



**17) MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO -
BACHARELADO**

Fase	Nº. Ordem	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas	Pré-requisito
1ª	1	Leitura e produção textual I	4	60	
	2	Iniciação à prática científica	4	60	
	3	Introdução ao pensamento social	4	60	
	4	Citologia e histologia básica	4	60	
	5	Embriologia	2	30	
	6	Introdução ao estudo da nutrição	4	60	
Subtotal			22	330	
2ª	7	Leitura e produção textual II	4	60	1
	8	Matemática instrumental	4	60	
	9	História da fronteira Sul	4	60	
	10	Bioquímica básica	4	60	
	11	Genética	2	30	
	12	Anatomia	4	60	
	13	Cultura, consumo e padrões alimentares	2	30	
Subtotal			24	360	
3ª	14	Meio ambiente, economia e sociedade	4	60	
	15	Introdução a informática	4	60	
	16	Bioquímica aplicada	4	60	10
	17	Fisiologia humana	4	60	
	18	Nutrição humana	4	60	
	19	Bases da técnica dietética e culinária	4	60	
Subtotal			24	360	
4ª	20	Educação em saúde e nutrição	4	60	
	21	Microbiologia e imunologia	4	60	
	22	Fisiologia metabólica	4	60	17
	23	Epidemiologia nutricional	2	30	
	24	Estatística básica	4	60	
	25	Técnica dietética e culinária aplicada	4	60	19
	26	Avaliação nutricional I	4	60	
Subtotal			25	375	
5ª	27	Fundamentos da saúde pública	4	60	
	28	Patologia	3	45	
	29	Microbiologia de alimentos	4	60	21
	30	Parasitologia e saneamento básico	3	45	
	31	Avaliação nutricional II	4	60	26
	32	Cálculo e análise de cardápios	3	45	19 e 26
	33	Composição de alimentos e bromatologia	4	60	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - UFFS
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DIRETORIA DE ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA
MATRIZES CURRICULARES DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO



Subtotal			26	390	
6 ^a	34	Farmacologia	3	45	
	35	Optativa I	3	45	
	36	Direitos e cidadania	4	60	
	37	Tecnologia de alimentos de origem vegetal	3	45	
		Nutrição materno infantil	4	60	
	39	Legislação e vigilância sanitária de alimentos	4	60	
	40	Nutrição e saúde coletiva	4	60	
Subtotal			25	375	
7 ^a	41	Nutrição clínica I	4	60	
	42	Dietoterapia I	2	30	
	43	Administração em unidades de alimentação e nutrição	4	60	
	44	Tecnologia de alimentos de origem animal	3	45	37
	45	Ética e orientação profissional	2	30	
	46	Segurança alimentar e vigilância nutricional	4	60	
	47	Fundamentos da crítica social	4	60	
	48	Prática profissional I	2	30	
	49	Trabalho de conclusão de curso I	2	30	
Subtotal			27	405	
8 ^a	50	Nutrição clínica II	4	60	41
	51	Dietoterapia II	2	30	42
	52	Planejamento em unidades de alimentação para coletividades	4	60	
	53	Nutrição e esporte	4	60	
	54	Tópicos em saúde, alimentação e nutrição	3	45	
	55	Optativa II	3	45	
	56	Prática profissional II	3	45	
	57	Trabalho de conclusão de curso II	2	30	49
Subtotal			25	375	
9 ^a	58	Estágio curricular supervisionado em nutrição social	16	240	01 a 57
	59	Estágio curricular supervisionado em alimentação coletiva I	8	120	01 a 57
	60	Optativa III	2	30	
Subtotal			26	390	
10 ^a	61	Estágio curricular supervisionado em nutrição clínica	16	240	01 a 60
	62	Estágio curricular supervisionado em alimentação coletiva II	8	120	01 a 60
	63	Trabalho de conclusão de curso III	2	30	57



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - UFFS
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DIRETORIA DE ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA
MATRIZES CURRICULARES DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO**



Subtotal	26	390	
Subtotal geral	250	3.750	
Atividades curriculares complementares	16	240	
TOTAL GERAL	266	3.990	