



Organização Curricular – 2012/2013

Técnico em Nutrição e Dietética

	Código da Disciplina	Disciplina	Pré-Requisito	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
1º período	1	Educação para a Saúde: Nutrição e Saúde	-	2	1:30	40	30:00
	2	Educação para a Saúde: Anatomia e Fisiologia	-	3	2:15	60	45:00
	3	Educação para a Saúde: Patogenias Comuns na População	-	2	1:30	40	30:00
	4	Educação para a Saúde: Princípios de Higiene e Profilaxia	-	2	1:30	40	30:00
	5	Saúde e Biossegurança: Segurança do Trabalho	-	2	1:30	40	30:00
	6	Ética Profissional	-	2	1:30	40	30:00
	7	Política na Saúde	-	2	1:30	40	30:00
	8	Português Técnico	-	3	2:15	60	45:00
	9	Estatística Aplicada	-	2	1:30	40	30:00
		TOTAL		20	15:00	400	300:00
2º período	10	Bioquímica Básica	-	3	2:15	60	45:00
	11	Operações com Computador	-	2	1:30	40	30:00
	12	Nutrição Básica	-	3	2:15	60	45:00
	13	Técnica Dietética e Composição dos Alimentos	-	4	3:00	80	60:00
	14	Nutrição Humana	-	3	2:15	60	45:00
	15	Microbiologia de Alimentos	-	2	1:30	40	30:00
	16	Relações Humanas e Psicologia do Trabalho	-	3	2:15	60	45:00
		TOTAL		20	15:00	400	300:00
3º período	17	Educação Nutricional	14	3	2:15	60	45:00
	18	Dietoterapia e Patologia da Nutrição I	10 e 14	4	3:00	80	60:00
	19	Planejamento de Refeições	12 e 13	3	2:15	60	45:00
	20	Nutrição em Saúde Pública	7	3	2:15	60	45:00
	21	Saúde e Meio Ambiente	-	2	1:30	40	30:00
	22	Avaliação nutricional	14	3	2:15	60	45:00
	23	Informática Aplicada	11	2	1:30	40	30:00
		TOTAL		20	15:00	400	300:00
4º período	24	Tecnologia no Processamento de Alimentos	13 e 15	3	2:15	60	45:00
	25	Dietoterapia e Patologia da Nutrição II	18	4	3:00	80	60:00
	26	Primeiros Socorros	2	2	1:30	40	30:00
	27	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição	13	4	3:00	80	60:00
	28	Nutrição Materno-Infantil	-	3	2:15	60	45:00
	29	Legislação Sanitária	-	2	1:30	40	30:00
	30	Metodologia da Pesquisa Científica	-	2	1:30	40	30:00
		TOTAL		20	15:00	400	300:00