

**Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição**  
**Vigência: a partir de 2024**  
**Hora-Aula (em minutos): 45 minutos**

1. P E R Í O D O	Código da Componente Curricular	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas por semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
	1	Anatomia humana	-	-	2	2	-	4	80	60	-	-	60
	2	Biologia celular	-	-	2	2	-	4	80	60	-	-	60
	3	Composição de alimentos	-	-	2	0	-	2	40	30	-	-	30
	4	Genética básica	-	-	2	1	-	3	60	45	-	-	45
	5	Introdução à Nutrição	-	-	2	0	-	2	40	30	-	-	30
	6	Metodologia Científica (30 horas de pesquisa)	-	-	2	0	-	2	40	30	-	-	30
	7	Sociologia	-	-	2	0	-	2	40	30	-	-	30
<b>TOTAL</b>					<b>14</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>19</b>	<b>380</b>	<b>285</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>285</b>

2. P E R Í O D O	Código da Componente Curricular	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas por semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
	8	Fisiologia humana	-	-	2	1	-	3	60	45	-	-	45
	9	Histologia e embriologia humana	2	-	2	2	-	4	80	60	-	-	60
	10	Microbiologia de alimentos	2	-	2	2	-	4	80	60	-	-	60
	11	Parasitologia	-	-	2	0	-	2	40	30	-	-	30
	12	Bioestatística	-	-	2	0	-	2	40	30	-	-	30
	13	Química orgânica básica	-	-	3	0	-	2	60	45	-	-	45
	14	Técnica dietética I	-	10	2	4	-	6	120	90	-	-	90
<b>TOTAL</b>					<b>15</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>480</b>	<b>360</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>360</b>

3. P E R Í O D O	Código da Componente Curricular	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas por semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
	15	Avaliação nutricional I	1	-	2	2	-	4	80	60	-	-	60
	16	Epidemiologia	12	-	2	1	-	3	60	45	-	-	45
	17	Bioquímica	13	-	3	0	-	3	60	45	-	-	45
	18	Educação alimentar e nutricional	-	15, 16	2	0	-	2	40	30	-	-	30
19	Nutrição e metabolismo	8	17	4	0	-	4	80	60	-	-	60	

	20	Técnica dietética II	14	-	2	3	-	5	100	75	-	-	75
	21	AAIFE I	3, 5	14, 18, 19	0	11	11	11	220	165	-	165	165
	<b>TOTAL</b>				<b>15</b>	<b>17</b>	<b>11</b>	<b>32</b>	<b>640</b>	<b>480</b>	<b>-</b>	<b>165</b>	<b>480</b>

4. P E R Í O D O	Código da Componente Curricular	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas por semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
	22	Avaliação nutricional II	15	-	2	1	-	3	60	45	-	-	45
	23	Higiene de alimentos	10	-	2	0	-	2	40	30	-	-	30
	24	Imunologia	-	-	2	0	-	2	40	30	-	-	30
	25	Nutrição do adulto e do idoso	15,19	-	2	2	-	4	80	60	-	-	60
	26	Tecnologia de Alimentos	10	-	2	2	-	4	80	60	-	-	60
	27	Patologia geral	8	-	2	0	-	2	40	30	-	-	30
	28	Psicologia aplicada à nutrição (15h de ações de extensão)	-	-	2	1	1	3	60	45	-	15	45
	<b>TOTAL</b>				<b>14</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>20</b>	<b>400</b>	<b>300</b>	<b>-</b>	<b>15</b>	<b>300</b>

5. P E R Í O D O	Código da Componente Curricular	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas por semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
	29	Bromatologia	13	-	2	1	-	3	60	45	-	-	45
	30	Farmacologia	8	-	2	0	-	2	40	30	-	-	30
	31	Gestão em unidade de alimentação e nutrição	20	-	2	2	-	4	80	60	-	-	60
	32	Patologia da nutrição e dietoterapia I	22, 25, 27	30	3	2	-	5	100	75	-	-	75
	33	Planejamento físico em unidade de alimentação e nutrição	20	-	2	2	-	4	80	60	-	-	60
	<b>TOTAL</b>				<b>11</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>360</b>	<b>270</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>270</b>

6. P E R Í O D O	Código da Componente Curricular	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas por semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
	34	Políticas públicas e saúde coletiva	16	-	3	2	-	5	100	75	-	-	75
	35	Nutrição da criança e do adolescente	22, 25	-	2	2	-	4	80	60	-	-	60
	36	Nutrição materno-infantil	22, 25	-	2	2	-	4	80	60	-	-	60

	37	Patologia da nutrição e dietoterapia II	32	-	3	2	-	5	100	75	-	-	75	
	38	Nutrição no Esporte	25	-	2	2	-	4	80	60	-	-	60	
	39	Vigilância sanitária	23	-	2	0	-	2	40	30	-	-	30	
	40	AAIFE II	-	34, 35, 36, 37, 38	0	10	10	10	200	150	-	150	150	
	<b>TOTAL</b>					<b>14</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>34</b>	<b>680</b>	<b>510</b>	<b>-</b>	<b>150</b>	<b>510</b>

<b>7 º P E R Í O D O</b>	<b>Código da Componente Curricular</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Pré-requisito</b>	<b>Co-requisito</b>	<b>AT</b>	<b>AP</b>	<b>AEX</b>	<b>AS</b>	<b>Nº aulas por semestre</b>	<b>CH Presencial</b>	<b>CH EAD</b>	<b>CH EX</b>	<b>CH Total</b>
	41	Ética e orientação profissional	-	-	2	0	-	2	40	30	-	-	30
	42	Estágio em nutrição social	34, 35, 36	-	0	15	-	15	300	225	-	-	225
	43	Patologia da nutrição e dietoterapia III	37	-	3	2	-	5	100	75	-	-	75
	44	Trabalho de conclusão de curso I (60 horas de pesquisa)	6, 31, 33, 34, 37	43	4	0	-	4	80	60	-	-	60
	<b>TOTAL</b>				<b>9</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>529</b>	<b>390</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>390</b>

<b>8 º P E R Í O D O</b>	<b>Código da Componente Curricular</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Pré-requisito</b>	<b>Co-requisito</b>	<b>AT</b>	<b>AP</b>	<b>AEX</b>	<b>AS</b>	<b>Nº aulas por semestre</b>	<b>CH Presencial</b>	<b>CH EAD</b>	<b>CH EX</b>	<b>CH Total</b>
	45	Estágio em nutrição clínica	43	-	0	15	-	15	300	225	-	-	225
	46	Estágio em unidade de alimentação e nutrição	31, 33	-	0	15	-	15	300	225	-	-	225
	47	Trabalho de conclusão de curso II (75 horas de pesquisa)	44	-	5	0	-	5	100	75	-	-	75
	<b>TOTAL</b>				<b>5</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>700</b>	<b>525</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>525</b>

Código da Componente Curricular	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas por semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
	Alimentos funcionais: abordagem fisiológica e metabólica	19	-	4	0	0	4	80	60	0	0	60
	Ambiente alimentar	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Avaliação alimentar e nutricional de populações	12, 22	-	2	2	0	4	80	60	0	0	60
	Bioética	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Biologia molecular	-	-	3	1	0	4	80	60	0	0	60
	Bioquímica de alimentos	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Biotecnologia	-	-	2	1	0	3	60	45	0	0	45
	Cerimonial, protocolo e etiqueta	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Dietoterapia ambulatorial	-	43	0	2	0	2	40	30	0	0	30
	Economia criativa	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Educação ambiental	-	-	4	0	0	4	80	60	0	0	60
	Educação de jovens e adultos	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Educação inclusiva	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Empreendedorismo	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Ergonomia	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Espanhol básico	-	-	4	0	0	4	80	60	0	0	60
	Estatística básica	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Estudos da corporeidade	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Fisiologia do exercício	8	-	4	0	0	4	80	60	0	0	60
	Fundamentos da química	-	-	4	0	0	4	80	60	0	0	60
	Gastronomia	14	-	1	3	0	4	80	60	0	0	60
	Gestão da qualidade na indústria de alimentos	Higiene na indústria de alimentos	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Gestão de custos	31	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Gestão empresarial	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Higiene na indústria de alimentos	10	-	3	0	0	3	60	45	0	0	45
	Horta na escola	-	-	1	1	0	2	40	30	0	0	30
	Informática instrumental	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Inglês I	-	-	4	0	0	4	80	60	0	0	60
	Inglês II	Inglês I	-	4	0	0	4	80	60	0	0	60
	Legislação de alimentos	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30

O  
P  
T  
A  
T  
I  
V  
A  
S

	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	-	-	4	0	0	4	80	60	0	0	60
	Planejamento e organização de eventos I	-	-	4	0	0	4	80	60	0	0	60
	Plantas medicinais	-	-	2	1	0	3	60	45	0	0	45
	Marketing em alimentação e nutrição	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Modelos experimentais em nutrição	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Nutrição comportamental	28	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Práticas de capoeira: história, cultura e educação	-	-	0	2	0	2	40	30	0	0	30
	Primeiros socorros	-	-	1	1	0	2	40	30	0	0	30
	Psicologia de educação	-	-	3	0	0	3	60	45	0	0	45
	Psicologia do esporte e do exercício físico	-	-	3	0	0	3	60	45	0	0	45
	Química de alimentos	13	-	4	0	0	4	80	60	0	0	60
	Química geral I	-	-	6	0	0	6	120	90	0	0	90
	Rotulagem nutricional dos alimentos	-	-	4	0	0	4	80	60	0	0	60
	Segurança do trabalho	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Tecnologias aplicadas à área de saúde	-	-	1	3	0	4	80	60	0	0	60
	Tecnologias de informação e comunicação para aprendizagem	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Teoria geral da administração	-	-	4	0	0	4	80	60	0	0	60
	Terapia nutricional	32	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Tópicos especiais em Higiene na Indústria de Alimentos	-	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Tópicos especiais em nutrição clínica I	32	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Tópicos especiais em nutrição clínica II	32	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Tópicos especiais em nutrição social I	16	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Tópicos especiais em nutrição social II	16	-	2	0	0	2	40	30	0	0	30
	Tópicos especiais em unidade de alimentação e nutrição I	31	-	2	0	0	2	40	30	0	0	40
	Tópicos especiais em unidade de alimentação e nutrição II	31	-	2	0	0	2	40	30	0	0	40

**Legenda:**

AT: número de aulas teóricas por semana.

AP: número de aulas práticas por semana.

AEX: número de aulas extensionistas por semana.

AS: número total de aulas (teóricas, práticas e atividades de extensão) por semana.

CH Presencial: percentual de carga horária presencial.

CH EAD: percentual de carga horária EAD.

CH EX: carga horária semestral em horas de atividades de extensão.

CH Total: carga horária total (presencial, EAD e extensionista) em horas relógio no período.

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA PARCIAL	CARGA HORÁRIA TOTAL
Disciplinas obrigatórias	3120	3120
Disciplinas Optativas	50	50
Atividades de Extensão – AAIFE	315	315
Aulas Extensionistas – CCNEE	15	15
Atividades de Pesquisa – AAIFP	0	0
Aulas com ações de Pesquisa - CCNEP	165	0*
Atividades de Pesquisa com Interface com a extensão- AAIFPE	00	0
Aulas com ações de Pesquisa com Interface com a extensão—CCNEPE	0	0*
Atividades Complementares	30	30
Estágio curricular supervisionado	675	675
Trabalho de Conclusão de Curso (quando houver)	135	135
Total de carga horária com Atividades Extensionistas	330	0**
Total de carga horária com Atividades de Pesquisa	165	0**
Total de carga horária com Atividades de Pesquisa com interface com a extensão	0	0**
Total de carga horária do curso		3200
* A carga horária de aulas dos componentes curriculares não específicos de pesquisa, de extensão e as de pesquisa com interface com a extensão estão incluídos na carga horária das disciplinas, por isso que ficou 0 (zero) na coluna referente à carga horária total		

** As cargas horárias já estão contabilizadas nos componentes curriculares.	
---	--