

Organização Curricular – 2010 / 2011

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 | Saúde e Biossegurança: Ecologia e Meio Ambiente | - | 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 | Ética Profissional | - | 2 | 1:30 | 40 | 30:00 |
| | 12 | Operações com Computador | - | 3 | 2:15 | 60 | 45:00 |
| | 13 | Nutrição Básica | - | 3 | 2:15 | 60 | 45:00 |
| | 14 | Técnica Dietética e Composição dos Alimentos | - | 4 | 3:00 | 80 | 60:00 |
| | 15 | Nutrição Humana | - | 3 | 2:15 | 60 | 45:00 |
| | 16 | Microbiologia de Alimentos | - | 2 | 1:30 | 40 | 30:00 |
| TOTAL | | | | 20 | 15:00 | 400 | 300:00 |

| | | | | | | | |
|--------------|----|---|---------|-----------|--------------|------------|---------------|
| 3º período | 17 | Educação Nutricional | 15 | 3 | 2:15 | 60 | 45:00 |
| | 18 | Dietoterapia e Patologia da Nutrição I | 10 e 15 | 4 | 3:00 | 80 | 60:00 |
| | 19 | Planejamento de Refeições | 13 e 14 | 3 | 2:15 | 60 | 45:00 |
| | 20 | Nutrição em Saúde Pública | - | 3 | 2:15 | 60 | 45:00 |
| | 21 | Tecnologia no Processamento de Alimentos | 14 e 16 | 4 | 3:00 | 80 | 60:00 |
| | 22 | Relações Humanas e Psicologia do Trabalho | - | 3 | 2:15 | 60 | 45:00 |
| TOTAL | | | | 20 | 15:00 | 400 | 300:00 |

| | | | | | | | |
|--------------|----|---|-----------------|-----------|--------------|------------|---------------|
| 4º período | 23 | Dietoterapia e Patologia da Nutrição II | 18 | 4 | 3:00 | 80 | 60:00 |
| | 24 | Primeiros Socorros | 1, 2, 3 e 4 | 3 | 2:15 | 60 | 45:00 |
| | 25 | Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição | - | 4 | 3:00 | 80 | 60:00 |
| | 26 | Nutrição Materno-Infantil | 1,2,3,4,13 e 15 | 3 | 2:15 | 60 | 45:00 |
| | 27 | Legislação Sanitária | - | 2 | 1:30 | 40 | 30:00 |
| | 28 | Metodologia da Pesquisa Científica | - | 2 | 1:30 | 40 | 30:00 |
| | 29 | Informática Aplicada | 12 | 2 | 1:30 | 40 | 30:00 |
| TOTAL | | | | 20 | 15:00 | 400 | 300:00 |

| Informações Adicionais | |
|---|---------|
| Quantidade de Semanas no Semestre | 20 |
| Unidade de tempo de aula (minutos) | 0:45 |
| Carga Horária Total de Disciplinas | 1200:00 |
| Carga Horária do Estágio Supervisionado | 360:00 |
| Carga Horária Total | 1560:00 |

Barbacena, 05 de janeiro de 2010.

Diretor do Departamento de Desenvolvimento Educacional