oferecendo alta qualidade em cada um dos materiais que colocamos à disposição do aluno.



Técnicas e procedimentos de nutrição em vídeo

A TECH aproxima o aluno dos últimos avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos de aconselhamento nutricional atuais. Tudo isso, explicado detalhadamente para sua total assimilação e compreensão. E o melhor de tudo, você poderá assistir quantas vezes quiser.



Resumos interativos

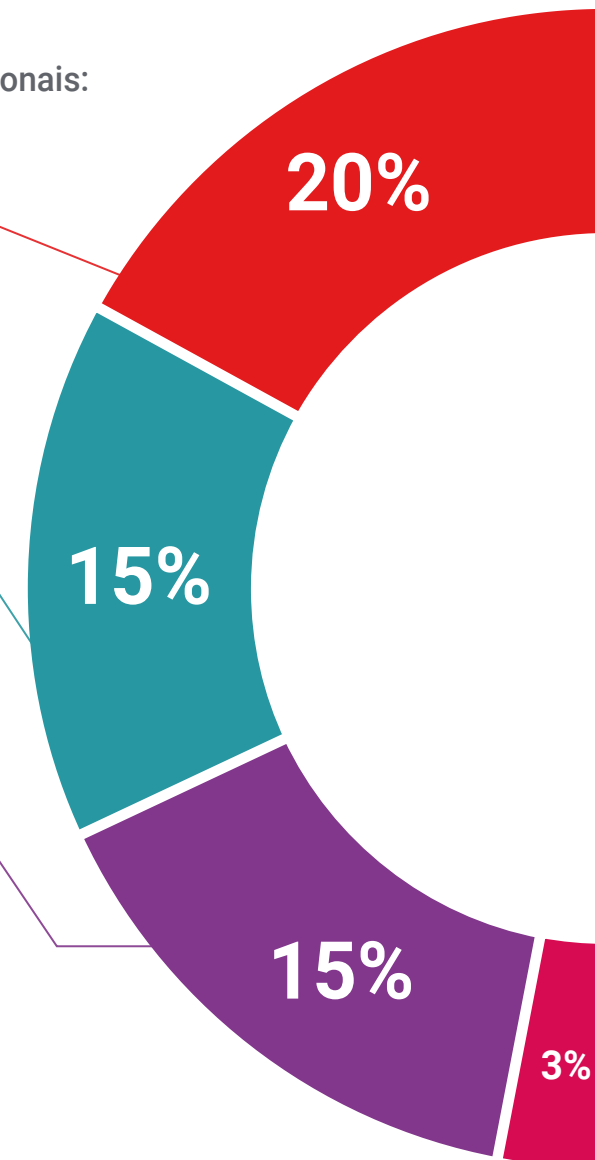
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

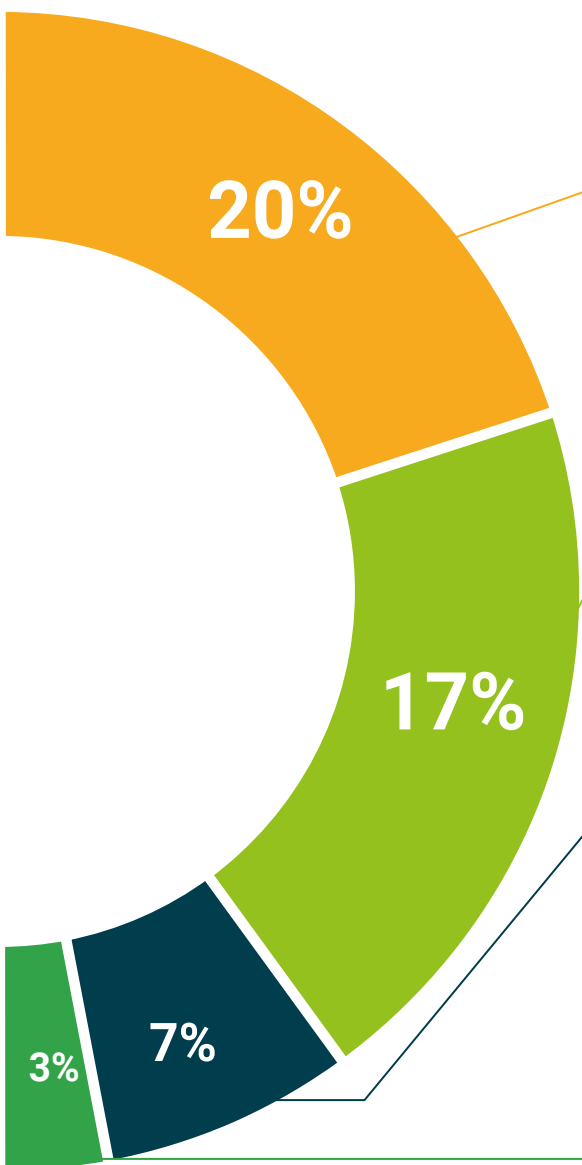
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 for necessário para complementar a sua capacitação.





Estudos de casos elaborados e orientados por especialistas

A aprendizagem efetiva deve ser necessariamente contextual. Portanto, na TECH apresentaremos casos reais em que o especialista guiará o aluno 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

Avaliamos e reavaliamos periodicamente o conhecimento do aluno ao longo do programa, através de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que possa comprovar que está alcançando seus objetivos.



Masterclasses

Há evidências científicas sobre a utilidade da observação de terceiros especialistas. O "Learning from an expert" fortalece o conhecimento e a memória, além de gerar segurança para a tomada de decisões difíceis no futuro.



Guias rápidos de ação

A TECH oferece o conteúdo mais relevante do curso em formato de fichas de trabalho ou guias rápidos de ação. Uma forma sintetizada, prática e eficaz de ajudar os alunos a progredirem na aprendizagem.



05

Certificado

Este Programa Avançado de Epidemiologia Nutricional garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso a um título de Programa Avançado emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado do Curso, emitido pela TECH Universidade Tecnológica”

Este **Programa Avançado de Epidemiologia Nutricional** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* correspondente ao título de **Programa Avançado** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

O certificado emitido pela TECH Universidade Tecnológica expressará a qualificação obtida no Programa Avançado, atendendo aos requisitos exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Programa Avançado de Epidemiologia Nutricional**

N.º de Horas Oficiais: **450h**



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

futuro
saúde confiança pessoas
informação orientadores
educação certificação ensino
garantia aprendizagem
instituições tecnologia
comunidade comunidade
atenção personalizada
conhecimento inovação
presente qualidade
desenvolvimento sustentabilidade

tech universidade
tecnológica

Programa Avançado
Epidemiologia Nutricional

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Programa Avançado

Epidemiologia Nutricional

