

**MATRIZ CURRICULAR – CURSO NUTRIÇÃO**

PERÍODOS	ORDEM	NOME DISCIPLINA	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	CH ESTÁGIO	CH EXTENSÃO	CH ONLINE	CRÉDITOS
1º	1	Cultura, Diversidade e Direitos Humanos	33	0	0	0	0	33	2
1º	2	Introdução à Pesquisa em Saúde	33	0	0	0	0	33	2
1º	3	Sistemas Orgânicos Integrados I (Anatomia e Fisiologia)	132	33	66	0	0	33	8
1º	4	Ciências Moleculares e Celulares (Biologia Celular, Bioquímica, Histologia e genética)	132	33	66	0	0	33	8
1º	5	Mindset da Profissão: Ética, Legislação, Teoria e Transformação	33	33	0	0	0	0	2
1º	6	Antropologia e Educação Alimentar e Nutricional	33	33	0	0	0	0	2
			<b>396</b>	<b>132</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>24</b>
2º	1	Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos	66	33	16	0	0	17	4
2º	2	Projeto Interdisciplinar de Extensão I	80	0	0	0	80	0	5
2º	2	Fundamentos das Relações Étnico-raciais e de Gênero	33	0	0	0	0	33	2
2º	3	Saúde Coletiva	33	0	0	0	0	33	2
2º	4	Sistemas Orgânicos Integrados II (Microbiologia, Imunologia e Parasitologia)	132	33	66	0	0	33	8
2º	5	Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição	33	33	0	0	0	0	2
			<b>377</b>	<b>99</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>116</b>	<b>23</b>
3º	1	Gestão em Saúde	33	0	0	0	0	33	2
3º	2	Projeto Interdisciplinar de Extensão II	80	0	0	0	80	0	5
3º	3	Inovação, Criatividade e Pensamento Empreendedor	33	0	0	0	0	33	2
3º	4	Sistemas Orgânicos Integrados III (Patologia e Bases Farmacológicas)	132	33	66	0	0	33	8

3º	5	Técnica Dietética	82	33	33	0	0	16	5
3º	6	Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos	66	33	16	0	0	17	4
			<b>426</b>	<b>99</b>	<b>115</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>132</b>	<b>26</b>
4º	1	Projeto Interdisciplinar de Extensão III	80	0	0	0	80	0	5
4º	2	Bioestatística e Epidemiologia	66	0	0	0	0	66	4
4º	3	Gestão de Recursos Físicos, Humanos, Materiais e Financeiros em Serviços de Alimentação e Nutrição	66	33	16	0	0	17	4
4º	4	Psicologia em Saúde	33	0	0	0	0	33	2
4º	5	Bromatologia	49	33	16	0	0	0	3
4º	6	Metabolismo da Nutrição e Nutrigenômica	49	33	0	0	0	16	3
			<b>343</b>	<b>99</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>132</b>	<b>21</b>
5º	1	Projeto Interdisciplinar de Extensão IV	80	0	0	0	80	0	5
5º	2	Avaliação e Semiologia Nutricional	49	16	33	0	0	0	3
5º	3	Nutrição em Saúde Coletiva	66	33	0	0	0	33	4
5º	4	Nutrição e Dietética	49	16	33	0	0	0	3
5º	5	Tecnologia e Análise Sensorial dos Alimentos	49	33	16	0	0	0	3
5º	6	Gastronomia e Planejamento Sustentável de Cardápios	66	33	16	0	0	17	4
5º	7	Sustentabilidade e Responsabilidade Socioambiental	33	0	0	0	0	33	2
			<b>392</b>	<b>131</b>	<b>98</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>83</b>	<b>24</b>
6º	1	Gestão de Riscos e Segurança do Paciente	33	0	0	0	0	33	2
6º	2	Nutrição Materno Infantil	49	33	16	0	0	0	3
6º	3	Nutrição Aplicada a Geriatria e Gerontologia	33	0	0	0	0	33	2
6º	4	Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas	66	33	16	0	0	17	4
6º	5	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	215	0	0	215	0	0	14
6º	6	Eletiva I	33	0	0	0	0	33	2
			<b>429</b>	<b>66</b>	<b>32</b>	<b>215</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>26</b>
7º	1	Nutrição Esportiva	33	33	0	0	0	0	2
7º	2	Projeto de Pesquisa em Nutrição	33	0	0	0	0	33	2

7º	3	Terapia Nutricional em Situações Especiais	66	49	17	0	0	0	4
7º	4	Fitoterapia Aplicada à Nutrição Clínica	33	0	0	0	0	33	2
7º	5	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	215	0	0	215	0	0	14
7º	6	Eletiva II	33	0	0	0	0	33	2
			<b>413</b>	<b>82</b>	<b>17</b>	<b>215</b>	<b>0</b>	<b>99</b>	<b>26</b>
8º	1	Tecnologias e Inovação em Saúde	33	0	0	0	0	33	2
8º	2	Terapia Nutricional em Pediatria	33	33	0	0	0	0	2
8º	3	Nutrição e Estética Funcional	33	0	0	0	0	33	2
8º	4	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	215	0	0	215	0	0	14
8º	5	Trabalho de Conclusão de Curso	33	33	0	0	0	0	2
8º	6	Eletiva III	33	0	0	0	0	33	2
			<b>380</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>215</b>	<b>0</b>	<b>99</b>	<b>24</b>
ACC			44						

<b>SUBTOTALS</b>	<b>3200</b>		<b>774</b>	<b>508</b>	<b>645</b>	<b>320</b>	<b>909</b>		<b>195</b>
<b>TOTAL</b>	<b>3200</b>		<b>774</b>	<b>508</b>	<b>645</b>	<b>320</b>	<b>909</b>		<b>194</b>
<b>HORA RELÓGIO</b>	<b>2400</b>		<b>581</b>	<b>381</b>	<b>484</b>	<b>240</b>	<b>682</b>		<b>146</b>