

## **ESTRUTURA CURRICULAR**

### **DISCIPLINAS DO CURSO DE BACHARELADO EM**

# **“NUTRIÇÃO”**

<b>1º Semestre</b>
Citologia, histologia e embriologia
Anatomia
Microbiologia geral
Química básica
Metodologia do trabalho científico
Leitura e interpretação de textos
História da nutrição
Informática

<b>2º Semestre</b>
Genética e biologia molecular
Anatomia dos sistemas
Antropologia da nutrição
Microbiologia dos alimentos
Parasitologia
Fisiologia geral
Bioquímica
Composição dos alimentos

<b>3º Semestre</b>
Nutrição e dietética
Epidemiologia
Bioquímica e metabolismo
Avaliação nutricional
Bromatologia
Bioestatística
Introdução a técnica e dietética
Fisiologia da nutrição

<b>4º Semestre</b>
Técnica e dietética
Educação nutricional
Higiene e legislação dos alimentos
Economia aplicada à nutrição
Imunologia
Nutrição social
Patologia geral

<b>5º Semestre</b>
Fisiopatologia da nutrição
Dietoterapia
Planejamento em unidades de alimentação e nutrição
Farmacologia
Nutrição materna, da criança e do adolescente
Nutrição do idoso
Psicologia aplicada a nutrição
Comunicação e relação interpessoal

<b>6º Semestre</b>
Ética e bioética
Planejamento de cardápios e ciclos de vida
Nutrição clínica
Farmacologia aplicada à nutrição
Interpretação dos exames bioquímicos
Marketing em nutrição
Administração dos serviços de alimentação
Tecnologia dos alimentos

<b>7º Semestre</b>
Nutrição funcional
Nutrição esportiva
Pesquisa em nutrição
Tópicos de atualização profissional

<b>8º Semestre</b>
Princípios de gastronomia
Nutrigenômica
Inglês instrumental

<b>ESTÁGIOS CURRICULARES OBRIGATÓRIOS</b>
<b>7º e 8º Semestre</b>
Nutrição clínica
Nutrição social
Unidades de alimentação e nutrição

**Duração: 4 anos / 8 semestres**

**Período: Noturno**

**Vagas: 60**