

MATRIZ CURRICULAR CURSO DE NUTRIÇÃO – 2020

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a	h
1º	Matérias de Formação Básica	1. Anatomia	04/80	-
		2. Bioquímica Geral	02/40	-
		3. Química Geral e Orgânica	02/40	-
		4. Citologia, Histologia e Embriologia	04/80	-
	Matérias de Formação Profissional	1. Tópicos em Nutrição	02/40	-
		2. Fundamentos de Nutrição	04/80	-
	Matérias Complementares	1. Leitura e Produção de Texto I	02/40	-
Subtotal			20/400	-

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a	h
2º	Matérias de Formação Básica	1. Genética e Evolução	02/40	-
		5. Microbiologia, Imunologia e Biologia	02/40	-
		3. Ciências Sociais	02/40	-
		4. Fisiologia Humana	04/80	-
		5. Patologia Geral	02/40	-
	Matérias de Formação Profissional	1. Bioquímica aplicada a Nutrição	04/80	-
		2. Composição de alimentos	02/40	-
	Matérias Complementares	1. Leitura e produção de Texto II	02/40	-
Subtotal			20/400	-

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a	h
3°	Matérias de Formação Básica	1. Metodologia da Pesquisa Científica	02/40	-
		2. Parasitologia	02/40	-
	Matérias de Formação Profissional	1. Segurança e Legislação de Alimentos	02/40	-
		2. Técnica Dietética I	02/80	-
		3. Fundamentos da Avaliação Nutricional	04/40	-
		4. Nutrição Humana e Dietética	02/40	-
		5. Microbiologia de Alimentos	02/40	-
	Matérias Complementares	1. Bioestatística	02/40	-
		2. Introdução à Economia	02/40	-
Subtotal			20/400	-

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a	h
4°	Matérias de Formação Profissional	1. Técnica Dietética II	04/80	-
		2. Bromatologia de Alimentos	04/80	-
		3. Avaliação Nutricional – Gestante, Criança e Adolescente	02/40	-
		4. Nutrição Humana e Dietética – Análise de Cardápio	02/40	-
		5. Nutrição	04/80	-

		Materna		
		6. Educação Nutricional I	02/40	-
		7. Epidemiologia e Saúde Pública	02/40	-
Subtotal			20/400	-

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a	h
5°	Matérias de Formação Profissional	1. Avaliação Nutricional – Adulto e Idoso	02/40	-
		2. Farmacologia aplicada a Nutrição	02/40	-
		3. Educação Nutricional II	02/40	-
		4. Nutrição na Infância e Adolescência	04/80	-
		5. Fisiopatologia da Nutrição	02/40	-
		6. Planejamento e Organização em UAN	04/80	-
		7. Dietoterapia I	04/80	-
Subtotal			20/400	-

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a	h
6°	Matérias de Formação Básica	1. Orientação Para Trabalho de Conclusão de Curso I	02/40	-
	Matérias de Formação Profissional	1. Nutrição no Esporte	02/40	-
		2. Ciência e Tecnologia dos Alimentos	04/80	-
		3. Nutrição em Saúde Pública	02/40	-

		4. Nutrição em Geriatria	02/40	-
		5. Administração em UAN	04/80	-
		6. Dietoterapia II	04/80	-
Subtotal			20/400	-

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a	h
7º	Matérias de Formação Básica	1. Psicologia Aplicada à Nutrição	02/40	-
		2. Trabalho de Conclusão de Curso	02/40	-
	Matérias de Formação Profissional	1. Ética Aplicada à Nutrição	02/40	-
		2. Nutrição funcional e prescrição dietética I	02/40	-
		3. Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	04/80	-
	Estágio Supervisionado	1. Estágio Obrigatório em UAN I	-	107
		2. Estágio Obrigatório em Nutrição Clínica I	-	107
		3. Estágio Obrigatório em Nutrição e Saúde Pública I	-	107
	Disciplina Optativa	1. Introdução a Libras	02/40	-
	Subtotal			12/240

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a	h
8°	Matérias de Formação Profissional	1. Nutrição e Gastronomia	04/80	-
		2. Nutrição Experimental	02/40	-
		3. Nutrição funcional e prescrição dietética II	04/80	-
		4. Nutrição e Marketing	02/40	-
	Estágio Supervisionado	1. Estágio Obrigatório em UAN II	-	107
		2. Estágio Obrigatório em Nutrição Clínica II	-	107
		3. Estágio Obrigatório em Nutrição e Saúde Pública II	-	107
Subtotal			12/240	321

Sem.	Eixos	Disciplinas	h/a	h
	Atividades Complementares	1. Atividades Complementares	-	158
Subtotal			-	158

Carga Horária – Resumo

Disciplinas	2880 h/a	2400 horas
Estágio Supervisionado		642 horas
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais		158 horas
Carga horária Total do Curso		3.200 horas