

## QUADRO 1 – Matriz Curricular do Curso Técnico em Nutrição e Dietética do CAVN.

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													
SEMESTRES	Componente curricular	Semestres - Carga horária (h) - Teórica/Prática											
		1º			2º			3º			4º		
		T	P	Total	T	P	Total	T	P	Total	T	P	Total
1º SEMESTRE	Bioquímica básica	30	15	45									
	Composição dos alimentos	40	20	60									
	Ética e orientação profissional	20	10	30									
	Fundamentos da anatomia e fisiologia humana	40	20	60									
	Introdução à nutrição	30	15	45									
	Microbiologia dos alimentos	60	30	90									
	Redação técnico-científica	20	10	30									
	<b>Total do 1º semestre</b>	<b>240</b>	<b>120</b>	<b>360</b>									
2º SEMESTRE	Bioquímica dos alimentos				30	15	45						
	Controle higiênico-sanitário dos alimentos				30	15	45						
	Nutrição e saúde coletiva				30	15	45						
	Nutrição nos ciclos da vida				40	20	60						
	Planejamento de refeições				60	30	90						
	Técnica dietética				50	25	75						
	<b>Total do 2º semestre</b>				<b>240</b>	<b>120</b>	<b>360</b>						
3º SEMESTRE	Avaliação nutricional							40	20	60			
	Educação nutricional							40	20	60			
	Patologia da nutrição e dietoterapia							60	30	90			
	Psicologia aplicada à nutrição							20	10	30			
	Segurança do trabalho							20	10	30			
	Unidades produtoras de refeições							60	30	90			

	<b>Total do 3º semestre</b>							<b>240</b>	<b>120</b>	<b>360</b>			
<b>4º SEMESTRE</b>	Noções de ciência e tecnologia de alimentos										30	15	45
	Nutrição e gastronomia										40	20	60
	Nutrição e marketing										20	10	30
	Práticas Profissionais										30	120	150
	<b>Total do 4º semestre</b>										<b>120</b>	<b>165</b>	<b>285</b>
<b>Carga Horária Total</b>											<b>840</b>	<b>525</b>	<b>1365</b>

01/12/2021