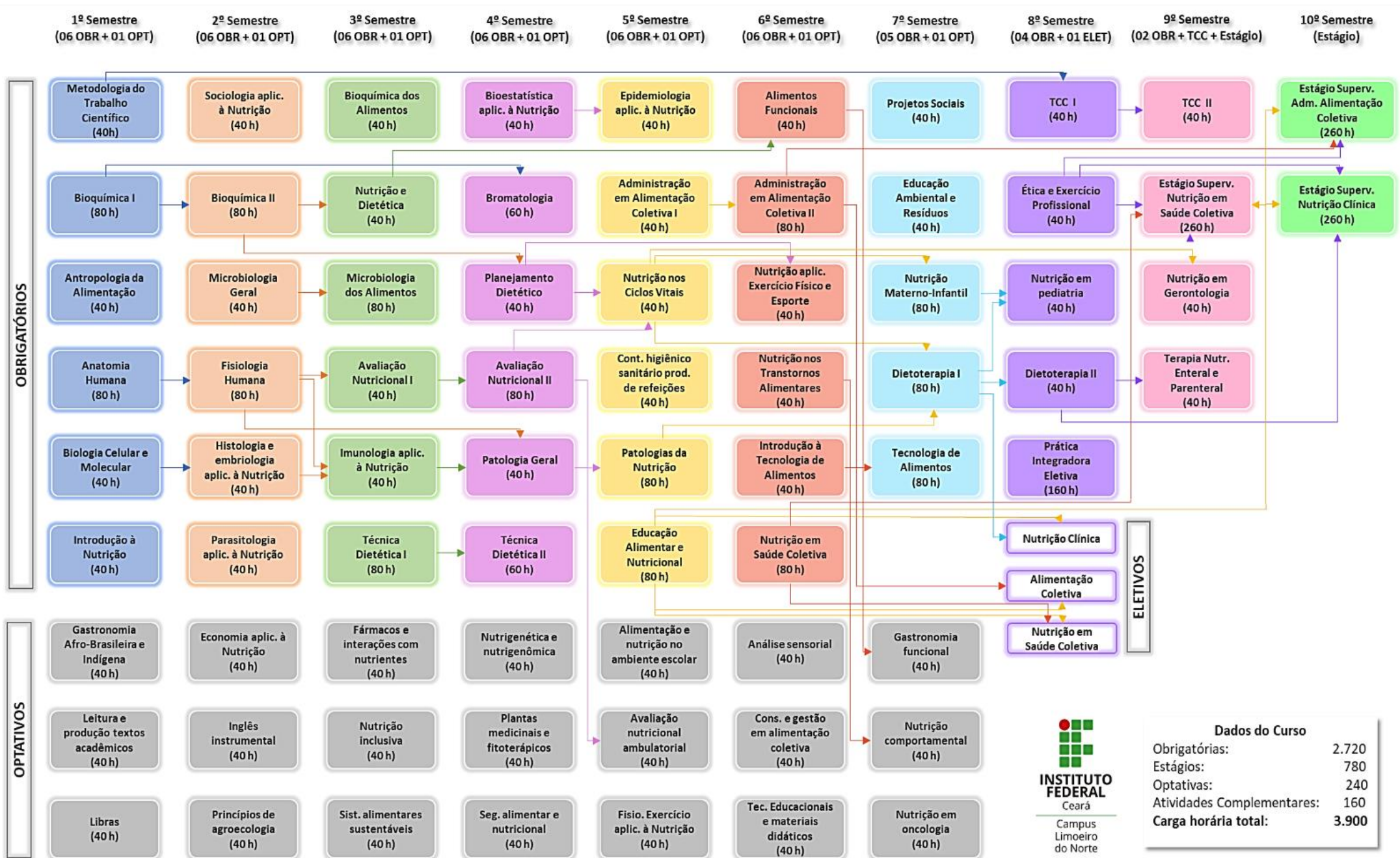


# FLUXOGRAMA MATRIZ CURRICULAR 2022



Dados do Curso	
Obrigatórios:	2.720
Estágios:	780
Optativas:	240
Atividades Complementares:	160
<b>Carga horária total:</b>	<b>3.900</b>

## 9.2 Matriz Curricular

1º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Anatomia Humana	80	60	20	-	-
Antropologia da Alimentação	40	40	-	-	-
Biologia Celular e Molecular	40	20	20	-	-
Bioquímica I	80	60	20	-	-
Introdução à Nutrição	40	40	-	-	-
Metodologia do Trabalho Científico	40	40	-	-	-
Optativa I – Gastronomia Afro-Brasileira e Indígena	40	20	20	-	-
Optativa I – Leitura e produção de textos acadêmicos		40	-	-	-
Optativa I - LIBRAS		40	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>360</b>	-	-	-	-

2º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Bioquímica II	80	60	20	-	Bioquímica I
Fisiologia Humana	80	60	20	-	Anatomia Humana
Histologia e embriologia aplicadas à nutrição	40	20	20	-	Biologia Celular e Molecular
Microbiologia Geral	40	40	-	-	-
Parasitologia aplicada à nutrição	40	40	-	-	-
Sociologia Aplicada à Nutrição	40	40	-	-	-
Optativa II – Economia aplicada à nutrição	40	30	10	10	-
Optativa II – Inglês instrumental		40	-	-	-
Optativa II – Princípios de agroecologia		20	20	10	-
<b>TOTAL</b>	<b>360</b>	-	-	-	-

3º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Avaliação Nutricional I	40	20	20	-	Fisiologia Humana
Bioquímica dos alimentos	40	40	-	-	-
Imunologia aplicada à nutrição	40	40	-	-	Histologia e embriologia aplicadas a nutrição/ Fisiologia Humana
Microbiologia dos Alimentos	80	40	40	-	Microbiologia Geral
Nutrição e dietética	40	40	-	-	Bioquímica II
Técnica Dietética I	80	40	40	-	-
Optativa III – Fármacos e Interações com Nutrientes	40	40	-	-	-
Optativa III - Nutrição inclusiva		10	30	30	-
Optativa III – Sistemas Alimentares e Sustentáveis		20	20	20	-
<b>TOTAL</b>	<b>360</b>	-	-	-	-

4º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Avaliação Nutricional II	80	60	20	10	Avaliação Nutricional I
Bioestatística aplicada à Nutrição	40	40	-	-	-
Bromatologia	60	30	30	-	Bioquímica I
Patologia Geral	40	40	-	-	Imunologia aplicada a nutrição Fisiologia Humana
Planejamento Dietético	40	40	-	-	Bioquímica II
Técnica Dietética II	60	30	30	-	Técnica Dietética I
Optativa IV – Nutrigenética e Nutrigenômica	40	40	-	-	-
Optativa IV – Plantas medicinais e fitoterápicos		30	10	10	-
Optativa IV – Segurança Alimentar e Nutricional		30	10	10	-
<b>TOTAL</b>	<b>360</b>	-	-	-	-

5º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Administração em Alimentação Coletiva I	40	40	-	-	-
Controle higiênico sanitário na produção de refeições	40	20	20	6	-
Educação Alimentar e Nutricional	80	40	40	40	-
Epidemiologia aplicada à Nutrição	40	40	-	-	Bioestatística aplicada à nutrição
Nutrição nos Ciclos Vitais	40	40	-	-	Avaliação nutricional II
Patologias da Nutrição	80	80	-	-	Patologia geral
Optativa V – Alimentação e nutrição no ambiente escolar	40	30	10	-	-
Optativa V – Avaliação nutricional ambulatorial		-	40	-	Avaliação Nutricional II
Optativa V – Fisiologia do exercício aplicada à nutrição		20	20	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>360</b>	-	-	-	-

6º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Administração em alimentação coletiva II	80	60	20	-	Administração em Alimentação Coletiva I
Alimentos Funcionais	40	40	-	-	Nutrição e dietética
Introdução à Tecnologia dos Alimentos	40	40	-	-	-
Nutrição em Saúde Coletiva	80	60	20	20	-
Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esporte	40	30	10	10	Planejamento Dietético
Nutrição nos Transtornos Alimentares	40	30	10	10	-
Optativa VI – Análise sensorial	40	20	20	-	-
Optativa VI – Consultoria e Gestão em Alimentação Coletiva		20	20	20	-
Optativa VI –Tecnologias educacionais e materiais didáticos		20	20	10	-
<b>TOTAL</b>	<b>360</b>	-	-	-	-

7º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Dietoterapia I	80	60	20	10	Nutrição nos Ciclos Vitais/ Patologias da nutrição
Educação ambiental e resíduos	40	20	20	20	-
Nutrição Materno-infantil	80	60	20	20	Nutrição nos Ciclos Vitais
Projetos Sociais	40	20	20	20	-
Tecnologia de Alimentos	80	60	20	10	Introdução à Tecnologia dos Alimentos
Optativa VII – Gastronomia funcional	40	10	30	10	Alimentos Funcionais
Optativa VII – Nutrição comportamental		40	-	-	Nutrição nos Transtornos Alimentares
Optativa VII – Nutrição em oncologia		40	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>360</b>	-	-	-	-

8º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Dietoterapia II	80	60	20	10	Dietoterapia I
Ética e exercício profissional	40	36	04	04	-
Nutrição em Pediatria	40	30	10	10	Nutrição Materno-Infantil/ Dietoterapia I
Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)	40	20	20		Metodologia do Trabalho Científico
Eletiva - Prática Integradora em Alimentação Coletiva	160	-	160	160	Administração em alimentação coletiva II Educação Alimentar e Nutricional
Eletiva - Prática Integradora em Nutrição Clínica					Dietoterapia I Educação Alimentar e Nutricional
Eletiva - Prática Integradora em Nutrição e Saúde Coletiva					Nutrição em saúde coletiva Educação Alimentar e Nutricional
<b>TOTAL</b>	<b>360</b>	-	-	-	-

9º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Nutrição em Gerontologia	40	30	10	10	Nutrição nos Ciclos Vitais
Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	40	36	04	-	Dietoterapia II
Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)	40	-	40	-	Trabalho de Conclusão de Curso I
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	260	20	240	-	Ética e Exercício Profissional Nutrição em Saúde Coletiva Educação Alimentar e Nutricional
<b>TOTAL</b>	<b>380</b>	-	-		-

10 ° SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Estágio Supervisionado em Administração em Alimentação Coletiva	260	20	240	-	Ética e Exercício Profissional Administração em Alimentação Coletiva II Educação Alimentar e Nutricional
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	260	20	240	-	Ética e Exercício Profissional Dietoterapia II Educação Alimentar e Nutricional
<b>TOTAL</b>	<b>520</b>	-	-		-

**CH** – Carga horária; **T** – Teoria; **P** – Prática; **E** – Extensão.