

Curso

Alimentação para a Saúde,
Equidade e Sustentabilidade





Curso

Alimentação para a Saúde, Equidade e Sustentabilidade

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/curso/alimentacao-saude-equidade-sustentabilidade

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 18

05

Metodologia

pág. 22

06

Certificado

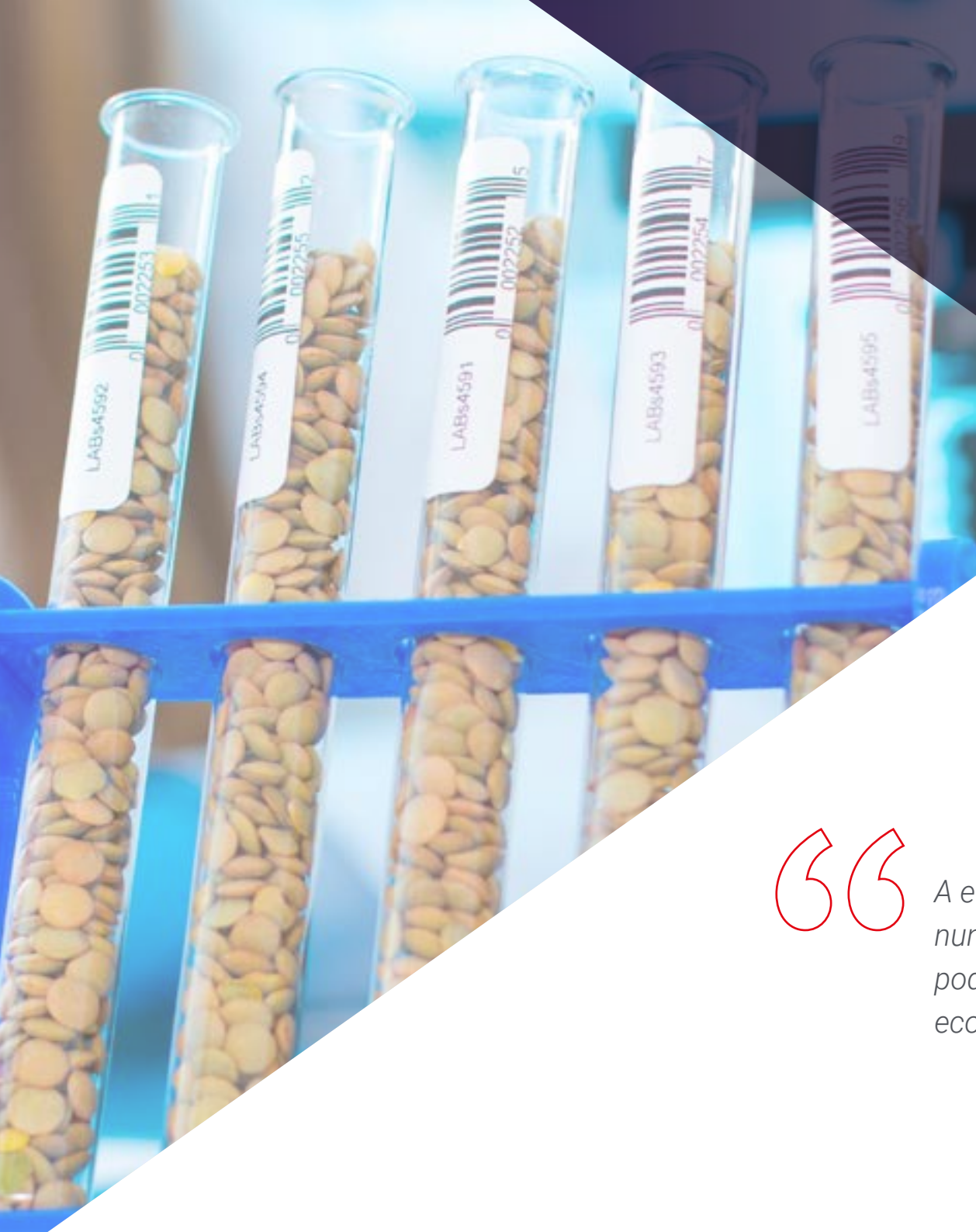
pág. 30

01

Apresentação

As recomendações nutricionais para a promoção da saúde, tanto para a população em geral quanto para a personalizada, devem ser adaptadas às novas necessidades ambientais. A situação atual do planeta exige e o papel do profissional neste sentido é fundamental para estimular em seus pacientes hábitos de vida saudáveis que também sejam respeitosos e sustentáveis. Para se manter atualizado com as estratégias alimentares menos prejudiciais em relação ao meio ambiente, a TECH desenvolveu este programa, para o aluno atualizar o conhecimento e aprender em detalhes as mais recentes evidências científicas relacionadas à educação nutricional ecológica e respeitosa.





“

A educação nutricional ecologicamente correta nunca foi tão importante. Com este curso, você poderá se atualizar sobre todas as estratégias ecológicas mais recentes e eficazes"

O aumento do consumo de carne na última década incentivou a criação de gado, que não apenas polui por meio da emissão de gases de efeito estufa, mas também exige um investimento em manutenção. A pecuária não só polui pela emissão de gases de efeito estufa, mas sua manutenção exige um grande investimento em energia e água, o que, em conjunto, representa uma deterioração da qualidade de vida. O mesmo se aplica a outros produtos, como o óleo de palma, peixe, arroz e frutos secos, cuja produção em massa está provocando que a emissão de carbono está cada vez maior.

Neste sentido, a função educacional do nutricionista ou dietista tem que ser protagonista na transmissão de hábitos de vida saudáveis que, além disso, sejam ecologicamente corretos. Para isso, conta com este Curso Alimentação para a Saúde Equidade e Sustentabilidade, um completo programa elaborado para que o profissional possa se atualizar sobre tudo relacionado com as estratégias nutricionais efetivas e *eco friendly*.

Através do curso, o aluno poderá estudar em profundidade a redução da emissão de carbono e hídrica por meio da elaboração de planos alimentares saudáveis e bio-responsáveis, toxinas e xenobióticos na alimentação, e seus efeitos sobre a saúde, além de outros aspectos que conciliam a boa nutrição e o cuidado com o planeta.

Tudo isso por meio de uma capacitação 100% online, acessível de qualquer dispositivo com conexão à Internet e orientada por especialistas do setor. Além disso, para que o aluno possa aproveitá-lo ao máximo, haverá material adicional de alta qualidade apresentado em diferentes formatos, com o qual poderá não apenas contextualizar as informações desenvolvidas ao longo do programa, mas também estudar em profundidade os aspectos que mais lhe interessam.

Este **Curso de Alimentação para a Saúde, Equidade e Sustentabilidade** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Nutrição e Endocrinologia
- O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente útil fornece informações científicas e práticas sobre aquelas disciplinas indispensáveis para o exercício da profissão
- Exercícios práticos onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- Destaque especial para as metodologias inovadoras
- Lições teóricas, perguntas a especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos de reflexão individual
- Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet



Um planeta mais sustentável é possível se profissionais como você implementarem as técnicas nutricionais mais recentes e respeitadas em sua prática"

“

Você poderá se aprofundar nos últimos desenvolvimentos relacionados a recomendações de alimentos saudáveis, sustentáveis e não tóxicos”

O corpo docente do curso conta com profissionais da área, que transferem toda a experiência adquirida ao longo de suas carreiras para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de 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 deste programa se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o profissional deverá resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo do curso acadêmico. Para isso, contará com a ajuda de um sistema inovador de vídeo interativo realizado por especialistas reconhecidos nesta área.

Atualize seu conhecimento sobre o desperdício de alimentos, para que possa estimular hábitos mais ecológicos em seus pacientes.

Na Sala de Aula Virtual, você encontrará exemplos de casos práticos nos quais terá de aplicar seus conhecimentos sobre alimentação sustentável.



02 Objetivos

O aquecimento global tem afetado o consumo excessivo de certos alimentos cuja produção emite enormes quantidades de CO₂ na atmosfera. Por essa razão, e com o objetivo de servir como um guia para os alunos em sua atualização, a TECH decidiu criar este curso. Para isso, fornecerá as ferramentas acadêmicas mais recentes, com as quais o aluno poderá adquirir um conhecimento amplo, abrangente e atualizado de qualquer lugar e com um horário personalizado.



“

Uma capacitação que lhe dará as orientações e os argumentos mais atualizados para convencer seus pacientes a reduzir o consumo de carne vermelha, pela saúde deles e pela saúde do planeta"



Objetivos gerais

- ♦ Desenvolver um conhecimento amplo, especializado e atualizado sobre nutrição saudável e ecologicamente correta.
- ♦ Aprenda em detalhes sobre os mais recentes desenvolvimentos relacionados a alimentos e bebidas sustentáveis influenciando as pegadas de carbono e água

“

Quanto mais exigentes e ambiciosos forem os seus objetivos, mais você poderá tirar proveito deste curso, pois a TECH lhe fornecerá todo o material acadêmico necessário para aprová-lo”





Objetivos específicos

- Analisar as evidências científicas sobre o impacto da alimentação sobre o meio ambiente
- Conhecer a legislação atual sobre a indústria alimentar e o consumo
- Avaliar os efeitos na saúde decorrentes do modelo alimentar atual, e o consumo de ultraprocessados

03

Direção do curso

Tanto a direção como a docência deste curso ficaram sob a responsabilidade de uma equipe de professores de Nutrição e Endocrinologia com uma ampla e longa trajetória profissional. Trata-se de uma equipe de qualidade humana inigualável, aspecto que se perceberá no programa. Além disso, estarão disponíveis em todos os momentos para responder a quaisquer perguntas que o aluno possa ter durante esta experiência acadêmica.



“

*A equipe de professores irá orientar
você para que possa aproveitar ao
máximo desta experiência acadêmica”*

Direção



Dra. Clotilde Martínez Vázquez

- Chefe Corporativa do Departamento de Endocrinologia e Nutrição da Fundação Jiménez Díaz
- Chefe do Departamento de Endocrinologia e Nutrição no Hospital Universitario Ramón y Cajal
- Chefe do Departamento de Endocrinologia e Nutrição no Hospital Universitario Severo Ochoa
- Presidenta da Sociedade de Endocrinología, Nutrición e Diabetes da Comunidade de Madri (SENDIMAD)
- Coordenadora do Grupo de Educação Terapêutica (GEET) da Sociedade Espanhola de Diabetes
- Doutora de Faculdade de Medicina da Universidade Autônoma de Madri
- Formada em Medicina e Cirurgia pela Faculdade de Medicina da Universidade de Valência
- Médica Especialista em Endocrinologia e Nutrição via programa de Médico Interno Residente na Fundação Jimenez Díaz
- Prêmio Abraham García Almansa por toda a trajetória em Nutrição Clínica
- Reconhecida entre os 100 melhores médicos da Espanha, de acordo com a lista da Forbes
- Prêmio da Fundação Castilla-La Mancha para o Diabetes (FUCAMDI) e a trajetória em Diabetes e Nutrição



Dr. Álvaro Sánchez Jiménez

- ♦ Especialista em Nutrição e Endocrinologia no Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Nutricionista em Medicadiet
- ♦ Nutricionista Clínico Especializado na Prevenção e Tratamento da Obesidade, Diabetes e suas Comorbidades
- ♦ Nutricionista no Estudio Predimed Plus
- ♦ Nutricionista em Eroski
- ♦ Nutricionista na Clínica Axis
- ♦ Professor do Mestrado em Obesidade e Comorbidades pela Universidade Rey Juan Carlos
- ♦ Professor do Curso de Excelência em Obesidade no Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- ♦ Curso de Nutrição Humana e Dietética pela Universidade Complutense de Madri
- ♦ Nutrição e Alimentação em Idosos pela Universidade Complutense de Madri
- ♦ Nutrição e Esporte para Profissionais pela Fundação Tripartita
- ♦ Curso de Atualização em Diabetes Prática tipo 1 e 2 para Profissionais da Saúde



Dra. Teresa Montoya Álvarez

- ♦ Chefe do Departamento de Endocrinologia e Nutrição do Hospital Universitário Infanta Elena
- ♦ Chefe de Voluntariado da Fundação Garrigou
- ♦ Formado em Medicina e Cirurgia pela Universidade de Navarra
- ♦ Mestrado em Obesidade e suas Comorbidades. Prevenção, Diagnóstico e Tratamento Integral pela Universidade Rey Juan Carlos
- ♦ Curso de Urgências do Paciente com histórico de cirurgia bariátrica: Referências-chave para o médico de plantão
- ♦ Membro da Instituto de Pesquisa em Saúde Fundación Jiménez Díaz, Comissão de Saúde da FEAPS Madrid, Trisomy 21 Research Society

Professores

Dra. Ana Núñez Sanz

- ♦ Dietista e nutricionista, especialista em gravidez, aleitamento materno e infância
- ♦ Nutricionista de Obesidade na López-Nava
- ♦ Nutricionista em Medicadiet
- ♦ Dietista e nutricionista *freelance*
- ♦ Dietista e nutricionista na MenuDiet SL.
- ♦ Colaboradora em alimentação e nutrição na Televisão Castilla La Mancha
- ♦ Promotora de palestras e workshops sobre alimentação saudável para escolas infantis, colégios e empresas
- ♦ Formada em Nutrição Humana e Dietética pela Universidade Complutense de Madri
- ♦ Mestrado Oficial em Nutrição e Saúde na Universidade Oberta de Catalunha

Dra. María del Mar Alcarria Águila

- ♦ Nutricionista Clínica da Medicadiet
- ♦ Nutricionista de Obesidade Clínica na López-Nava
- ♦ Dietista e nutricionista na PREDIMED-PLUS.
- ♦ Graduação em Nutrição Humana e Dietética pela Universidade Complutense de Madri
- ♦ Mestrado em Nutrição Esportiva e Endocrinologia no Instituto de Ciências da Nutrição e da Saúde(ICNS)

LABs4597



0022558

LABs4601



0022832

LABs4599



0022604

LABs4601

04

Estrutura e conteúdo

Para a estruturação e o desenvolvimento do conteúdo deste curso, a equipe de professores utilizou as informações mais recentes e inovadoras relacionadas à alimentação e à sustentabilidade. Além disso, foram incluídas horas de material adicional em diferentes formatos (leituras complementares, artigos de pesquisa, estudos de caso, resumos dinâmicos, etc.) para o aluno estudar os aspectos que mais lhe interessam de forma personalizada.



“

Acesse a sala de aula virtual 24 horas por dia durante toda a semana, se conectar sempre que quiser e puder”

Módulo 1. Alimentação para a Saúde, Equidade e Sustentabilidade

- 1.1. Alimentação sustentável, variáveis alimentares que influenciam a pegada ecológica
 - 1.1.1 Pegada de carbono
 - 1.1.2 Pegada hídrica
- 1.2. O desperdício de alimentos como um problema individual e associado à indústria alimentícia
- 1.3. Perda de biodiversidade em diferentes níveis e seu impacto na saúde humana: microbiota
- 1.4. Tóxicos e xenobióticos na alimentação e seus efeitos sobre a saúde
- 1.5. Legislação alimentar atual
 - 1.5.1 Rotulagem, aditivos e propostas regulatórias em marketing e publicidade
- 1.6. Nutrição e disruptores endócrinos
- 1.7. A epidemia global da obesidade e desnutrição, associada à desigualdade: "Um planeta de gordos e famintos"
- 1.8. A alimentação na infância e juventude e a aquisição de hábitos na vida adulta
 - 1.8.1 Alimentos ultraprocessados e bebidas distintas da água: uma questão populacional
- 1.9. Indústria alimentícia, marketing, publicidade, redes sociais e sua influência nas escolhas alimentares
- 1.10. Recomendações alimentares saudáveis, sustentáveis e não tóxicas: política





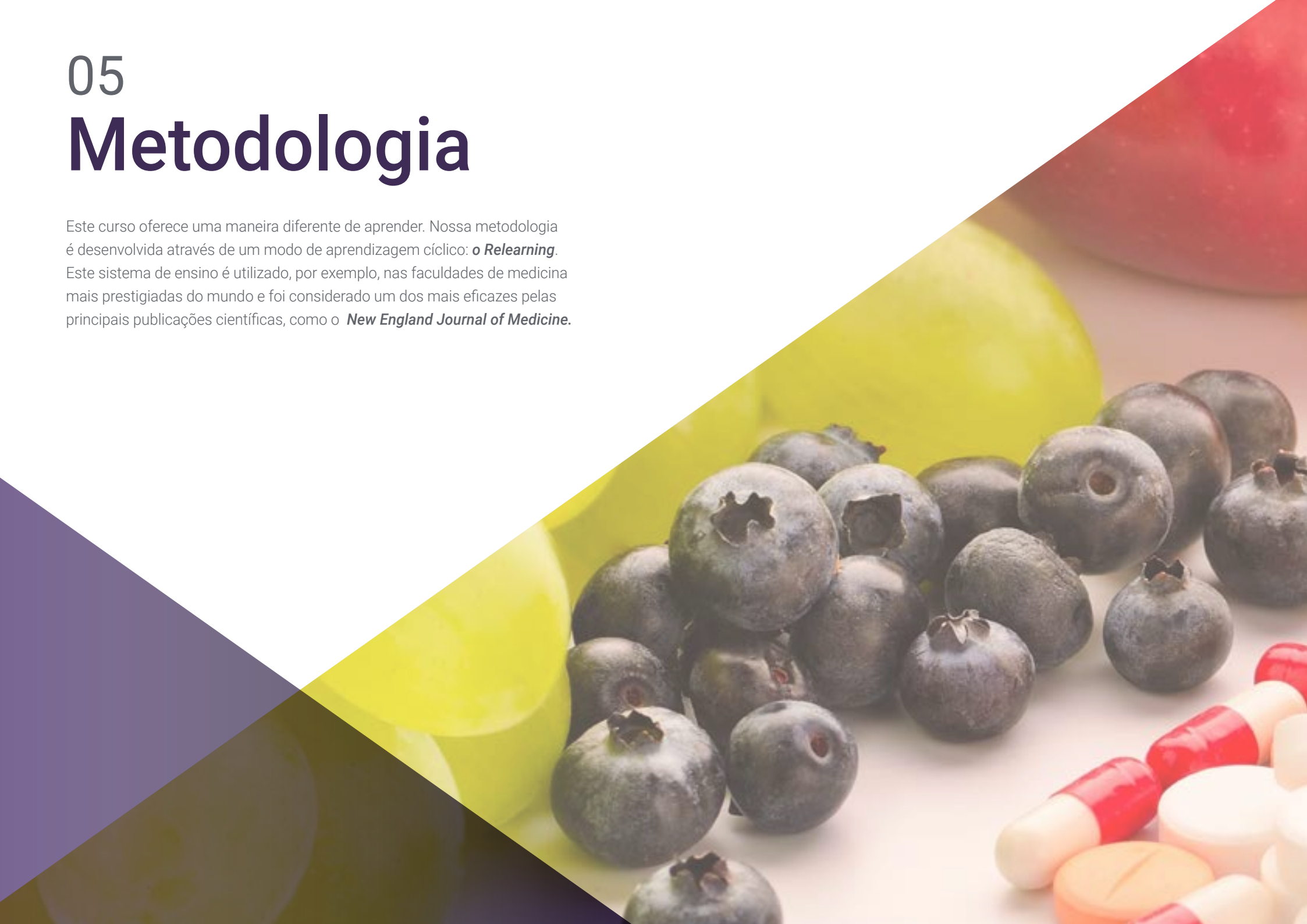
“

*Matricule-se agora e faça este curso
para ajudar o meio ambiente”*

05

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

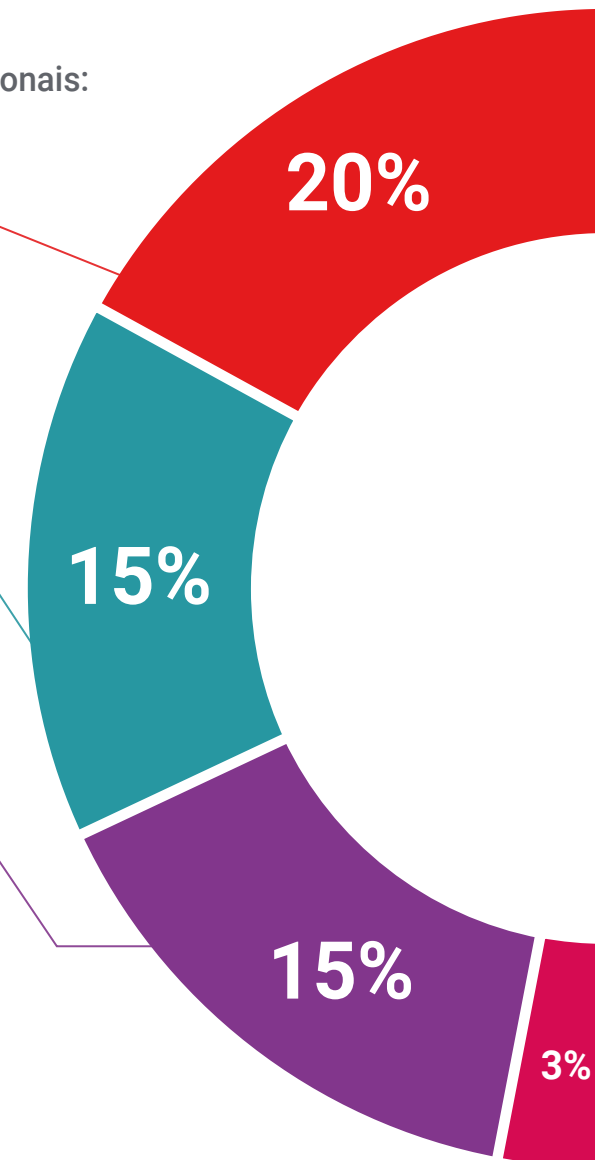
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

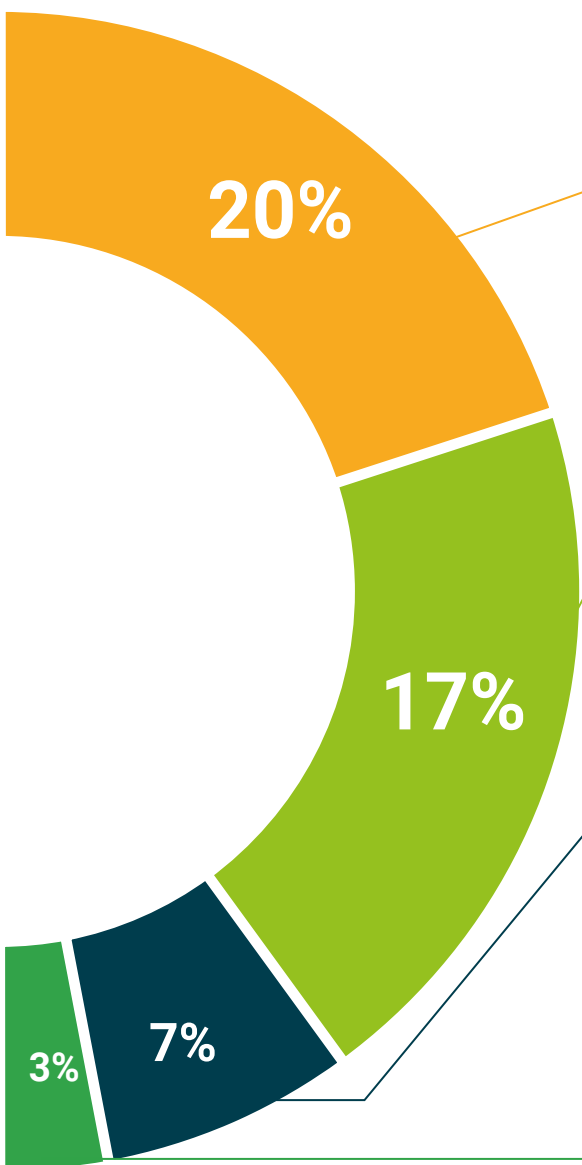
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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.



06

Certificado

O Curso de Alimentação para a Saúde, Equidade e Sustentabilidade garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

Conclua este programa de estudos com sucesso e receba o certificado sem sair de casa e sem burocracias”

Este **Curso Alimentação para a Saúde, Equidade e Sustentabilidade** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

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

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

Título: **Curso Alimentação para a Saúde, Equidade e Sustentabilidade**

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**



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



Curso

Alimentação para a Saúde,
Equidade e Sustentabilidade

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso

Alimentação para a Saúde,
Equidade e Sustentabilidade