Faculdade Maria Milza

Recredenciamento pela portaria do MEC nº 87, de 14 de janeiro de 2019 Publicada no Diário Oficial da União em 15 de janeiro de 2019



ESPECIALIZAÇÃO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA E FUNCIONAL

OBJETIVO

Capacitar e atualizar nutricionistas na aplicação dos conceitos da nutrição clínica e funcional com fins profiláticos e terapêuticos em seus pacientes, de forma ética, com base nas evidências científicas e ênfase na aplicação de alimentos, macronutrientes, vitaminas, minerais e compostos bioativos.

PÚBLICO-ALVO:

Profissionais graduandos em nutrição que desejem aperfeiçoar os conhecimentos teóricos e práticos para o atendimento em nutrição Clínica e Funcional

ESTRUTURA CURRICULAR RESUMIDA:

Bioquímica da Nutrição

Metabolismo de Macro e MicroNutrientes

Biodisponibilidade de Nutrientes

Fisiologia do Aparelho Digestivo/Disbiose

Avaliação e Necessidades Nutricionais na prática clínica e funcional (adulto, mulher e idoso)

Metodologia do Trabalho Científico

Desequilíbrios Nutricionais e Orgânicos na Saúde

Imunilogia: alergias e hipersensibilidades alimentares

Interpretação de Exames Bioquímicos e a Interação droga x nutriente

Alimentos funcionais e metabolismo

Alimentos funcionais e suas propriedades bioativas

Alimentos funcionais na prevenção de doenças

Nutrição Funcional Terapêutica: bases para a prescrição dietética (gestação ao adulto)

Nutrigenética e nutrigenôma

Destoxificação

Gastronomia Funcional: Alimentos funcionais e Plantas Alimentícias não convencionais - PANC

Formulação magistral Coaching de Carreira Seminários temáticos Apresentação de artigo

DADOS GERAIS

Carga Horária Total: 380h

Horário das Aulas: Aulas quinzenais aos sábados (08:00 - 12:00 e 13:00 - 17:00h), através da

Plataforma Teams. OBS: dois encontros presencias.

Duração: 15 meses (incluindo prazo para entrega final do artigo).

Número de Vagas: 40*

*A FAMAM se reserva ao direito de não realizar o curso caso não atinja o número mínimo de 20 alunos matriculados.

INVESTIMENTO

15 parcelas de R\$ 180,00

*Desconto 20% para egressos da FAMAM

