

## **PERFIL DO PROFISSIONAL**

---

O profissional deve ter interesse pelos alimentos e suas propriedades, dinamismo, interesse pelo ser humano e seu contexto, interesse pela área de saúde, capacidade de orientação e planejamento, interesse científico.

## **O CURSO**

---

A maioria das disciplinas do currículo básico é da área médica como Fisiologia e Anatomia. Mas boa parte do curso é dirigida à formação profissional, com aulas teóricas e práticas sobre as qualidades nutricionais dos alimentos, educação alimentar e higiene alimentar. Nas aulas práticas de cozinha, o aluno aprende técnicas de preparo e conservação. As disciplinas de Patologia, Farmacologia, Dietoterapia, Microbiologia dos Alimentos e Tecnologia dos alimentos complementam a formação profissional.

**Duração média do curso:** Quatro anos.

## **CAMPO DE ATUAÇÃO**

---

- . **Administração** – supervisionar e gerenciar o processo de produção de alimentos na indústria alimentícia ou em cozinhas industriais.
- . **Consultoria** – prestar assessoria técnica e treinar funcionários em empresas alimentícias.
- . **Ensino** – promover a educação na comunidade.
- . **Marketing** – coordenar pesquisas de produtos e receitas.
- . **Nutrição clínica** – atuar em hospitais e clínicas, prescrevendo dietas aos pacientes e adaptando a alimentação a cada tratamento.
- . **Nutrição esportiva** – orientar atletas em dietas adequadas às suas necessidades.
- . **Pesquisa** – estudar os hábitos alimentares e a situação nutricional da população de uma região.
- . **Saúde pública** – planejar e organizar programas de merenda escolar, alimentação em creches, escolas e centros de saúde.

## **COMO ESTÁ O MERCADO**

---

O maior campo do nutricionista está concentrado em empresas e instituições públicas que organizam programas de alimentação.

As cozinhas experimentais nas indústrias alimentícias estão em alta, pois é onde o nutricionista testa receitas e faz pesquisa entre os consumidores.

O marketing também é um campo promissor. Melhora a área de nutrição esportiva. A crescente preocupação com a saúde aumenta a demanda por profissionais em academias e clínicas de estética.

## **ONDE ESTUDAR**

---

CE – Fortaleza: Uece e Unifor.

RN – Natal: UFRN.

PB – João Pessoa: FCM e UFPB.

## SOP

---

O Serviço de Orientação Psicopedagógica (SOP) da Organização Educacional Farias Brito é formado por psicólogos e orientadores educacionais que realizam amplo trabalho para o desenvolvimento global do aluno. Dentre as atividades empreendidas por esse setor, a Orientação Profissional se destaca pela importância de sua contribuição para o crescimento e amadurecimento dos jovens que, em geral, pela primeira vez, precisam tomar uma decisão importante na vida. Para tanto, são estimulados a se conhecerem melhor, perceberem as influências a que estão expostos e, sobretudo, receberem informações sobre os diversos cursos e profissões existentes no mercado.

Este folheto, portanto, foi elaborado para propiciar aos alunos um conhecimento básico acerca das características de cada profissão.

[fb@fariasbrito.com.br](mailto:fb@fariasbrito.com.br) – [www.fariasbrito.com.br](http://www.fariasbrito.com.br)

# Cursos & Profissões

*Se você gosta de...*

*experiências científicas, adora as aulas de Química e Biologia,  
é organizado, suas coisas vivem em ordem  
e faz trabalhos com começo, meio e fim,  
...é bom considerar...*

## Nutrição

É a ciência que investiga e controla a relação homem-alimento para preservar a saúde humana.

### O QUE É

---

O nutricionista planeja, administra e coordena programas de alimentação e nutrição em empresas, escolas, hospitais, hotéis, restaurantes comerciais, spas e asilos, entre outros locais. Ele define os cardápios das refeições, sugerindo pratos que supram as necessidades nutricionais de clientes, pacientes ou hóspedes. Orienta e prescreve dietas individuais ou de grupo, para diabéticos, hipertensos, obesos, pacientes de doenças renais, hepáticas ou qualquer outra cujo tratamento exija acompanhamento alimentar específico. Para garantir a qualidade do que vai ser consumido, seleciona os fornecedores, controla a qualidade das matérias-primas e supervisiona a preparação dos alimentos. Para exercer a profissão, é preciso ter registro no Conselho Regional dos Nutricionistas.