

SAÚDE

Autorizado Pelo MEC

Clique e saiba mais



NUTRIÇÃO

4 anos | EAD

ÁREAS DE ATUAÇÃO

- Nutrição Clínica
- Nutrição em Alimentação Coletiva
- Nutrição em Esportes e Exercício Físico
- Nutrição em Saúde Coletiva
- Nutrição na Indústria e Comércio de Alimentos
- Nutrição no Ensino, Pesquisa e Extensão

COORDENAÇÃO DE CURSO

PATRÍCIA PONTILHO

Formação: Nutrição

Especialização: Nutrição Clínica.

Mestrado: Ciências na área de Nutrição em Saúde Pública



✉ patricia.pontilho@fecaf.com.br

 [Acessar LinkedIn](#)

 [Acessar Lattes completo](#)

POR QUE ESTUDAR NA UniFECAF?



*Intercâmbio
Internacional Digital*



*Aulas ao vivo para
você aprofundar seu
conhecimento*



*Corpo docente com
experiência no
mercado de trabalho*



*Consultoria de
Carreira*



*Parceria exclusiva
com Google for
Education*



*Plataforma
D2L – Brightspace*



*Infraestrutura
incrível*



*Certificações via
Badge durante todo
o curso*

DIFERENCIAIS DO CURSO

- Dupla Especialização Integrada com Microcertificações:

- Formação estratégica que te prepara para as duas áreas que mais contratam nutricionistas: Nutrição Clínica (consultórios, hospitais) e Alimentação Coletiva (UANS, cardápios, segurança alimentar). E o melhor: você conquista microcertificações ao longo do curso, valorizando seu currículo desde o início!

- Temas modernos e inovadores:

- Nutrição Estética: Área emergente para potencializar resultados de procedimentos estéticos e cuidar da saúde da pele, cabelo e unhas.
- Fitoterapia: Uso de plantas medicinais com comprovação científica.
- Nutrição Comportamental: Foco na mudança de hábitos e relação com a comida.
- Atendimento Individualizado: Passo a passo para conduzir consultas completas e fidelizar pacientes.

- Diferenciais que te tornam um profissional completo

- Marketing aplicado à Nutrição: Construa sua marca e destaque-se no mercado.
- Nutrição Esportiva e Estética: Para atuar com atletas, academias e clínicas.
- Nutrição Funcional e Fitoterapia: Saúde integrativa e uso de compostos bioativos (PICs).
- Planejamento Dietético: Estratégia SMART e análise SWOT para planos eficazes.
- Nutrição e Gastronomia: Saúde e sabor na prática, com diversidade cultural alimentar.
- Composição dos Alimentos: Mais que tabelas — entenda a biodisponibilidade dos nutrientes.
- Psicologia Aplicada à Nutrição: Essencial para nutrição comportamental e abordagem humanizada.

MATRIZ CURRICULAR

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

- Atividades Complementares (100h)

ELETIVAS GRUPO 2

- Comunicação Assertiva e Negociação (60h)
- Raciocínio Lógico Matemático (60h)
- Social Media: Campanhas no Facebook, Instagram e Tik Tok (60h)

ATENÇÃO À SAÚDE

- Aspectos Celulares e Genéticos (60h)
- Saúde Coletiva Aplicada à Nutrição (60h)
- Saúde Pública e Epidemiologia (30h)
- Tópicos de Nutrição (60h)

ESTÁGIO

- Estágio Supervisionado: Nutrição Clínica (225h)
- Estágio Supervisionado: Saúde Coletiva (225h)
- Estágio Supervisionado: Unidade de Alimentação e Nutrição (225h)

BIOSSISTEMAS DO CORPO HUMANO

- Anatomia Humana (60h)
- Bioquímica Aplicada à Nutrição (60h)
- Fisiologia Humana (60h)

EXTENSÃO

- Extensão curricularizada em Nutrição (330h)

ELETIVAS GRUPO 1

- Alta Performance em Processos Seletivos (60h)
- LIBRAS: Língua Brasileira de Sinais (60h)
- Métodos Ágeis (60h)

GESTÃO E EMPREENDEDORISMO

- Administração em Nutrição (60h)
- DIY! Primeiros Passos para Empreender (30h)
- Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (60h)
- Marketing Aplicado à Nutrição (60h)

MATRIZ CURRICULAR

MECANISMOS DE AGRESSÃO E DEFESA

- Mecanismos de Agressão e Defesa (60h)
- Microbiologia e Parasitologia (60h)

MERCADO E CARREIRA

- Apresentações, Documentos e Planilhas Básico (60h)
- ESG: Sustentabilidade das Organizações (60h)
- Gestão da Diversidade e Políticas de Inclusão (60h)
- Linguagens e Comunicação (60h)
- Resolução Eficaz de Problemas (60h)

NUTRIÇÃO CLÍNICA

- Avaliação Nutricional (60h)
- Composição dos Alimentos (60h)
- Dietoterapia (60h)
- Dietoterapia Avançada (60h)
- Interpretação de Exames Laboratoriais (60h)
- Nutrição Funcional e Fitoterapia (60h)
- Psicologia Aplicada à Nutrição (60h)

NUTRIÇÃO ESPORTIVA E ESTÉTICA

- Nutrição Esportiva e Estética (60h)

NUTRIÇÃO: SAÚDE E DOENÇA NAS FASES DA VIDA

- Nutrição Materno Infantil (60h)
- Nutrição para Adultos e Idosos (60h)
- Planejamento Dietético (60h)

PESQUISA EM NUTRIÇÃO

- Seminários Integrados em Nutrição (60h)
- Trabalho de Conclusão de Curso - Portfólio (60h)

SAÚDE PÚBLICA

- Análise Antropológica dos Alimentos (60h)
- Educação Alimentar e Nutricional (60h)
- Legislação e Higiene dos Alimentos (60h)
- Políticas e Programas Aplicados à Nutrição e Segurança Alimentar (60h)

TECNOLOGIA E TÉCNICAS DIETÉTICAS

- Bromatologia e Tecnologia dos Alimentos (60h)
- Nutrição e Gastronomia (60h)
- Técnica Dietética (60h)

NOTA MÁXIMA NO MEC



A UniFECAF é nota 5 no MEC, o que garante a total qualidade durante a sua graduação!

ATENDIMENTO HUMANIZADO

Temos orgulho de possuir as melhores avaliações de atendimento entre todas as instituições de ensino do Brasil!



são

“Na UniFECAF os alunos têm sempre a razão!”

INTERCÂMBIO DIGITAL

Na UniFECAF você vai viver a experiência de estudar no exterior sem sair de casa!



Somos parceiros de diversas instituições de ensino internacionais e possibilitamos que você curse algumas disciplinas em uma universidade estrangeira, de forma remota, sem custos para você e com um certificado de intercâmbio para impulsionar seu currículo e LinkedIn.

FOCO NA SUA CARREIRA

Na UniFECAF nós temos o setor de Sucesso do Aluno, focado na sua carreira e empregabilidade, olha só:



MICROCERTIFICAÇÃO

Na UniFECAF você não precisa esperar até o final do curso para ganhar um certificado, aqui você ganha vários!

O que são?

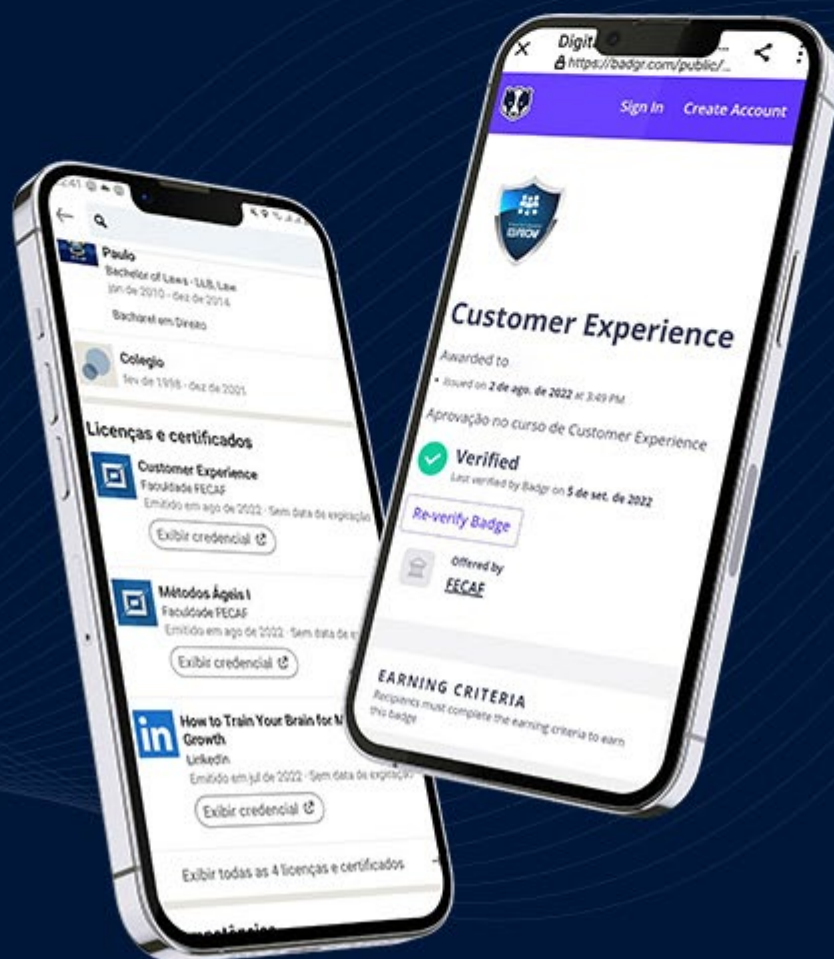
São certificações intermediárias ao longo do seu curso

Para que servem?

Você pode incluir essas certificações no seu currículo e LinkedIn e acelerar a sua entrada no mercado de trabalho

Como são emitidas?

São emitidas via Badge e validadas com tecnologia Blockchain



MICROCERTIFICAÇÃO

**ATENDIMENTO NUTRICIONAL
DE ADULTOS E IDOSOS**

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

**BASES DO METABOLISMO
HUMANO**

**BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE
ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO**

**ESG: SUSTENTABILIDADE
DAS ORGANIZAÇÕES**

FITOTERAPIA E NUTRIÇÃO

**INTERPRETAÇÃO DE EXAMES
BIOQUÍMICOS**

**LEGISLAÇÃO SANITÁRIA
DE ALIMENTOS**

MICROBIOLOGIA

**NUTRIÇÃO E SUPLEMENTAÇÃO
ESPORTIVA**

**NUTRIÇÃO NA INFÂNCIA
E ADOLESCÊNCIA**

PLANEJAMENTO DIETÉTICO

ROTULAGEM DE ALIMENTOS

**TÉCNICAS DE COCÇÃO
DE ALIMENTOS**

PORTFÓLIOS

Para o mercado de trabalho, não basta saber, é preciso mostrar que sabe!

VÍDEO



ÁUDIO



PDF



Aqui na UniFECAF, nós geramos portfólios através de trabalhos e projetos práticos!

Você põe a mão na massa em disciplinas práticas e isso vira um portfólio que você pode adicionar ao seu currículo e LinkedIn para transmitir a credibilidade que o mercado de trabalho exige!

Tudo o que você faz em aula é aproveitado para potencializar sua carreira!

SOFT SKILLS

Lidar com pessoas, ter criatividade, e proatividade são algumas das habilidades que vão muito além do conhecimento técnico!



Comunicação



Criatividade



Empatia



Ética



Flexibilidade e Resiliência



Inteligência Emocional



Liderança



Organização e Gestão de Tempo



Pensamento Computacional



Proatividade



Raciocínio Analítico



Relacionamento Interpessoal



Resolução de Problemas



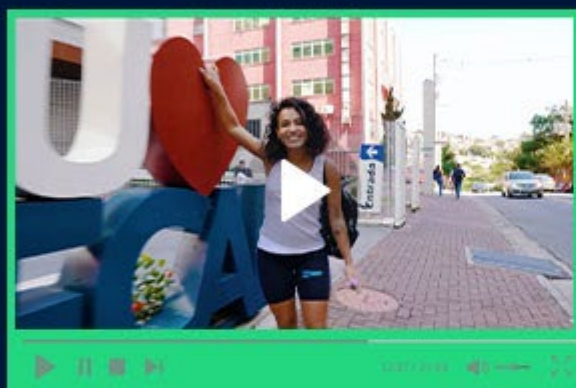
Trabalho Sob Pressão



Visão Sistêmica

INFRAESTRUTURA

Infraestrutura Física
Conheça nosso campus!



Infraestrutura Digital
Plataforma D2L - Brightspace



TOUR VIRTUAL

Clique abaixo e faça um Tour Virtual pela UniFECAF!





QUERO ME MATRICULAR

www.unifecaf.com.br

(11) 4210-4950