## **COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS**

Universidade Federal da Paraíba Campus III de Bananeiras



## COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NA FORMA SUBSEQUENTE Atendendo dispositivos da Lei 9,394/96 e do Decreto 5.154/2004 Distribuição de Carga Horária Semestral 200 dias letivos - 40 semanas

		JU dia	s letiv	os – 4	0 sem	anas							
COMPONENTE CURRICULAR TURMAS/CARGAHORÁRIA												TOTAL	
	TEÓRICA/PRÁTICA									SEMESTRAL			
	1	L°	° 2		3	°	4	ļο	1°	2°	3°	49	
	Т	Р	Т	Р	Т	Р	Т	Р	_	-		-	
			CON	NTEÚC	OS B	ÁSICO	S						
Anatomia e fisiologia aplicadas à	30	15	-	-	_	_	-	_	45	-	-	-	45
nutrição													
Introdução à nutrição	30	15	-	-	-	-	-	-	45	-	-	-	45
Controle higiênico-sanitário dos alimentos	30	15	-	-	-	-	-	-	45	-	-	-	45
Bioquímica básica	30	15	_	_	_	_	_	_	45	_	_	_	45
		20		-		-	-			-		-	
Bromatologia	40	20	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	60
Sub-Total	-	-	- 180 F	-	-	-	- ÚDE (	-	240	-	-	-	240
Microbiologia dos Alimentos	60	30	AO E	QUILIE	SKADA	A E SA	ODE (	OLETI	VA 90	Ι.	l -		90
Total 1			-	-	-	-	-	-	330	-	-	-	90
Nutrição e saúde coletiva	-	-	20	10	-	-	l -	-	-	30	l -	- 1	30
Planejamento de refeições	_	_	60	30	-	-	-	-	_	90	-	-	90
Segurança do trabalho	_	-	30	15	-	-	-	-	-	45	-	-	45
Psicologia aplicada à nutrição	-	-	20	10	-	-	-	-	-	30	-	-	30
Sub-Total	-	-	-	-	-	-	-	-	-	195	-	-	525
			NUT	RIÇÃC	E DIE	TÉTIC	:A						
Técnica dietética	-	-	40	20	-	-	-	-	-	60	-	-	60
Nutrição e dietética	-	-	40	20	-	-	-	-	-	60	-	-	60
То	tal 2º	seme	stre							315			
Educação Nutricional	-	-	-	-	30	15	-	-	-	-	45	-	45
Avaliação nutricional	-	-	-	-	30	15	-	-	-	-	45	-	45
Patologia da nutrição e Dietoterapia	-	-	-	-	40	20	-	-	-	-	60	-	60
Bioquímica dos alimentos	-	-	-	-	40	20	-	-		-	60	-	60
Sub-Total	-	-	-	-	-	-	-		-	-	210	-	855
	ADM	INIST	RAÇÃ	O NA	ALIME	NTAÇ	ÃO C	DLETIV	/Α				
Ética Profissional	-	-	-	-	20	10	-		-	-	30	-	30
Administração em Unidades Produtoras de Refeições	-	-	-	-	60	30	-	-	-	-	90	-	90
de Nereigoes	Tota	l 3º se	mesti	re							330		
Nutrição e Gastronomia	-	-	-	1	-	-	30	15	-	l -	-	45	45
	PESO	UISA I						ODUT		1			
Tecnologia de alimentos	-	-	-	-	-	-	30	15	-	-	-	45	45
Análise sensorial	-	-	-	-	-	-	20	10	-	-	-	30	30
Nutrição e marketing	-	-	-	-	-	-	20	10	-	-	-	30	30
Estágio Supervisionado em Unidade Produtora de Refeições	-	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	60	60
Estágio Supervisionado em Unidade de	_	-	-	_	_	_	_	60	_	_	-	60	60
Nutrição e Dietética													
Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva	-	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	60	60
	1	otal 4	lº sem	estre								330	
Carga Horária Total												1305	



**BASE PROFISSIONAL**