

**APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER**  
**CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR**

**PRIMEIRO SEMESTRE**

CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS I	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	HAT(1)	HAP(2)	PRQ(3)
	12712. Morfologia Humana	06	80	40	---
	12722. Processos Biológicos	06	60	60	---
	12732. Fundamentos Científicos I	05	100	---	---
	12742. Química Geral e Orgânica	02	20	20	---
	12752. Introdução à Nutrição	02	40	---	---
	12762. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC I	01	20	---	---
	<b>TOTAL DO 1º SEMESTRE</b>	<b>22</b>	<b>440 HORAS/AULA</b>		

**APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER**  
**CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR**

**SEGUNDO SEMESTRE**

CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS II	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	HAT(1)	HAP(2)	PRQ(3)
	22712. Mecanismo de Agressão e Defesa I	04	40	40	12722
	22722. Fundamentos Científicos II	04	60	20	---
	22732. Processos Morfofisiológicos	05	60	40	12712
	22742. Matemática aplicada à saúde	02	40	---	---
	22752. Bioquímica Metabólica	03	40	20	---
	22762. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC II	01	20	---	---
	<b>TOTAL DO 2º SEMESTRE</b>	<b>19</b>	<b>380 HORAS/AULA</b>		

**APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER**  
**CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR**

**TERCEIRO SEMESTRE**

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES BÁSICAS I	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	HAT(1)	HAP(2)	PRQ(3)
	32712. Mecanismo de Agressão e Defesa II	04	40	40	---
	32722. Fundamentos Sociais	04	80	---	---
	32732. Epidemiologia	04	60	20	---
	32742. Nutrição e Dietética	05	80	20	22752
	32752. Psicologia Aplicada à Nutrição	02	40	---	---
	32762. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC III	01	---	20	---
	<b>TOTAL DO 3º SEMESTRE</b>	<b>20</b>	<b>400 HORAS/AULA</b>		

**APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER**  
**CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR**

**QUATRO SEMESTRE**

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES BÁSICAS II	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	HAT(1)	HAP(2)	PRQ(3)
	42712. Tecnologia de Alimentos I	06	80	40	22752
	42722. Educação Alimentar e Nutricional	03	40	20	---
	42732. Farmacologia e Fitoterapia Aplicadas à Nutrição	03	60	---	---
	42742. Atenção Integral em Saúde Coletiva	02	20	20	---
	42752. Técnica Dietética	06	60	60	---
	42762. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC IV	20	---	20	---
	<b>TOTAL DO 4º SEMESTRE</b>	<b>21</b>	<b>420 HORAS/AULA</b>		

**APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER**  
**CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR**

**QUINTO SEMESTRE**

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS I	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	HAT(1)	HAP(2)	PRQ(3)
	52712. Nutrição Social	05	80	20	42752
	52722. Módulo Integrado em Nutrição Materno Infante Juvenil	06	100	20	32742
	52732. Tecnologia de Alimentos II	03	40	20	---
	52742. Processos Produtivos em Refeição I	04	80	---	42752
	52752. Vigilância e Controle Sanitário dos Alimentos	03	40	20	---
	52762. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC V	01	---	20	---
	<b>TOTAL DO 5º SEMESTRE</b>	<b>22</b>	<b>440 HORAS/AULA</b>		

**CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**  
**RESOLUÇÃO DO CTA Nº 19/2017**

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER					
CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR					
SEXTO SEMESTRE					
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS II	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	HAT(1)	HAP(2)	PRQ(3)
	62712. Módulo Integrado em Nutrição no Adulto	06	80	40	32742
	62722. Módulo Integrado em Nutrição em Gerontologia	04	60	20	32742
	62732. Alimentação Escolar	02	40	---	---
	62742. Processos Produtivos em Refeições II	05	80	20	52742
	62762. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC VI	01	---	20	---
<b>TOTAL DO 6º SEMESTRE</b>		<b>18</b>	<b>360 HORAS/AULA</b>		

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER					
CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR					
SÉTIMO SEMESTRE					
APERFEIÇ. DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES I	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	HAT(1)	HAP(2)	PRQ(3)
	72712. Estágio Supervisionado em Nutrição Social	11	20	200	52712
	72722. Nutrição e Atividade Física	03	60	---	---
	72732. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicado à Nutrição	02	40	---	---
	72742. Marketing e Empreendedorismo Aplicada à Nutrição	02	40	---	---
	72752. Trabalho de Conclusão de Curso I	01	20	---	---
<b>TOTAL DO 7º SEMESTRE</b>		<b>19</b>	<b>380 HORAS/AULA</b>		

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER					
CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR					
OITAVO SEMESTRE					
APERFEIÇ. DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES II	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	HAT(1)	HAP(2)	PRQ(3)
	82712. Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	11	20	200	TODAS AS ANTERIORES
	82722. Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	11	20	200	
	82732. Trabalho de Conclusão de Curso II	01	20	---	
<b>TOTAL DO 8º SEMESTRE</b>		<b>23</b>	<b>460 HORAS/AULA</b>		

CONTEÚDOS OPTATIVOS E ATIVIDADES COMPLEMENTARES		
CONTEÚDOS CURRICULARES	CRED	CH
Língua Brasileira de Sinais (Libras)	02	40
Atividades Complementares e/ou Optativas	08	160

INDICADORES CURRICULARES			
ESPECIFICAÇÃO	Nº DE HORAS	CRÉDITOS	%
Atividades Teóricas	1980	99	56,57
Atividades Práticas	1300	65	37,71
Atividades complementares e Optativas	200	10	5,72
<b>TOTAL</b>	<b>3.480</b>	<b>174</b>	<b>100,0</b>

EQUIVALÊNCIA: 1 CRÉDITOS = 20 HORAS/AULA.

(1) HAT - HORAS/AULA TEÓRICAS (2) HAP - HORAS/AULAS PRÁTICAS (3) PRQ - PRÉ-REQUISITOS