

Figura 2 - Resumo da Carga Horária da Matriz curricular - Verão e Inverno (61045-3 e 61045-4)

Resumo	CH
Carga Horária em Disciplinas Teóricas	2000
Carga Horária em Disciplinas Práticas	1090
TCC	160
Atividades Complementares	160
Carga Horária Total do curso	3410
Extensão Curricularizada	341
Estágio	690

Verão

Período	CARGA HORÁRIA				
	Teoria	Prática	TCC	Atividades Complementares	Total
1	320	80	0	0	400
2	400	0	0	0	400
3	360	80	0	0	440
4	320	80	0	0	400
5	160	120	80	40	400
6	400	40	0	0	440
7	0	460	80	0	540
8	40	230	0	120	390
	2000	1090	160	160	3410

Inverno

Período	CARGA HORÁRIA				
	Teoria	Prática	TCC	Atividades Complementares	Total
1	400	0	0	0	400
2	320	80	0	0	400
3	320	80	0	0	400
4	360	80	0	0	440
5	400	40	0	0	440
6	160	120	80	40	400
7	40	230	0	120	390
8	0	460	80	0	540
	2000	1090	160	160	3410

Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 3 – Atividades de verão

		Instituição: IPA					
		Currículo: VERÃO					
		Curso: NUTRIÇÃO					
ANO	Período	Atividades de Ensino - Aprendizagem	CARGA HORÁRIA				
			Teoria	Prática	TCC	Atividades Complementares	Total
1º ANO	1º	Leitura e Produção de Texto	40				40
		Sistema de Saúde Brasileiro	40				40
		Fisiologia	80				80
		Bioquímica I	80				80
		Psicologia aplicada à Nutrição	40				40
		Técnica Dietética: alimentos de origem animal	40	40			80
		Projeto Interdisciplinar: Nutrição e sustentabilidade		40			40
	Subtotal	320	80	0	0	400	
	2º	Ética Cristã no Mundo Contemporâneo	40				40
		Anatomia aplicada à Nutrição	40				40
		Bases Morfológicas de Células e Tecidos	40				40
		Microbiologia e Imunologia	80				80
		Nutrição e Dietética	80				80
		Genética e Biologia Molecular aplicada à Nutrição	40				40
Antropologia da Alimentação		40				40	
Projeto Interdisciplinar: Bases Biológicas em Nutrição	40				40		
Subtotal	400	0	0	0	400		
2º ANO	3º	Cultura e Sociedade	80				80
		Técnica Dietética: alimentos de origem vegetal	40	40			80
		Fisiopatologia e Dietoterapia I	80				80
		Nutrição e Exercício Físico	80				80
		Bioquímica II	80				80
		Projeto Interdisciplinar: Técnica dietética na Reabilitação		40			40
	Subtotal	360	80	0	0	440	
	4º	Empreendedorismo e Inovação	40				40
		Prática Profissional e Empreendedorismo	40				40
		Higiene dos Alimentos	80				80
		Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia	40	40			80
		Nutrição nos Ciclos da Vida	80	40			120
		Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida	40				40
	Subtotal	320	80	0	0	400	
3º ANO	5º	Trabalho de Conclusão de Curso I			80		80
		Fisiopatologia e Dietoterapia II	80				80
		Nutrição e Saúde Coletiva	80	40			120
		Nutrição clínica aplicada		80			80
		Atividades complementares				40	40
	Subtotal	160	120	80	40	400	
	6º	Gestão de Serviços de Alimentação	40				40
		Comportamento Alimentar	40				40
		Educação Alimentar e Nutricional	80				80
		Dietoterapia Infantil	40				40
		Farmacologia aplicada a nutrição	40				40
		Alimentação Coletiva	40	40			80
		Nutrição e Gastronomia	80				80
	Nutrição Esportiva aplicada	40				40	
Subtotal	400	40	0	0	440		
4º ANO	7º	Trabalho de Conclusão de Curso II			80		80
		Estágio Obrigatório: Alimentação Coletiva		230			230
		Estágio Obrigatório: Nutrição Clínica		230			230
	Subtotal	0	460	80	0	540	
	8º	Estágio Obrigatório: Nutrição e Saúde Coletiva		230			230
		Atividades complementares				120	120
		Eletiva	40				40
Subtotal	40	230	0	120	390		
Total Geral			2000	1090	160	160	3410

Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 4 - Atividades de inverno

Instituição: **IPA**
 Currículo: **INVERNO**
 Curso: **NUTRIÇÃO**

ANO	Período	Atividades de Ensino - Aprendizagem	CARGA HORÁRIA				Total
			Teoria	Prática	TCC	Atividades Complementares	
1º ANO	1º	Ética Cristã no Mundo Contemporâneo	40				40
		Anatomia aplicada à Nutrição	40				40
		Bases Morfológicas de Células e Tecidos	40				40
		Microbiologia e Imunologia	80				80
		Nutrição e Dietética	80				80
		Genética e Biologia Molecular aplicada à Nutrição	40				40
		Antropologia da Alimentação	40				40
		Projeto Interdisciplinar: Bases Biológicas em Nutrição	40				40
	Subtotal	400	0	0	0	400	
	2º	Leitura e Produção de Textos	40				40
		Sistema de Saúde Brasileiro	40				40
		Fisiologia	80				80
		Bioquímica I	80				80
		Psicologia aplicada à Nutrição	40				40
Técnica Dietética: alimentos de origem animal		40	40			80	
Projeto Interdisciplinar: Nutrição e sustentabilidade			40			40	
Subtotal	320	80	0	0	400		
2º ANO	3º	Empreendedorismo e Inovação	40				40
		Prática Profissional e Empreendedorismo	40				40
		Higiene dos Alimentos	80				80
		Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia	40	40			80
		Nutrição nos Ciclos da Vida	80	40			120
		Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida	40				40
	Subtotal	320	80	0	0	400	
	4º	Cultura e Sociedade	80				80
		Técnica Dietética: alimentos de origem vegetal	40	40			80
		Fisiopatologia e Dietoterapia I	80				80
Nutrição e Exercício Físico		80				80	
Bioquímica II	80				120		
Projeto Interdisciplinar: Técnica dietética na Reabilitação		40			40		
Subtotal	360	80	0	0	440		
3º ANO	5º	Gestão de Serviços de Alimentação	40				40
		Comportamento Alimentar	40				40
		Educação Alimentar e Nutricional	80				80
		Dietoterapia Infantil	40				40
		Farmacologia aplicada a nutrição	40				40
		Alimentação Coletiva	40	40			80
		Nutrição e Gastronomia	80				80
		Nutrição Esportiva aplicada	40				40
	Subtotal	400	40	0	0	440	
	6º	Trabalho de Conclusão de Curso I			80		80
		Fisiopatologia e Dietoterapia II	80				80
		Nutrição e Saúde Coletiva	80	40			120
Nutrição clínica aplicada			80			80	
Atividades complementares				40	40		
Subtotal	160	120	80	40	400		
4º ANO	7º	Estágio Obrigatório: Nutrição e Saúde Coletiva		230		230	
		Atividades complementares				120	120
		Eletiva	40				40
	Subtotal	40	230	0	120	390	
	8º	Trabalho de Conclusão de Curso II			80		80
		Estágio Obrigatório: Alimentação Coletiva		230			230
Estágio Obrigatório: Nutrição Clínica			230			230	
Subtotal	0	460	80	0	540		
Total Geral			2000	1090	160	160	3410

Fonte: Elaborado pelo autor.

Organização das Disciplinas por Área de Conhecimento

O Curso de Nutrição tem sua matriz curricular apresentada em grandes áreas:

Quadro 2 - Matriz curricular por área

ÁREA	DISCIPLINA	CH
I – Ciências Biológicas e da Saúde	Genética e Biologia Molecular aplicada a Nutrição	40
	Microbiologia e imunologia	80
	Farmacologia aplicada à Nutrição	40
	Anatomia aplicada a Nutrição	40
	Bases Morfológicas de Células e Tecidos	40
	Fisiologia	80
	Bioquímica I	80
	Bioquímica II	80
	Projeto Interdisciplinar: bases biológicas em nutrição	40
	Total	520
II – Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Psicologia Aplicada à Nutrição	40
	Leitura e Produção de Textos	40
	Ética Cristã no Mundo Contemporâneo	40
	Empreendedorismo e Inovação	40
	Prática Profissional e empreendedorismo	40
	Trabalho de Conclusão de Curso I	80
	Trabalho de Conclusão de Curso II	80
	Sistema de Saúde Brasileiro	40
	Antropologia da Alimentação	40
	Cultura e Sociedade	80
	Projeto Interdisciplinar: nutrição e sustentabilidade	40
Total	560	
III – Ciências da Alimentação e Nutrição	Educação Alimentar e Nutricional	80
	Nutrição Clínica aplicada	80
	Nutrição e Saúde Coletiva	120
	Nutrição Esportiva aplicada	40
	Nutrição e Dietética	80
	Fisiopatologia e Dietoterapia: I	80
	Fisiopatologia e Dietoterapia: II	80
	Dietoterapia Infantil	40
	Alimentação Coletiva	80
	Nutrição e Gastronomia	80
	Projeto Interdisciplinar: ciclos da vida	40
	Projeto Interdisciplinar: Técnicas dietéticas na reabilitação	40
	Nutrição nos Ciclos da Vida	120
	Estágio obrigatório: Alimentação Coletiva	230
	Estágio obrigatório: Nutrição Clínica	230
	Estágio obrigatório: Nutrição e Saúde Coletiva	230
Nutrição e Exercício Físico	80	
Comportamento Alimentar	40	
Total	1770	
IV – Ciências dos Alimentos	Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia	80
	Técnica Dietética: alimentos de origem animal	80
	Técnica Dietética: alimentos de origem vegetal	80
	Higiene dos Alimentos	80
Total	320	

Fonte: Elaborado pelo autor.