

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER				
CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR				
PRIMEIRO SEMESTRE				
DISCIPLINAS	CRÉDITOS	HAT (1)	HAP (2)	PRQ (3)
1271 - MORFOLOGIA HUMANA	10	100	100	---
1272 - PROCESSOS BIOLÓGICOS	4	40	40	---
1273 - FÍSICO-QUÍMICA	2	20	20	---
1274 - INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	2	40	---	---
1275 - LÍNGUA PORTUGUESA	2	40	---	---
1276 - ÉTICA E BIOÉTICA NA SAÚDE	2	40	---	---
<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL – 440 HORAS/AULA – 22 CRÉDITOS</b>				

LEGENDA: (1) HAT – HORAS/AULA TEÓRICAS (2) HAP – HORAS/AULA PRÁTICAS (3) PRQ – PRÉ-REQUISITOS;  
EQUIVALÊNCIA: 01 CRÉDITO = 20 HORAS/AULA

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER				
CONSTRUÇÃO DOS CONHECIMENTOS FUNDAMENTAIS PARA A COMPREENSÃO DO PROCESSO DE CUIDAR				
SEGUNDO SEMESTRE				
DISCIPLINAS	CRÉDITOS	HAT	HAP	PRQ
2271 - BIOQUÍMICA METABÓLICA E DOS ALIMENTOS	4	40	40	1273
2272 - LEITURA, PRODUÇÃO DE TEXTO E METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO	3	60	---	---
2273 – MECANISMOS DE AGRESSÃO E DEFESA	7	80	60	1271/1272
204 - PROCESSOS FISIOLÓGICOS E FISIOPATOLÓGICOS	9	100	80	1271/1272
2275 - BASES SOCIAIS DO TRABALHO EM SAÚDE	4	80	---	---
<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL – 500 HORAS/AULA – 25 CRÉDITOS</b>				

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER				
CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES BÁSICAS PARA O CUIDADO HUMANO				
TERCEIRO SEMESTRE				
DISCIPLINAS	CRÉDITOS	HAT	HAP	PRQ
3271 - MATEMÁTICA BÁSICA E BIOESTATÍSTICA	3	60	---	---
3272 - PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	2	40	---	1276
3273 - MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	4	40	40	1272/2273
3274 - BROMATOLOGIA E ANÁLISE DE ALIMENTOS	3	40	20	2271
3275 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	6	80	40	1273/2274
3276 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	4	40	40	2275
<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL – 240 HORAS/AULA – 22 CRÉDITOS</b>				

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER				
CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES BÁSICAS PARA O CUIDADO HUMANO				
QUARTO SEMESTRE				
DISCIPLINAS	CRÉDITOS	HAT	HAP	PRQ
4271 - SAÚDE AMBIENTAL E COLETIVA	5	80	20	3271
4272 - FARMACOLOGIA E FITOTERAPIA APLICADAS A NUTRIÇÃO	3	60	---	2271/2274
4273 - EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE	2	40	---	3271
404 - VIGILÂNCIA E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS	4	40	40	2271/3273
4275 - NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	3	40	20	2274/3274
4276 - NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA	3	40	20	3275
<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL – 400 HORAS/AULA – 20 CRÉDITOS</b>				

APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER				
CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS PARA O CUIDADO DE NUTRIÇÃO				
QUINTO SEMESTRE				
DISCIPLINAS	CRÉDITOS	HAT	HAP	PRQ
5271 - NUTRIÇÃO SOCIAL	5	80	20	4271/4273

5272 - MÓDULO INTEGRADO EM NUTRIÇÃO MATERNO INFANTO JUVENIL	6	80	40	3275/4271
5273 - TÉCNICA DIETÉTICA	6	60	60	3274/3275
5274 - ANÁLISE SENSORIAL EM ALIMENTOS	2	20	20	3274
5275 - TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	4	60	20	3273/3274
5276 - GESTÃO, MARKETING E EMPREENDEDORISMO EM NUTRIÇÃO	3	40	20	---
<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL – 520 HORAS/AULA – 26 CRÉDITOS</b>				

<b>APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER</b>				
<b>CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS PARA O CUIDADO DE NUTRIÇÃO</b>				
<b>QUINTO SEMESTRE</b>				
<b>DISCIPLINAS</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>HAT</b>	<b>HAP</b>	<b>PRQ</b>
5271 - NUTRIÇÃO SOCIAL	5	80	20	4271/4273
5272 - MÓDULO INTEGRADO EM NUTRIÇÃO MATERNO INFANTO JUVENIL	5	80	20	3275/4271
5273 - TÉCNICA DIETÉTICA	6	60	60	3274/3275
5274 - ANÁLISE SENSORIAL EM ALIMENTOS	2	20	20	3274
5275 - TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	4	60	20	3273/3274
5276 - GESTÃO, MARKETING E EMPREENDEDORISMO EM NUTRIÇÃO	3	40	20	---
<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL – 500 HORAS/AULA – 25 CRÉDITOS</b>				

<b>APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER</b>				
<b>CONSTRUÇÃO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS PARA O CUIDADO DE NUTRIÇÃO</b>				
<b>SEXTO SEMESTRE</b>				
<b>DISCIPLINAS</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>HAT</b>	<b>HAP</b>	<b>PRQ</b>
6271 - MÓDULO INTEGRADO EM NUTRIÇÃO NO ADULTO	8	120	40	3275/4272
6272 - MÓDULO INTEGRADO EM NUTRIÇÃO E GERONTOLOGIA	4	60	20	1276/4272
6273 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	2	20	20	3276/5271
6274 - PROCESSO PRODUTIVO EM REFEIÇÕES	6	100	20	5273/4274
6275 - PESQUISA APLICADA À NUTRIÇÃO	2	20	20	2272
6276 - LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS	2	40		---
<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL – 480 HORAS/AULA – 24 CRÉDITOS</b>				

<b>APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER / A RELACIONAR-SE</b>				
<b>APERFEIÇOAMENTO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA O CUIDADO DE NUTRIÇÃO</b>				
<b>SÉTIMO SEMESTRE</b>				
<b>DISCIPLINAS</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>HAT</b>	<b>HAP</b>	<b>PRQ</b>
7271 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO I	19	20	360	6274/6271
7272 - TCC I	2	40	---	6275
<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL – 420 HORAS/AULA – 21 CRÉDITOS</b>				

<b>APRENDENDO A APRENDER / A CONHECER / A FAZER / A RELACIONAR-SE</b>				
<b>APERFEIÇOAMENTO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA O CUIDADO DE NUTRIÇÃO</b>				
<b>OITAVO SEMESTRE</b>				
<b>DISCIPLINAS</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>HAT</b>	<b>HAP</b>	<b>PRQ</b>

8271 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO II	19	20	360	5271/6273
8272 - TCC II	2	40	---	7272
<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL – 420 HORAS/AULA – 21 CRÉDITOS</b>				

RESUMO		
ESPECIFICAÇÃO	NÚMERO DE HORAS	%
AULAS TEÓRICAS	2060	53
AULAS PRÁTICAS	860	22
ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	760	20
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	200	5
<b>TOTAL</b>	<b>3880</b>	<b>100</b>

DISCIPLINAS OPTATIVAS	CRÉDITOS
LÍNGUA INGLESA	2
INFORMÁTICA APLICADA A SAÚDE	2
NOÇÕES DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA EM SAÚDE	2
GASTRONOMIA APLICADA A NUTRIÇÃO	2
TOPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO	2
ALIMENTOS FUNCIONAIS E COMPOSTOS BIOATIVOS	2
CONSUMO ALIMENTAR DE POPULAÇÕES	2
ANTROPOLOGIA E HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	2