

## **Matriz curricular Curso de nutrição – 2023**

<b>PERÍODO</b>	<b>MATRIZ CURRICULAR 2023</b>	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>
1º	Metodologia científica	20
1º	Projeto extensionista: oficina de educação nutricional na primeira infância – de maneira lúdica	40
1º	Anatomia humana	60
1º	Fisiologia humana	40
1º	Fundamentos da nutrição	20
1º	Biologia celular e tecidual	60
1º	Química geral	60
<b>Total</b>		<b>300 horas</b>
2º	Fisiologia da nutrição	40
2º	Genética e evolução	20
2º	Bioquímica geral	60
2º	Técnica dietética – dietética, digestivo e nutritivo	60
2º	Matemática e Bioestatística	60
2º	Processos patológicos e respostas imunológicas	20
2º	Projeto extensionista: Elaboração de e-book para comunidade: “Desvendando os mitos da nutrição”	40
<b>Total</b>		<b>300 horas</b>
3º	Nutrição e Dietética	60
3º	Técnica dietética – higiênica, sensorial, operacional e econômica	60
3º	Bioquímica dos alimentos	60
3º	Agentes infecciosos e parasitários	20
3º	Projeto extensionista: Treinamento para manipuladores de alimentos	40
3º	Bromatologia	60
<b>Total</b>		<b>300 horas</b>
4º	Microbiologia dos alimentos	60
4º	Avaliação nutricional	60
4º	Projeto extensionista: orientação para elaboração de POPs	40
4º	Educação nutricional	20
4º	Cálculo e elaboração de plano alimentar	60
4º	Vigilância sanitária e higiene dos alimentos	60
<b>Total</b>		<b>300 horas</b>
5º	Fisiopatologia da nutrição	60
5º	Nutrição e dietoterapia: adultos e idosos	60
5º	Tecnologia dos alimentos	60
5º	Bioquímica do exercício	60
5º	Ética, legislação orientação profissional	20
5º	Projeto extensionista: Minicurso – aproveitamento integral dos alimentos	40
<b>Total</b>		<b>300 horas</b>
6º	Fundamentos de farmacologia	60
6º	Nutrição esportiva	20
5º	Nutrição e dietoterapia materno infantil	40
6º	Administração de unidades de alimentação e nutrição	60
6º	Nutrição e dietoterapia em âmbito hospitalar	60
6º	Nutrição aplicada a estética	20
6º	Projeto extensionista: Plantas medicinais	40
<b>Total</b>		<b>300 horas</b>

7º	Nutrição e Saúde Pública	60
7º	Nutrição funcional	60
7º	Gerenciamento de unidades produtoras de refeições coletivas	60
7º	Trabalho de conclusão de curso I	20
7º	Orientação de estágio supervisionado I	20
7º	Tópicos especiais de Nutrição	20
7º	Projeto extensionista: Elaboração de material orientativo sobre os suplementos nutricionais	40
7º	Saúde, Educação Ambiental e Sustentabilidade	20
<b>Total</b>		<b>300 horas</b>
<b>7º</b>	<b>Estágio curricular supervisionado I – Nutrição em saúde pública: Merenda Escolar</b>	<b>100</b>
<b>7º</b>	<b>Estágio curricular supervisionado II – Nutrição clínica Consultório</b>	<b>100</b>
<b>7º</b>	<b>Estágio curricular supervisionado III – Nutrição em saúde pública: Unidade Básica de Saúde</b>	<b>100</b>
<b>Total</b>		<b>300</b>
8º	Direito Humanos e Diversidades Sócio-Étnico-Culturais	20
8º	Fitoterapia	40
8º	Economia e Empreendedorismo	60
8º	Psicologia aplicada à saúde	20
	Nutrição em geriatria	40
8º	Gastronomia	40
8º	Trabalho de conclusão de curso II	20
8º	Orientação de estágio supervisionado II	20
8º	Projeto extensionista: Elaboração de rótulo	40
<b>Total</b>		<b>300</b>
<b>8º</b>	<b>Estágio curricular supervisionado IV – Nutrição clínica hospitalar</b>	<b>100</b>
<b>8º</b>	<b>Estágio curricular supervisionado V – Nutrição em unidades de alimentação e nutrição</b>	<b>240</b>
<b>Total</b>		<b>340</b>

<b>INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
Total carga horária das disciplinas	2360
Atividade de Extensão	320
Total horas de estágio	640
Atividades complementares	180
Defesa do TCC	20
<b>TOTAL</b>	<b>3200 HORAS</b>
Disciplina Optativa – Libras	20
<b>TOTAL</b>	<b>3220 HORAS</b>