



CURRÍCULO
ACADÊMICO

— Nutrição

BACHARELADO

ESCOLA
de Saúde

 UNISINOS

Graduação em _ Nutrição

Pioneira entre as universidades privadas do Brasil, a graduação em Nutrição da Unisinos se atualiza o tempo todo. A gente sabe que o contato com o mercado é fundamental, e isso se mostra de várias formas no curso: no currículo, na seleção dos professores e, especialmente, na sua formação. Desde o início, as Atividades Acadêmicas vão conectar reflexão e experiência, para que você viva a sua profissão na prática.

Os alimentos são estudados ao longo de todo o curso e aplicados na promoção e recuperação da saúde, na prevenção de doenças e na melhoria da qualidade de vida das pessoas. O desenvolvimento de alimentos para a saúde, uma das áreas que mais cresce na Nutrição, é um dos focos do curso, trabalhado em parceria com o Instituto Tecnológico em Alimentos para a Saúde (ittNutrifer) e com o mestrado em Nutrição e Alimentos da Unisinos.

Outras parcerias, por exemplo, com o Banco de Alimentos, permitem que você experiencie a Nutrição logo de cara, desde o primeiro semestre. O Projeto de Atenção Ampliada à Saúde, da Unisinos, também coloca você no dia a dia da profissão e estimula a articulação entre várias áreas da Saúde - afinal, no mercado de trabalho a atuação interdisciplinar é fundamental.

O Perfil do Egresso

Até o final do Curso, você vai desenvolver competências relacionadas a:

Competências do Futuro

- Pensamento Projetual e Criativo
- Pensamento Computacional
- Empreendedorismo
- Comunicação
- Análise de Dados
- Técnicas de Resolução de Problemas

Propósito Pessoal e Profissional

- Construção de Propósito Pessoal e Profissional
- Inteligência Emocional (Autoconhecimento, Empatia)
- Inteligência Criativa (Agir Colaborativo)
- Perfil Empreendedor
- Liderança
- Adaptabilidade
- Uso Ético e Criativo de Novas Tecnologias
- Generosidade e Solidariedade
- Visão Cultural-Social
- Responsabilidade Socioambiental

Trilhas

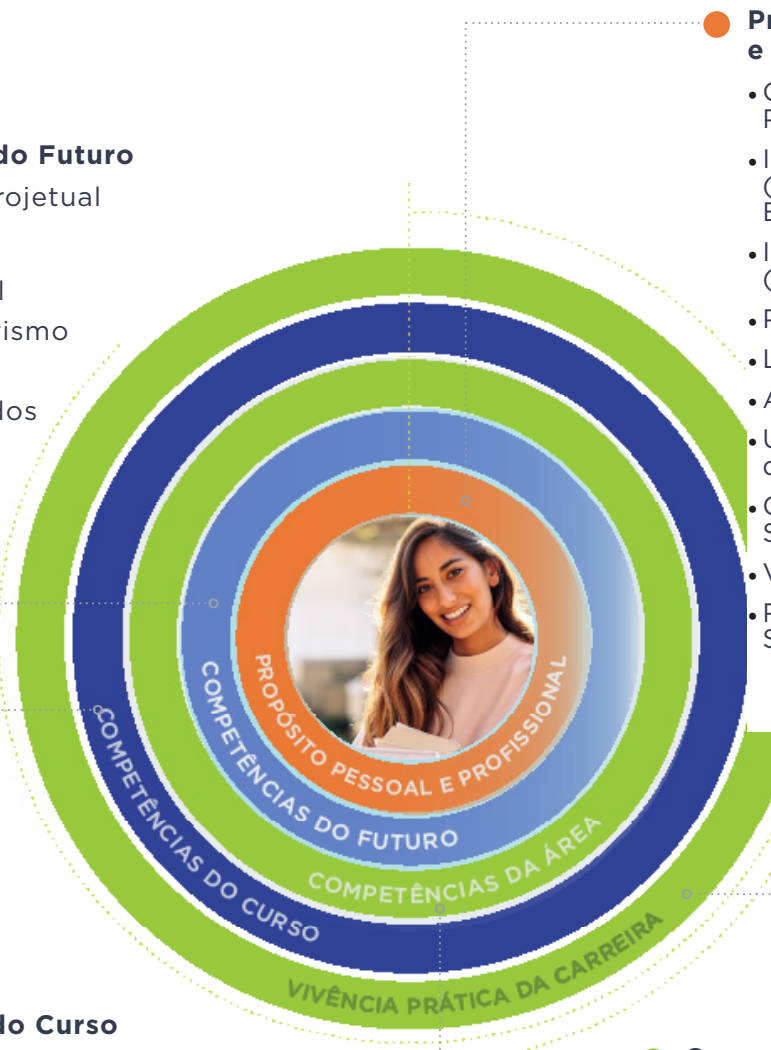
- Empreendedorismo
- Mestrado
- Inovação Social
- Internacionalização
- Específica do Curso

Competências do Curso

- Conhecer a composição química dos alimentos
- Preparar os alimentos adequadamente, mantendo os nutrientes e a segurança alimentar
- Conhecer a anatomia, a fisiologia e as patologias nas diferentes fases da vida
- Avaliar, diagnosticar, prescrever e orientar a alimentação de acordo com a condição de saúde dos indivíduos
- Planejar, gerenciar e avaliar serviços de alimentação e distribuição de alimentos
- Atuar profissionalmente com foco na inovação, na busca de resultados e na qualidade de vida
- Desenvolver alimentos para a saúde

Competências da Área

- Trabalho interprofissional e colaborativo
- Desenvolvimento de olhar integral ao indivíduo
- Interdisciplinariedade no cuidado
- Habilidade de integração e comunicação entre as diferentes áreas da saúde
- Atitude ética, crítica, reflexiva e humanizada
- Produção de conhecimento científico e aplicação na prática profissional
- Utilização de diferentes tecnologias para o cuidado



Matriz _Curricular

4.020 Horas-Aula em Atividades Acadêmicas

80 Horas em Atividades Complementares

216 Créditos Acadêmicos Totais

Primeiro ano

2º semestre

1º semestre



- Optativas:**
- Ética e Tecnocultura
 - Cultura e Ecologia Integral
 - Afrodescendentes na América Latina
 - Povos Indígenas na América Latina Contemporânea

Competências:

- Propósito Pessoal e Profissional
- Competências do Futuro
- Competências da Área
- Competências do Curso

Formas de aprendizagem:

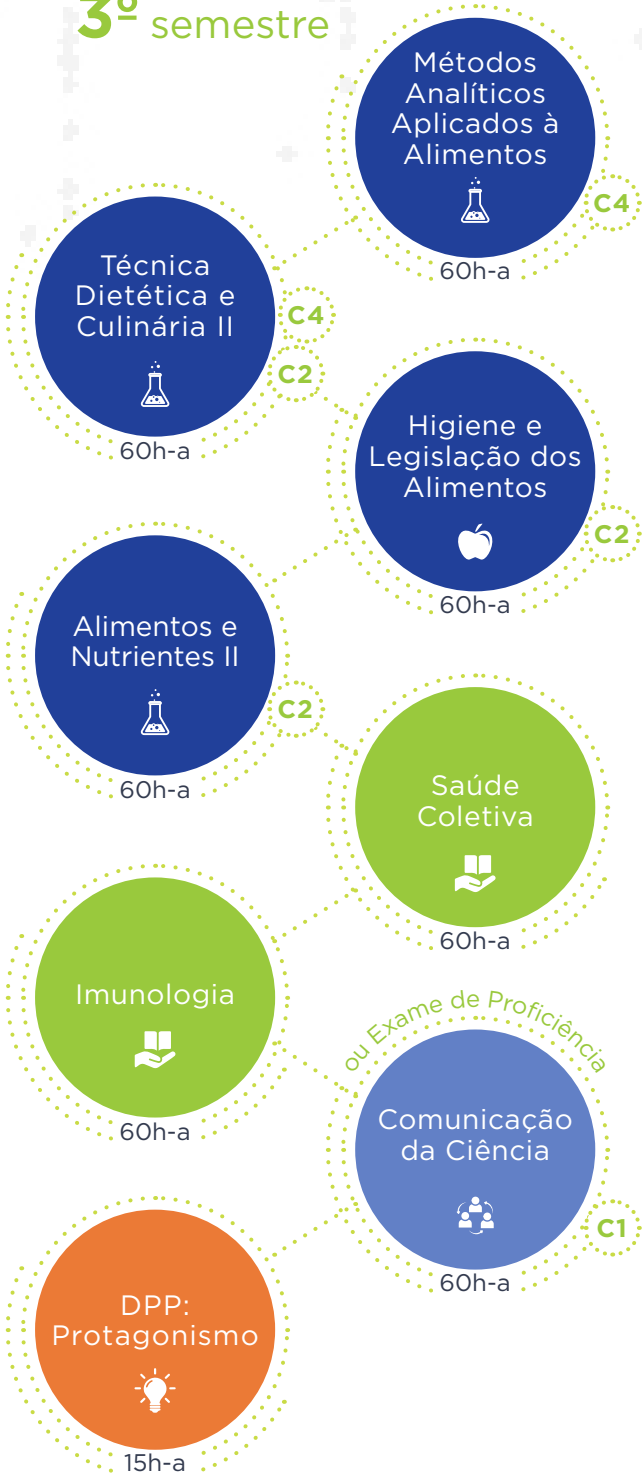
- Práticas projetuais colaborativas
- Base sólida
- Desafios reais
- Experiência em laboratórios
- Vivências práticas da profissão
- Visitas a empresas
- Estudos de caso
- Construção de propósito

Certificações:

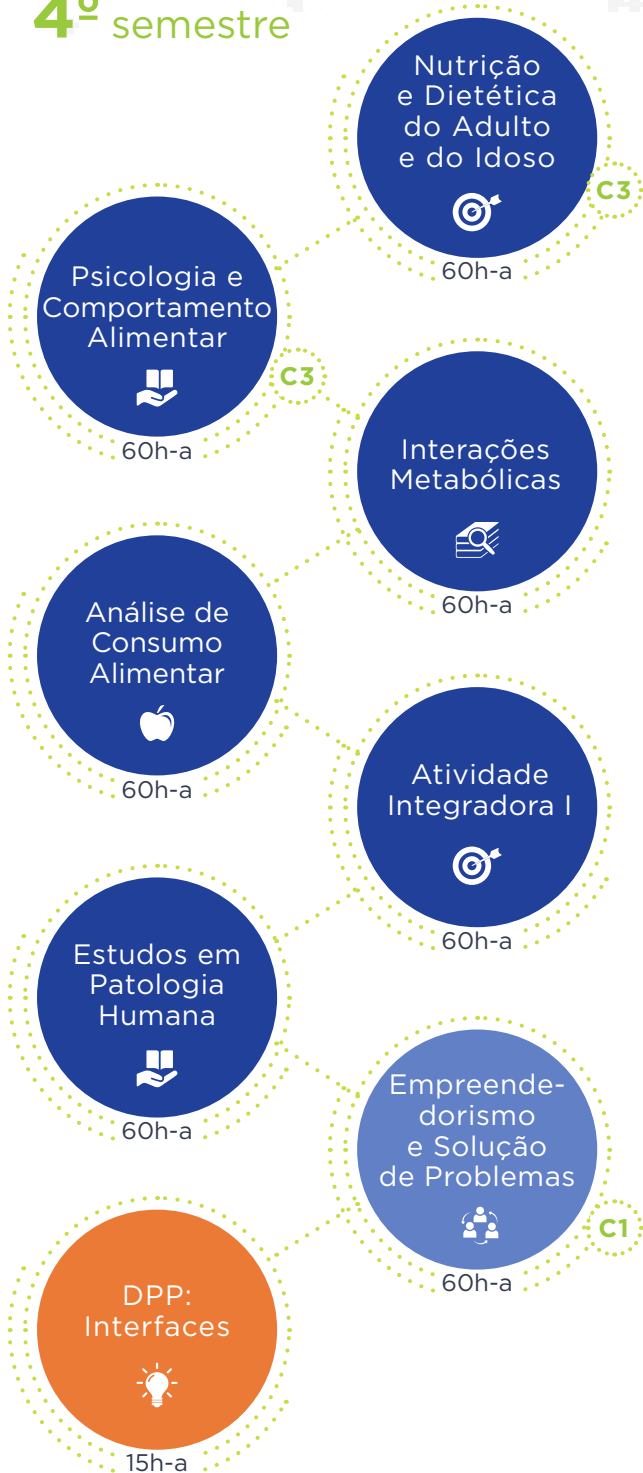
- C1 Colaboração para o Desenvolvimento de Projetos Interdisciplinares
- C2 Qualidade e Segurança Higiênico Sanitária de Alimentos
- C3 Programas de Educação Alimentar nos Ciclos de Vida
- C4 Atuação em Equipes na Área de Desenvolvimento de Alimentos para a Saúde

Segundo ano

3º semestre



4º semestre



Competências:

- Propósito Pessoal e Profissional
- Competências do Futuro
- Competências da Área
- Competências do Curso

Formas de aprendizagem:

- Práticas projetuais colaborativas
- Base sólida
- Desafios reais
- Experiência em laboratórios
- Vivências práticas da profissão
- Visitas a empresas
- Estudos de caso
- Construção de propósito

Certificações:

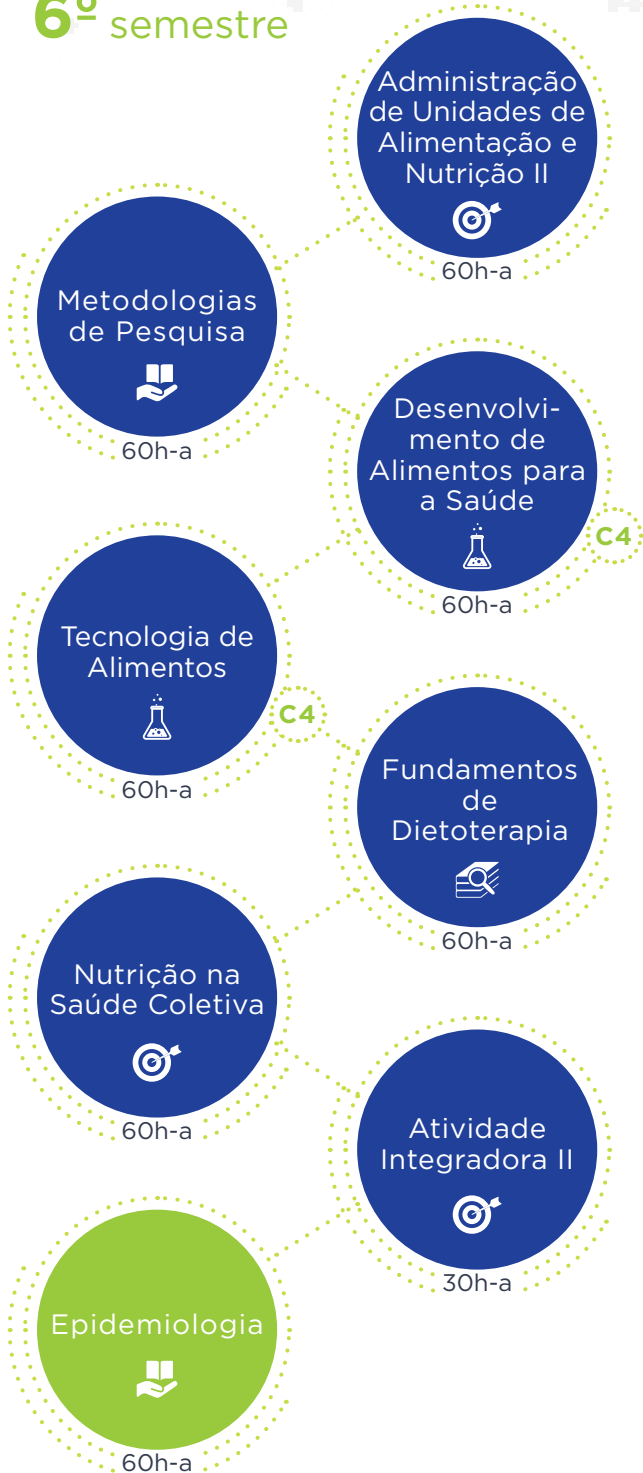
- Colaboração para o Desenvolvimento de Projetos Interdisciplinares
- Qualidade e Segurança Higiênico Sanitária de Alimentos
- Programas de Educação Alimentar nos Ciclos de Vida
- Atuação em Equipes na Área de Desenvolvimento de Alimentos para a Saúde

Terceiro ano

5º semestre



6º semestre



Competências:

- Propósito Pessoal e Profissional
- Competências do Futuro
- Competências da Área
- Competências do Curso

Formas de aprendizagem:

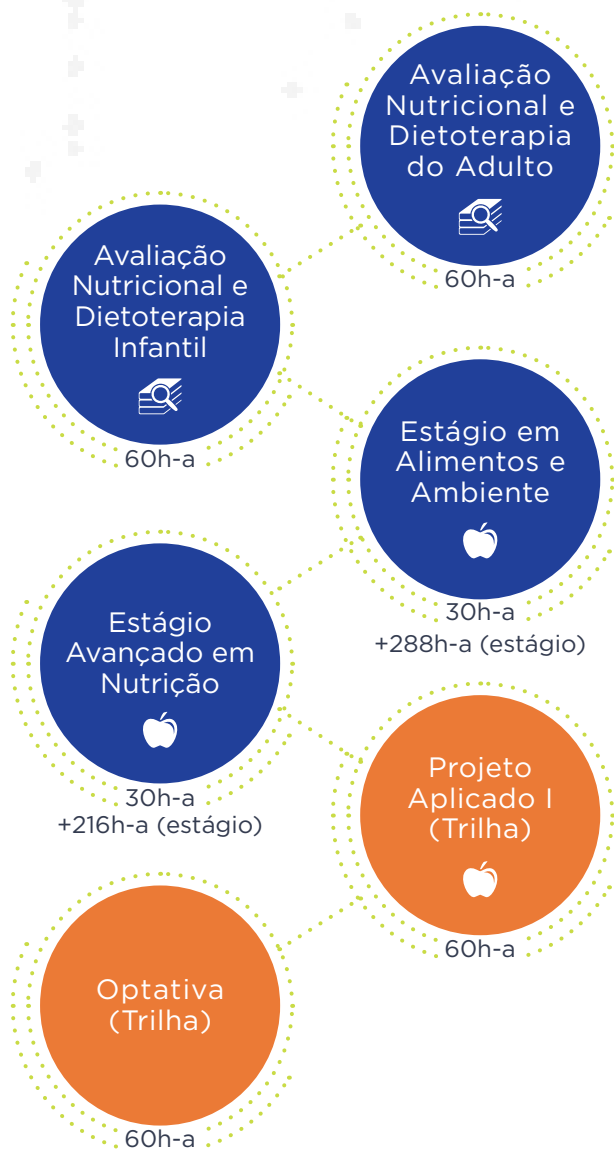
- Práticas projetuais colaborativas
- Base sólida
- Desafios reais
- Experiência em laboratórios
- Vivências práticas da profissão
- Visitas a empresas
- Estudos de caso
- Construção de propósito

Certificações:

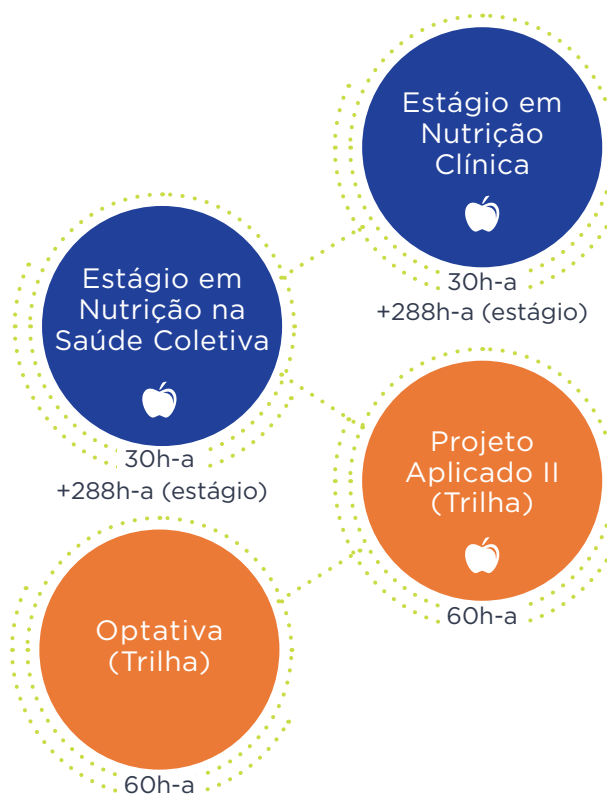
- Colaboração para o Desenvolvimento de Projetos Interdisciplinares
- Qualidade e Segurança Higiênico Sanitária de Alimentos
- Programas de Educação Alimentar nos Ciclos de Vida
- Atuação em Equipes na Área de Desenvolvimento de Alimentos para a Saúde

Quarto ano

7º semestre



8º semestre



Competências:

- Propósito Pessoal e Profissional
- Competências do Futuro
- Competências da Área
- Competências do Curso

Formas de aprendizagem:

- Práticas projetuais colaborativas
- Base sólida
- Desafios reais
- Experiência em laboratórios
- Vivências práticas da profissão
- Visitas a empresas
- Estudos de caso
- Construção de propósito

Certificações:

- C1 Colaboração para o Desenvolvimento de Projetos Interdisciplinares
- C2 Qualidade e Segurança Higiênico Sanitária de Alimentos
- C3 Programas de Educação Alimentar nos Ciclos de Vida
- C4 Atuação em Equipes na Área de Desenvolvimento de Alimentos para a Saúde

— Certificações

Confira quais são as Atividades Acadêmicas que você precisa concluir para conquistar cada uma das certificações.



Colaboração para o Desenvolvimento de Projetos Interdisciplinares

DPP: Colaboração

Ética e Tecnocultura **ou**
Cultura e Ecologia Integral **ou**
Educação das Relações Étnico-Raciais

Comunicação da Ciência

Empreendedorismo e Solução de Problemas

Pensamento Computacional



Qualidade e Segurança Higiênico Sanitária de Alimentos

Alimentos e Nutrientes I e II

Técnica Dietética e Culinária I e II

Estudos e Práticas em Microbiologia

Higiene e Legislação dos Alimentos



Programas de Educação Alimentar nos Ciclos de Vida

Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso

Psicologia e Comportamento Alimentar

Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente

Nutrição e Dietética Materno Infantil

Educação Alimentar



Atuação em Equipes na Área de Desenvolvimento de Alimentos para a Saúde

Técnica Dietética e Culinária I e II

Métodos Analíticos Aplicados à Alimentos

Análise Bromatológica

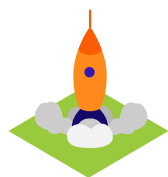
Gastronomia e Culturas Alimentares

Desenvolvimento de Alimentos para a Saúde

Tecnologia de Alimentos

Atividades Acadêmicas das Trilhas

Cada Trilha é composta por duas Atividades Acadêmicas, de 60h-a cada, e do Projeto Aplicado, estruturado em duas Atividades Acadêmicas, com 60h-a cada. Confira quais são as Atividades Acadêmicas de cada Trilha e as opções de escolha.



Trilha Empreendedorismo

horas-aula

- Modelagem de Negócios Inovadores 60
- Consolidação do Modelo de Negócios 60



Trilha Inovação Social

horas-aula

- Design e Gestão para Inovação Social 60
- Soluções Criativas para o Desenvolvimento Sustentável 60



Trilha Internacionalização

horas-aula

- Sustainability: An Overview 60
- International and Brazillian Economic Conjecture 60
- Energy Efficiency, Renewable Energy and Certification 60
- Organizational Entrepreneurship and Innovation 60
- Sustainable Water Management 60
- The Pursuit of Sustainable Solutions to Man-Made Problems 60
- International Protection of the Human Person 60
- Academic Skills in English 60
- Laboratório Intercultural 60
- Atividade Acadêmica cursada no Exterior 60

Formas de aprendizagem:

- Práticas projetuais colaborativas
- Base sólida
- Em casa (na Unisinos)
- Intercâmbio
- Experiência em laboratórios
- Estudos de caso
- Vivências práticas da profissão
- Comunicação e expressão

Atividades Acadêmicas das Trilhas

Cada Trilha é composta por duas Atividades Acadêmicas, de 60h-a cada, e do Projeto Aplicado, estruturado em duas Atividades Acadêmicas, com 60h-a cada. Confira quais são as Atividades Acadêmicas de cada Trilha e as opções de escolha.



Trilha Mestrado

horas-aula

	Atividade no Mestrado I	60
	Atividade no Mestrado II	60



Trilha Específica do Curso

horas-aula

	Análise de Dados para a Tomada de Decisão	60
	Análise Sensorial	60
	Envelhecimento Humano	60
	Nutrição e Atividade Física	60
	Farmacologia	60
	Nutracêuticos e Alimentos Funcionais	60
	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	60
	Auditoria e Consultoria em Serviços de Alimentação	60
	Fitoterapia	60
	Educação em Saúde	60
	Cultura Surda e LIBRAS	60
	Mercado e Consumo: Alimentos e Bebidas	60
	Nutrição e Desenvolvimento de Alimentos para Fins Especiais	60
	Ecologia Nutricional	60
	Comprehension Skills	60
	Modelagem de Negócios Inovadores	60
	Design e Gestão para Inovação Social	60
	Laboratório Intercultural	60
	Inclusão e Acessibilidade em Contextos Profissionais	60

Formas de aprendizagem:

- Práticas projetuais colaborativas
- Base sólida
- Em casa (na Unisinos)
- Intercâmbio
- Experiência em laboratórios
- Estudos de caso
- Vivências práticas da profissão
- Comunicação e expressão