

CURSO DE NUTRIÇÃO - MATRIZ CURRICULAR 2023

Semestr e	Disciplina	CH TOTAL
1	Educação Humana Integral (eixo transversal obrigatório)	40
1	Ergonomia e Biossegurança	40
1	Bioética	40
1	Epidemiologia e Bioestatística	80
1	Biologia Celular	80
1	Nutrição e prática profissional	40
1	Nutrição e atenção à saúde	40
1	Projeto Integrado de Extensão	40
TOTAL		400
2	Produção Acadêmica e de Pesquisa (eixo transversal obrigatório)	40
2	Anatomia geral humana	80
2	Histologia	80
2	Dieta, Alimentação e Cenários de Prática	40
2	Psicologia da saúde	40
2	Química orgânica	40
2	Promoção da saúde	40
2	Projeto Integrado de Extensão	40
TOTAL		400
3	Educação ambiental e sustentabilidade (eixo transversal obrigatório)	40
3	Nutrição humana e ciclos de vida (junção de duas já gravadas)	80
3	Fisiologia Humana	80
3	Genética	40
3	Bioquímica Geral	80
3	Imunologia	80
3	Projeto Integrado de Extensão	40
TOTAL		440
4	Ética Profissional (eixo transversal obrigatório)	40
4	Metodologia científica aplicada à saúde (EAD)	40
4	Nutrição e Dietética	40
4	Patologia geral	80
4	Farmacologia	80
4	Microbiologia	80
4	ELETIVA I	40
4	Projeto Integrado de Extensão	40
TOTAL		440
5	Linguagem Brasileira de Sinais (eixo transversal obrigatório)	40
5	Bromatologia	80
5	Microbiologia de alimentos	80
5	Tecnologia de alimentos	40
5	Qualidade de alimentos	40
5	Avaliação nutricional	80
5	Educação alimentar e nutricional	40
5	Projeto Integrado de Extensão	80
TOTAL		480

6	Empreendedorismo e Inovação Tecnológica (eixo transversal obrigatório)	40
6	Socioemocional e Carreira	40
6	Nutrição clínica	120
6	Políticas públicas de alimentação e nutrição e segurança alimentar	80
6	Interpretação de exames laboratoriais na prática clínica	40
6	Gestão de Unidades de alimentação e nutrição	40
6	Nutrição materno infantil	40
6	Projeto Integrado de Extensão	40
TOTAL		440
7	Fitoterapia, biodisponibilidade de nutrientes	40
7	TCC I e II (EAD)	40
7	Elaboração de Projeto científico (EAD)	40
7	Estágio Curricular Supervisionado I	160
7	Estágio Curricular Supervisionado II	160
TOTAL		440
8	Nutrição, comunicação e comportamento alimentar	40
8	Desenvolvimento de produtos alimentícios e rotulagem	40
8	SEMINÁRIO DE PESQUISA	40
8	Estágio Curricular Supervisionado III	160
TOTAL		280
ATIVIDADES COMPLEMENTARES		100
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO		3420 H