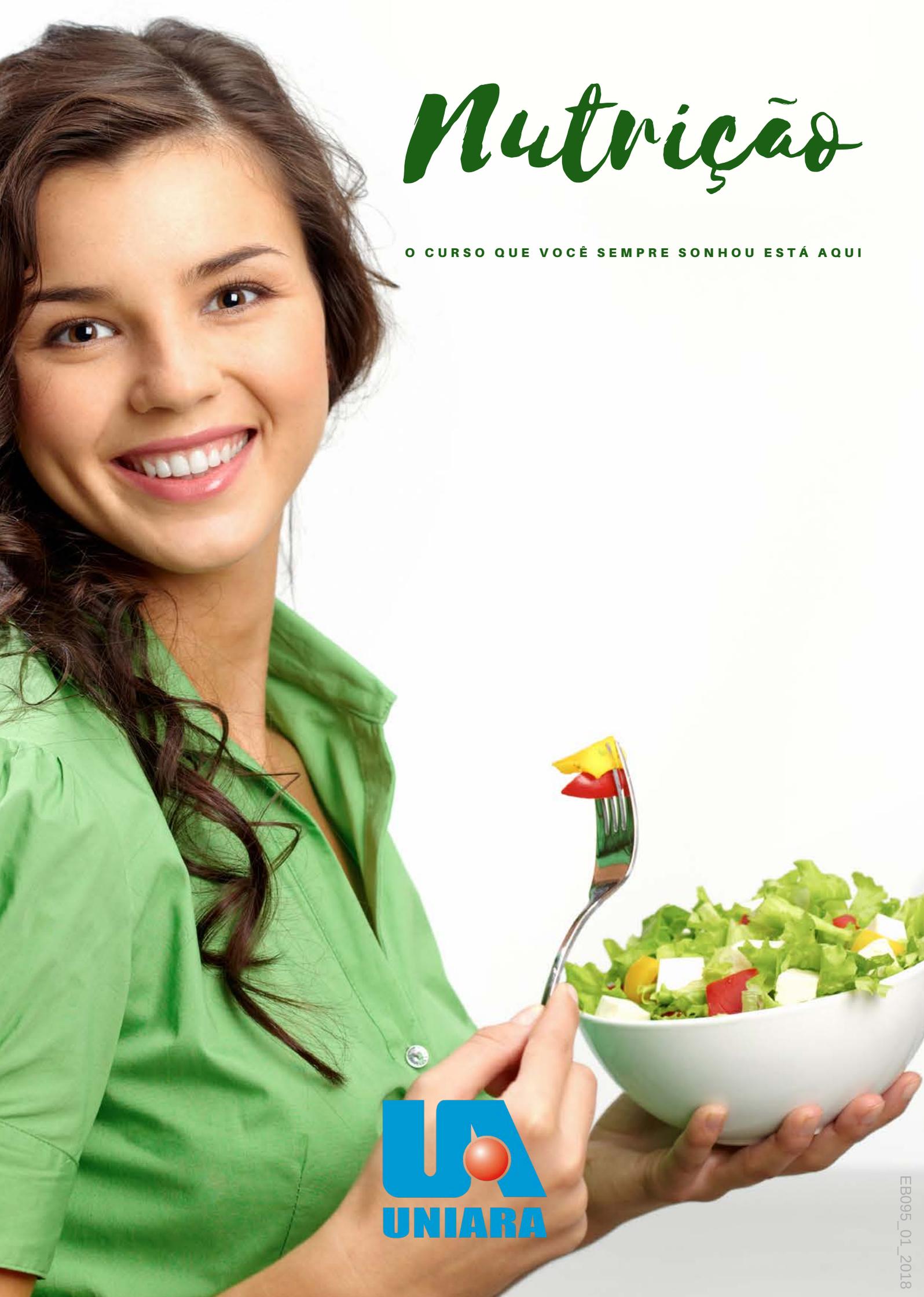


# Nutrição

O CURSO QUE VOCÊ SEMPRE SONHOU ESTÁ AQUI





Ana Carolina Carneiro  
Coordenadora do curso de Nutrição



O nutricionista é o profissional que tem a responsabilidade de contribuir para a promoção, preservação e recuperação da saúde dos indivíduos, orientando-os quanto à seleção e no consumo de alimentos saudáveis e necessários ao organismo. O nutricionista atua, dessa forma, na manutenção da saúde e na prevenção de doenças durante todo o ciclo de vida das pessoas.

Muitas atividades são planejadas durante a graduação, entre elas a Semana da Nutrição, visitas técnicas a restaurantes industriais e hospitais, minicursos de Gastronomia e visita ao Mercado de São Paulo, entre outras.

O aluno formado que pretende continuar estudando, poderá optar por um curso de pós-graduação Lato Sensu (Especialização) em Nutrição, Qualidade de Vida e Atividade Física, e Controle de Qualidade dos Alimentos, além de cursos de Pós-Graduação a Distância, todos oferecidos pela Uniara.



# CLÍNICA INTEGRADA DE NUTRIÇÃO

---

SEU CONHECIMENTO SE ESTENDE ALEM DA SALA DE AULA

Com o intuito de atender a região e proporcionar ao nosso aluno a vivência prática do atendimento clínico-terapêutico, a Clínica de Nutrição oferece atendimento a crianças e adultos encaminhados pelos Postos de Saúde da rede pública, funcionários da Uniara e seus familiares, e pacientes encaminhados pelas Clínicas de Fisioterapia, Psicologia e Fonoaudiologia da Uniara.

Os atendimentos são realizados por alunos do curso de Nutrição, supervisionados por professores. Buscamos aprimorar os conhecimentos dos nossos estudantes por meio do contato com o paciente e conhecendo todos os procedimentos da consulta, sempre pautado nos princípios éticos do profissional nutricionista.



# COZINHA EXPERIMENTAL

ATIVIDADES PRÁTICAS ENRIQUECEM  
O SEU DESENVOLVIMENTO

A Cozinha Experimental é um espaço do curso de Nutrição, que oferece aos alunos a prática dos alimentos em suas mais diversas formas.

Utilizamos o espaço da Cozinha para que o aluno tenha contato com o alimento e obtendo informações quanto à sua composição, aos nutrientes específicos e às suas transformações nos processos de preparo e utilização dos alimentos. Desse modo, ele é capaz de identificar transformações ocorridas a fim de que o alimento possa ser utilizado em sua totalidade.

Também utilizamos a Cozinha como espaço educativo, realizando trabalhos com a comunidade. Esse processo ocorre com grupos de indivíduos com problemas patológicos que necessitam conhecer o alimento que consomem em sua melhor forma.

Desenvolvemos e testamos novas receitas, que são feitas pelos alunos com o auxílio dos docentes. Procuramos atender as mais diversas necessidades, desde problemas de saúde até alimentação de atletas. Elaboramos também material educativo para uso nas aulas práticas e trabalhos com a comunidade, especialmente com crianças.





# PROJETO DE NUTRIÇÃO INFANTIL

---

ATUAR JUNTO À SOCIEDADE FORMA  
MELHORES PROFISSIONAIS

A Clínica de Nutrição da Universidade de Araraquara – Uniara oferece a crianças a partir de dois anos de idade, e a adolescentes, com encaminhamento médico do Sistema Único de Saúde – SUS, orientação sobre avaliação nutricional e educação alimentar, e tratamento de casos de obesidade infantil, hipertensão arterial e diabetes.

A coordenadora do curso, Ana Carolina Carneiro, explica que a prevenção da obesidade ajuda muito na saúde da criança. “Hoje vemos muitas delas com hipertensão e diabetes, por exemplo, o que não se via com muita frequência antigamente. O tratamento previne essas doenças e dá uma qualidade de vida melhor não só para elas, mas para a família também”, afirma.



# DESENVOLVIMENTO E ATUAÇÃO

CONHEÇA AS ÁREAS MAIS PROMISSORAS DA PROFISSÃO QUE VOCÊ ESCOLHEU

## Nutrição Coletiva

Na nutrição coletiva, o profissional cuida de um grupo de pessoas, por meio de sua atuação em restaurantes, cozinhas industriais e refeitórios, definindo o cardápio a ser servido e acompanhando o processo de preparo, e a higiene pessoal e dos alimentos, além da sua conservação e estocagem.

## Saúde Coletiva

Nessa especialidade enquadram-se os nutricionistas dos postos de atenção básica em saúde, de ambulatórios e da vigilância sanitária. Fiscalizar os estabelecimentos e estar ciente das legislações vigentes para a estocagem e o manuseio do alimento são suas principais funções nessa área.

Organizações não governamentais também costumam procurar esses profissionais para desenvolverem projetos sociais e programas de educação e instrução para a população.

## Marketing Nutricional

Cabe ao profissional identificar o público-alvo e a melhor forma de atrair a atenção para o produto, sempre destacando seu valor nutricional, e identificando qual propriedade nutricional do alimento deverá ser trabalhada na comunicação e na divulgação do produto.

## Nutrição Clínica

É a área responsável pelo tratamento de diversas enfermidades que afetam as pessoas. A nutrição clínica é aplicada em pacientes por meio de um plano focado na alimentação adequada. Atua no combate e na prevenção do surgimento de patologias e no combate das doenças crônicas. O atendimento pode ser realizado em nível ambulatorial, hospitalar ou clínico.



## MAS E DEPOIS?

---

### O MERCADO DE TRABALHO OFERECE DIVERSAS OPORTUNIDADES PARA QUEM ESTÁ BEM PREPARADO

Nos últimos anos, houve um aumento significativo na busca por uma alimentação saudável, sendo que apesar de existirem várias áreas na nutrição, o atendimento em consultórios é a mais comum.

No Brasil, registra-se que cerca de 50% de população está acima do peso. Caso nada seja feito, esse número tende a aumentar. Diante disso, a área de pesquisas acadêmicas se encontra em constante crescimento, buscando uma solução para esses números.

Temos alunos nos mais diversos campos de trabalho: a cada ano fazemos nosso encontro de Nutrição e convidamos egressos para uma mesa-redonda que integra alunos e ex-alunos. Temos alguns deles em Clínicas de Nutrição associadas a médicos e a outros profissionais, outros atuando em seus próprios consultórios, em academias e clubes trabalhando com atletas e esportistas, em Restaurantes de Coletividades, na área da gastronomia, em hospitais, em universidades federais, alunos na área de pesquisa, ou seja, nosso curso oferece bagagem teórico-prática para as diversas áreas e sub-áreas da nutrição, explica a coordenadora.



## CHEGOU A HORA DE COLOCAR EM PRÁTICA

---

O TCC é desenvolvido a partir do terceiro ano com pesquisas na área, de acordo com a habilidade do aluno e a linha de pesquisa do docente orientador. No quarto ano, o aluno elabora o TCC juntamente com os estágios curriculares, e o apresenta no final do ano para uma banca composta por dois professores. Alguns TCCs têm nos dado grande orgulho, pois já foram apresentados em congressos renomados da área, e outros se transformaram em livros de receitas, manuais da área de alimentos, e material educativo para a sociedade, sendo de grande auxílio para a comunidade acadêmica e para o público em geral.

---

Larissa Belarmino e Natália Cristine de Lima Santos desenvolveram o TCC intitulado “Manual de Receitas sem Glúten”, do qual foi originado o “Sem Glúten com Sabor”, um livro de receitas isentas de glúten, que traz adequação nutricional, fichas técnicas e cálculo nutricional de todas as receitas. Os trabalhos foram orientados pela docente da graduação Rita de Cássia Garcia Pereira.

De acordo com as estudantes, foram elaboradas 55 receitas. “Fizemos o livro para apresentar de forma mais clara as receitas que são opções para um novo modo de alimentação que o celíaco deve desenvolver, e também porque as matérias-primas sem glúten suprem as necessidades não apenas dos celíacos, mas também dos portadores de outras síndromes que levam a necessidade de sua exclusão da dieta”.



# POR QUE ESCOLHER A UNIARA?

São 50 anos presente na história de várias gerações, influenciando o futuro de pessoas, de famílias e de toda a sociedade. A Uniara cresceu, incluiu diversos cursos de graduação em sua grade, e fortaleceu-se com 9 unidades, disponibilizando laboratórios, clínicas e moderna estrutura tecnológica a todos os 7 mil alunos matriculados. Concretizou todas as etapas até tornar-se a Universidade de Araraquara, e tem carregado com orgulho a responsabilidade de estar presente na vida das pessoas há meio século.

**Uniara 50 anos. Nossa história, sua história.**



# EDUCAÇÃO DE QUALIDADE É UM DIREITO DE TODOS

A Uniara entende que as dificuldades financeiras podem ser um limitante na escolha da universidade. Mas isso não deve ser o fator determinante para que você deixe de ter um ensino de qualidade.

Por esse motivo, possuímos um programa de bolsas próprio para que você encontre qual se adapta melhor ao seu perfil, além de sermos parceiros do governo no ProUni e FIES.

A photograph of a student in a classroom, seen from behind, with their right hand raised. The student has blonde hair tied back and is wearing a grey sweater. The background is a blurred classroom setting with other students and desks. The image has a light blue and purple color overlay.

# UM GRANDE PROFESSOR MUDA SUA RELAÇÃO COM O MUNDO

Acreditamos que o principal fator de influência na formação é a experiência em sala de aula. Por isso acreditamos tanto em nossos professores. São mestres, doutores e profissionais atuantes no mercado de trabalho, preparados para transmitir o conhecimento que vai fazer a diferença na sua formação.

Converse com a sua coordenadora e veja os nomes de peso que fazem parte da nossa equipe.

Em nosso canal do YouTube você pode ver várias entrevistas com professores do curso de Nutrição.

Confira no link: [www.youtube.com/rsuniara](http://www.youtube.com/rsuniara)

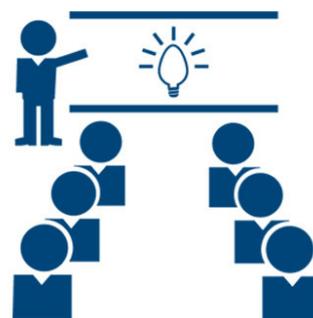
# MOTIVOS NÃO FALTAM PARA A UNIARA SER A SUA UNIVERSIDADE.



**9 UNIDADES EM ARARAQUARA  
POR ONDE VOCÊ ANDA,  
VOCÊ VÊ A UNIARA**



**30 MIL ALUNOS FORMADOS.  
COM CERTEZA VOCÊ JÁ TEVE  
CONTATO COM UM PROFISSIONAL  
FORMADO NA UNIARA.**



**AULAS 100% PRESENCIAIS.**



**7 MIL ALUNOS FORMADOS  
TODOS OS ANOS NA GRADUAÇÃO.**

**A REGIÃO TODA  
ESTUDA AQUI**



# QUER MAIS INFORMAÇÕES? FALE COM A GENTE:

Informações, inscrições e  
matrículas

**0800 55 65 88**

 **16 99772 8548**

Rua Carlos Gomes, 1338 - Centro  
Araraquara/SP - CEP 14801-340