



FACULDADE DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA DE MOSSORÓ – FACENE/RN

Recredenciada pelo MEC: Portaria nº 1282, de 05 de outubro de 2017, publicada no DOU em 06 de outubro de 2017, Seção 01, Página 01.

CURSO DE GRADUAÇÃO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

Autorizado pela Portaria Mec nº565 de 2016

Resolução de CTA nº07 de 2022

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER

CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR

PRIMEIRO SEMESTRE

	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHEX	PRQ
CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS I	101. Morfologia Humana	04	40	40	---	---
	102. Processos Biológicos	04	40	40	---	---
	103. Fundamentos Científicos I	03	60	---	---	---
	104. Química Geral e Orgânica	02	20	20	---	---
	106. Introdução à Nutrição	02	40	---	---	---
	106.Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC I	03	---	---	60	---
TOTAL DO 1º SEMESTRE		18	360 HORAS/AULA			

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER

CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR

SEGUNDO SEMESTRE

	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHEX	PRQ
CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS II	201. Mecanismo de Agressão e Defesa I	03	40	20	---	102
	202. Fundamentos Científicos II	03	40	20	---	---
	203. Processos Morfofisiológicos	03	40	20	---	101
	204. Sistema digestório e controle neuroendócrino	02	40	---	---	---
	205. Bioquímica Metabólica	02	40	---	---	---
	206. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC II	03	---	---	60	---
TOTAL DO 2º SEMESTRE		16	320 HORAS/AULA			

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER/ A FAZER

CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES BÁSICAS PARA O CUIDADO HUMANO

TERCEIRO SEMESTRE

	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHEX	PRQ
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES BÁSICAS I	301. Mecanismo de Agressão e Defesa II	03	40	20	---	---
	302. Fundamentos Sociais	02	40	---	---	---
	303. Epidemiologia	03	60	---	---	---
	304. Nutrição e Dietética	05	80	20	---	205
	305. Psicologia Aplicada à Nutrição	02	40	---	---	---
	306. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC III	03	---	---	60	---
	307. Atenção Integral em Saúde Coletiva	02	20	20	---	---
TOTAL DO 3º SEMESTRE		20	400 HORAS/AULA			

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER/ A FAZER

CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES BÁSICAS PARA O CUIDADO HUMANO

QUARTO SEMESTRE

	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHEX	PRQ
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES BÁSICAS II	401. Tecnologia de Alimentos I	06	80	40	---	205
	402. Educação Alimentar e Nutricional	03	40	20	---	---
	403. Farmacologia e Fitoterapia Aplicadas à Nutrição	03	60	---	---	---
	404. Técnica Dietética	06	60	60	---	---
	405. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC IV	03	---	---	60	---
TOTAL DO 4º SEMESTRE		21	420 HORAS/AULA			

**APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER / A SER
CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS PARA O CUIDADO EM NUTRIÇÃO**

QUINTO SEMESTRE

	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHEX	PRQ
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS I	501. Nutrição Social	05	80	20	---	404
	502. Módulo Integrado em Nutrição Materno Infante Juvenil	06	100	20	---	304
	503. Tecnologia de Alimentos II	03	40	20	---	---
	504. Processos Produtivos em Refeição I	04	80	---	---	404
	505. Vigilância e Controle Sanitário dos Alimentos	03	40	20	---	---
	506. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC V	03	---	---	---	60
TOTAL DO 5º SEMESTRE		24	480 HORAS/AULA			

**APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER / A SER
CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS PARA O CUIDADO EM NUTRIÇÃO**

SEXTO SEMESTRE

	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHEX	PRQ
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS II	601. Módulo Integrado em Nutrição no Adulto	06	100	20	---	304
	602. Módulo Integrado em Nutrição em Gerontologia	04	60	20	---	304
	603. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicado à Nutrição	02	40	---	---	---
	604. Processos Produtivos em Refeições II	05	80	20	---	504
	605. Seminários Integradores e Ensino/Serviço/Comunidade – SIESC VI	03	---	---	---	60
TOTAL DO 6º SEMESTRE		20	400 HORAS/AULA			

**APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER / A SE RELACIONAR
APERFEIÇOAMENTO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA O CUIDADO EM NUTRIÇÃO**

SÉTIMO SEMESTRE

	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHES	PRQ
APERFEIÇOAMENTO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES I	701. Estágio Supervisionado em Nutrição Social	12	--	--	240	---
	702. Nutrição e Atividade Física	03	40	20	---	---
	703. Biotecnologia e Inovação	02	40	--	---	---
	704. Marketing e Empreendedorismo Aplicada à Nutrição	02	40	---	---	---
	705. Trabalho de Conclusão de Curso I	01	20	---	---	---
TOTAL DO 7º SEMESTRE		20	400 HORAS/AULA			

**APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER / A SE RELACIONAR
APERFEIÇOAMENTO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA O CUIDADO EM NUTRIÇÃO**

OITAVO SEMESTRE

	CONTEÚDOS CURRICULARES	CRÉD	CHT	CHP	CHES	PRQ
APERFEIÇOAMENTO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES II	801. Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	12	-	---	240	TODAS AS ANTERIORES
	801. Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	12	-	---	240	
	803. Trabalho de Conclusão de Curso II	01	20	---	---	
TOTAL DO 8º SEMESTRE		25	500 HORAS/AULA			



FACULDADE DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA DE MOSSORÓ – FACENE/RN

Recredenciada pelo MEC: Portaria nº 1282, de 05 de outubro de 2017, publicada no DOU em 06 de outubro de 2017, Seção 01, Página 01.

OUTROS COMPONENTES CURRICULARES			
CONTEÚDOS CURRICULARES	CH	CRÉD	
Língua Brasileira de Sinais (Libras)	02	40	
Atividades Complementares e/ou Optativas	08	160	
TOTAL	10	200	
INDICADORES CURRICULARES			
ESPECIFICAÇÃO	Nº DE HORAS	CRÉDITOS	%
Atividades Teóricas	1700	85	48,80%
Atividades Práticas	500	25	14,36%
Horas Optativas e Complementares	200	10	5,70%
Atividades de Extensão	360	18	10,30%
Atividades em Estágio Supervisionado	720	36	20,68%
TOTAL	3.480	174	100%

Legenda: CRED: Créditos / CHT: Carga horária teórica / CHP: Carga horária prática / CHES: Carga horária em estágio supervisionado / CHEX: Carga horária em extensão / PRQ: Pré-requisito / TA: Todas as disciplinas anteriores.