

**UNIÃO DAS FACULDADES FASIPE LTDA**  
Mantenedora

**FACULDADE FASIPE MATO GROSSO**  
Mantida

# NUTRIÇÃO

Curso de Graduação



**MATRIZ CURRICULAR**

# Nutrição

CURSO DE GRADUAÇÃO - NUTRICAÇÃO - BACHARELADO					
1º SEMESTRE					
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANTAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Anatomia Humana	2	1	3	60
	Citologia e Histologia	2	1	3	60
	Homem, cultura e sociedade	1,5		1,5	30
	Língua Portuguesa	1,5		1,5	30
	Química Geral	3		3	60
	Introdução a Alimentação e Nutrição	3		3	60
<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>13</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
2º SEMESTRE					
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANTAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Embriologia e Genética	1,5		1,5	30
	Fisiologia Humana	3		3	60
	Metodologia Científica	1,5		1,5	30
	Microbiologia e Imunologia	3		3	60
	Educação Nutricional	3		3	60
	Nutrição Básica	3		3	60
<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>15</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
3º SEMESTRE					
	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANTAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos	3		3	60
	Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais	1,5		1,5	30
	Patologia geral	3		3	60
	Parasitologia Humana	1,5		1,5	30
	Bioquímica Geral	2	1	3	60
	Nutrição Humana	3		3	60
<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>14</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
4º SEMESTRE					
	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANTAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	

	Psicologia aplicada a Saúde	1,5		1,5	30
	Educação Ambiental e sustentabilidade	1,5		1,5	30
	Epidemiologia e Bioestatística	3		3	60
	Fisiopatologia e Dietoterapia I	3		3	60
	Técnica Dietética I	2	1	3	60
	Microbiologia dos Alimentos	2	1	3	60
<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>13</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>5º SEMESTRE</b>					
	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
		<b>SEMANAL</b>			
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
	Nutrição materno infantil e do Adolescente	1,5		1,5	30
	Técnica Dietética II	2	1	3	60
	Fisiopatologia e Dietoterapia II	3		3	60
	Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos	1,5		1,5	30
	Avaliação Nutricional	2	1	3	60
	Tecnologia dos Alimentos	2	1	3	60
<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>10,5</b>	<b>3</b>	<b>13,5</b>	<b>300</b>
<b>6º SEMESTRE</b>					
	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
		<b>SEMANAL</b>			
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
	Nutrição do Adulto e do Idoso	3		3	60
	Trabalho de Investigação Científica	3		3	60
	Farmacologia Aplicada a Nutrição	3		3	60
	Ética e Orientação Profissional em Nutrição	1,5		1,5	30
	Administração, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing	3		3	60
	Optativa I	1,5		1,5	30
<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>15</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>7º SEMESTRE</b>					
	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
		<b>SEMANAL</b>			
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
	Nutrição Aplicada e Atividade Física	3		3	60
	Optativa II	1,5		1,5	30
	Nutrição e Fitoterapia	3		3	60
	Trabalho de Conclusão de Curso I	3		3	60
<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>10,5</b>	<b>0</b>	<b>10,5</b>	<b>210</b>
	Estágio Supervisionado – Nutrição Social I		120		120

	Estágio Supervisionado –Unidades de Alimentação e Nutrição I		1		120
	Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I				120
<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>16,5</b>	<b>121</b>	<b>16,5</b>	<b>360</b>
<b>8º SEMESTRE</b>					
	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
		<b>SEMANAL</b>			
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
	Optativa III	1,5		1,5	30
	Nutrição Funcional e Estética	3		3	60
	Planejamento e Gestão em Saúde	3		3	60
	Trabalho de Conclusão de Curso II	3		3	60
<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>10,5</b>	<b>0</b>	<b>10,5</b>	<b>210</b>
	Estágio Supervisionado – Nutrição Social II	-	-	-	120
	Estágio Supervisionado –Unidades de Alimentação e Nutrição II	-	-	-	120
	Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II	-	-	-	120
<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>16,5</b>	<b>0</b>	<b>16,5</b>	<b>360</b>
<b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS I</b>					
	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
<b>SIGLA</b>		<b>SEMANAL</b>			
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
	Tópicos Especiais em Nutrição I	1,5	0	1,5	30
	Toxicologia e Interação medicamentosa	1,5	0	1,5	30
	Nutrição em Hotelaria e Gastronomia	1,5	0	1,5	30
<b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS II</b>					
	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
<b>SIGLA</b>		<b>SEMANAL</b>			
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
	Tópicos Especiais em Nutrição II	1,5	0	1,5	30
	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	1,5	0	1,5	30
	Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	1,5	0	1,5	30
<b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS III</b>					
	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
<b>SIGLA</b>		<b>SEMANAL</b>			
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
	Tópicos Especiais em Nutrição III	1,5	0	1,5	30
	Inglês Instrumental	1,5	0	1,5	30
	Nutrição Experimental	1,5	0	1,5	30
<b>QUADRO RESUMO DA CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>					

Mantida pela FACULDADE FASIPE MATO GROSSO.

Credenciada pela Portaria MEC nº 1.099 de 27/11/2015, publicada no DOU de 30/11/2015.

	COMPONENTES CURRICULARES	HORA RELÓGIO	%		
	Componentes Curriculares	2220	68,52		
	Estágio Supervisionado	720	22,22		
	Atividades Complementares	300	9,26		
	<b>Carga Horária Total do Curso</b>	<b>3240</b>	<b>100</b>		



# Nutrição