

MATRIZ CURRICULAR – NUTRIÇÃO

PRIMEIRO SEMESTRE				
DISCIPLINAS	Área de concentração curricular	Pré-requisitos	CH	
			teórica	prática
1. História da Nutrição	Ciências da alimentação e nutrição	—	36	-
2. Cultura e Sociedade	Ciências sociais, humanas e econômicas	—	54	-
3. Metodologia do Trabalho Científico	Ciências sociais, humanas e econômicas	—	54	-
4. Anatomia Humana	Ciências biológicas e da saúde	—	18	36
5. Biologia e Genética	Ciências biológicas e da saúde	—	36	36
6. Histologia e Embriologia	Ciências biológicas e da saúde	—	36	36
7. Bioquímica Básica	Ciências biológicas e da saúde	—	36	36
SUB-TOTAL			270	144
TOTAL			414	

SEGUNDO SEMESTRE				
DISCIPLINAS	Área de concentração curricular	Pré-requisitos	CH	
			teórica	Prática
1. Ética	Ciências sociais, humanas e econômicas	—	36	-
2. Psicologia Aplicada à Saúde e a Administração	Ciências sociais, humanas e econômicas	—	54	-
3. Introdução à Economia	Ciências sociais, humanas e econômicas	—	36	-
4. Epidemiologia	Ciências sociais, humanas e econômicas	—	54	-
5. Saúde Ambiental	Ciências sociais, humanas e econômicas	—	36	-
6. Bioestatística	Ciências sociais, humanas e econômicas	—	36	36
7. Fisiologia Humana e Biofísica	Ciências biológicas e da saúde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Biol e Gen ▪ Anat Hum 	54	36
8. Fundamentos de Alimentação e Nutrição	Ciências da alimentação e nutrição		54	-
SUB-TOTAL			360	72
TOTAL			432	

TERCEIRO SEMESTRE				
DISCIPLINAS	Área de concentração curricular	Pré-requisitos	CH	
			teórica	prática
1. Organização dos Serviços de Saúde e Políticas Públicas de Saúde e Nutrição	Ciências sociais, humanas e econômicas	—	54	36
2. Parasitologia	Ciências biológicas e da saúde	▪ Biol e Gen	36	18
3. Microbiologia	Ciências biológicas e da saúde	▪ Biol e Gen	36	18
4. Avaliação Nutricional	Ciências da alimentação e nutrição	▪ Fisiol humana e biofísica	36	36
5. Bioquímica e Fisiologia Aplicadas à Nutrição	Ciências da alimentação e nutrição	▪ Bioq básica ▪ Fisiol humana e biofísica	72	-
6. Técnica Dietética	Ciências dos alimentos	▪ Fundamentos de Alimentação e Nutrição	18	54
7. Marketing Aplicado à Nutrição Humana	Ciências sociais, humanas e econômicas	▪ Ética	36	-
SUB-TOTAL			288	162
TOTAL			450	

QUARTO SEMESTRE				
DISCIPLINAS	Área de concentração curricular	Pré-requisitos	CH	
			teórica	prática
1. Nutrição Humana do Pré-Escolar ao Adolescente.	Ciências da alimentação e nutrição	▪ Téc Diet ▪ Bioq e Fisiol aplicadas à nutrição	54	36
2. Nutrição Humana do Adulto e do Idoso	Ciências da alimentação e nutrição	▪ Téc Diet ▪ Bioq e Fisiol aplicadas à nutrição	36	36
3. Nutrição Humana da Gestante, Nutriz e Lactente	Ciências da alimentação e nutrição	▪ Téc Diet ▪ Bioq e Fisiol aplicadas à nutrição	54	36
4. Patologia e Imunologia	Ciências biológicas e da saúde	▪ Hist e Embr ▪ Fisiol humana e biofísica	54	-
5. Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos	Ciências dos alimentos	—	36	36
<i>Trabalho de conclusão do curso I</i>		▪ Metod do trabalho científico	-	10
SUB-TOTAL			234	154
TOTAL			388	

QUINTO SEMESTRE				
DISCIPLINAS	Área de concentração curricular	Pré-requisitos	CH	
			teórica	prática
1. Educação Nutricional	Ciências da alimentação e nutrição	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cultura e Sociedade ▪ Psicologia aplicada à saúde e a administração 	54	18
2. Fisiopatologia e Dietoterapia I	Ciências da alimentação e nutrição	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nutrição humana no adulto e no idoso 	54	18
3. Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	Ciências da alimentação e nutrição	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nutrição humana no adulto e no idoso 	36	18
4. Bromatologia	Ciências dos alimentos	—	36	18
5. Administração Aplicada em Unidades de Alimentação e Nutrição I	Ciências da alimentação e nutrição	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Téc diet ▪ Vigilância sanitária e Higiene dos alimentos 	54	18
6. Gastronomia e Hotelaria	Ciências dos alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Téc diet 	18	18
<i>Trabalho de Conclusão do Curso II</i>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metod do trabalho científico 	-	10
SUB-TOTAL			252	136
TOTAL			388	

SEXTO SEMESTRE				
DISCIPLINAS	Área de concentração curricular	Pré-requisitos	CH	
			teórica	prática
1. Fisiopatologia e Dietoterapia II	Ciências da alimentação e nutrição	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nutrição humana no adulto e no idoso 	54	18
2. Fisiopatologia e Dietoterapia Pediátrica	Ciências da alimentação e nutrição	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nutrição humana da gestante, nutriz e lactente 	54	18
3. Administração Aplicada em Unidades de Alimentação e Nutrição II	Ciências da alimentação e nutrição	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Administração aplicada em unidades de alimentação e nutrição I ▪ Psicologia aplicada à saúde e a administração 	54	18
4. Alimentação e Nutrição na Atividade Física	Ciências da alimentação e nutrição	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nutrição humana no adulto e no idoso 	54	-
5. Tecnologia dos Alimentos	Ciências dos alimentos	—	36	18
6. Toxicologia dos Alimentos	Ciências dos alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fisiol humana e biofísica 	54	-
<i>Trabalho de Conclusão do Curso III</i>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metod do trabalho científico 	-	10
SUB-TOTAL			306	82
TOTAL			450	

SÉTIMO SEMESTRE			
ATIVIDADES	Pré-requisitos	CH	
		teórica	prática
1. Estágio Curricular Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar	▪ Todas as disciplinas	20	180
2. Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar	▪ Todas as disciplinas	20	180
<i>Trabalho de Conclusão do Curso IV</i>	▪ Metod do trabalho científico	-	10
SUB-TOTAL		40	370
TOTAL		410	

OITAVO SEMESTRE			
ATIVIDADES	Pré-requisitos	CH	
		teórica	prática
1. Estágio Curricular Supervisionado de Nutrição em Saúde Pública	▪ Todas as disciplinas	20	180
2. Estágio Curricular Supervisionado em Controle de Qualidade dos Alimentos	▪ Todas as disciplinas	10	90
<i>Trabalho de Conclusão do Curso V</i>	▪ Metod do trabalho científico	-	60
SUB-TOTAL		30	330
TOTAL		360	