

Figura 3 - Atividades de verão

Centro Universitário  METODISTA  Currículo:  IPA  Curso:			IPA VERÃO				
						CARGA HORÁRIA	
ANO	Período	Atividades de Ensino - Aprendizagem	Teoria	Prática	тсс	Atividades Complementares	Total
	1º	Leitura e Produção de Texto	40				40
		Sistema de Saúde Brasileiro	40				40
		Fisiologia	80				80
		Bioquímica I	80				80
		Psicologia aplicada à Nutrição	40	40			40
1º ANO		Técnica Dietética: alimentos de origem animal Projeto Interdisciplinar:Nutricão e sustentabilidade	40	40	-		80 40
		Subtotal	320	80	0	0	400
		Ética Cristã no Mundo Contemporâneo	40	- 50		Ů	40
. /		Anatomia aplicada à Nutrição	40				40
		Bases Morfológicas de Células e Tecidos	40				40
		Microbiologia e Imunologia	80				80
	2º	Nutrição e Dietética	80				80
		Genética e Biologia Molecular aplicada à Nutrição	40		L		40
		Antropologia da Alimentação	40				40
		Projeto Interdisciplinar: Bases Biológicas em Nutrição	40				40
		Subtotal	400	0	0	0	400
	32	Cultura e Sociedade	80				80
		Técnica Dietética: alimentos de origem vegetal	40	40			80
		Fisiopatologia e Dietoterapia I	80				80
2º ANO		Nutrição e Exercício Físico	80				80
		Bioquímica II	80				80
		Projeto Interdisciplinar: Técnica dietética na		40			40
		Reabilitação	360	80	0	0	440
		Subtotal  Empreendedorismo e Inovação	40	80	U	U	<b>440</b> 40
		Empreendedonsino e movação	40				40
		Prática Profissional a Empreadandorismo	40				40
		Prática Profissional e Empreedendorismo	40 80				40 80
	4º	Higiene dos Alimentos	40 80 40	40			80 80
	4º	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia	80	40			80
	4º	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida	80 40	<del></del>			80 80
	4º	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia	80 40 80	<del></del>	0	0	80 80 120
	49	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida	80 40 80 40	40	<b>0</b>	0	80 80 120 40
	49	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal	80 40 80 40	40		0	80 80 120 40 <b>400</b>
		Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I	80 40 80 40 320	40		0	80 80 120 40 <b>400</b> 80
	<b>4</b> º	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada	80 40 80 40 <b>320</b>	80		0	80 80 120 40 400 80
		Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares	80 40 80 40 <b>320</b>	40 80 40 80		40	80 80 120 40 400 80 80 120 80
		Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal	80 40 80 40 320 80 80	80 40			80 80 120 40 400 80 80 120 80 40
		Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal Gestão de Serviços de Alimentação	80 40 80 40 320 80 80 80	40 80 40 80	80	40	80 80 120 40 400 80 80 120 80 40 400
3° ANO		Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40	40 80 40 80	80	40	80 80 120 40 400 80 80 120 80 40 400 40
3° ANO		Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40	40 80 40 80	80	40	80 80 120 40 80 80 120 80 40 40 40 40 80
3° ANO	52	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal  Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição e Saúde Coletiva Atividades complementares Subtotal  Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia Infantil	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40	40 80 40 80	80	40	80 80 120 40 400 80 80 120 80 40 40 40 40 40
3° ANO		Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal  Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal  Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia InfantiI Farmacologia aplicada a nutrição	80 40 80 40 320 80 80 40 40 40 40	40 80 40 80	80	40	80 80 120 40 400 80 80 120 80 40 40 40 40 40 40 40
3° ANO	52	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal  Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição elínica aplicada Atividades complementares Subtotal  Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia InfantiI Farmacologia aplicada a nutrição Alimentação Coletiva	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40 40 40 40	40 80 40 80	80	40	80 80 120 40 80 80 120 80 40 40 40 40 40 40 80 40 80
3° ANO	52	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia Infantil Farmacologia aplicada a nutrição Alimentação Coletiva Nutrição e Gastronomia	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40 40 40 80	40 80 40 80	80	40	80 80 120 40 80 80 120 80 40 40 40 40 40 40 80 40 80 80
3° ANO	52	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal  Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição elínica aplicada Atividades complementares Subtotal  Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia InfantiI Farmacologia aplicada a nutrição Alimentação Coletiva	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40 40 40 40	40 80 40 80	80	40	80 80 120 40 80 80 120 80 40 40 40 40 40 40 80 40 80
3° ANO	52	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal  Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal  Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia Infantil Farmacologia aplicada a nutrição Alimentação Coletiva Nutrição e Gastronomia Nutrição Esportiva aplicada	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40 40 40 80 40	40 80 40 80 120	80	40 40	80 80 120 40 80 80 120 80 40 40 40 40 40 80 40 40 40 40 40
3° ANO	6º	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal  Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal  Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia Infantil Farmacologia aplicada a nutrição Alimentação Coletiva Nutrição e Gastronomia Nutrição Esportiva aplicada Subtotal	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40 40 40 80 40	40 80 40 80 120	80	40 40	80 80 120 40 80 80 120 80 40 40 40 40 40 80 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40
3° ANO	52	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia Infantil Farmacologia aplicada a nutrição Alimentação Coletiva Nutrição e Gastronomia Nutrição Esportiva aplicada Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso II	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40 40 40 80 40	40 80 40 80 120	80	40 40	80 80 120 40 80 80 120 80 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 80 40 40 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80
	6º	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia InfantiI Farmacologia aplicada a nutrição Alimentação Coletiva Nutrição e Gastronomia Nutrição Esportiva aplicada Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso II Estágio Obrigatório: Alimentação Coletiva	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40 40 40 80 40	40 80 40 80 120 40 40	80	40 40	80 80 120 40 80 80 120 80 40 40 40 40 40 40 40 40 40 80 40 40 80 80 80 80 40 40 40 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80
3° ANO	6º	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia InfantiI Farmacologia aplicada a nutrição Alimentação Coletiva Nutrição e Gastronomia Nutrição e Sportiva aplicada Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso II Estágio Obrigatório: Alimentação Coletiva Estágio Obrigatório: Nutrição Clínica	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40 40 40 40 40 40 40	40 80 40 80 120 40 40 230 230	80 80 0 80	40 40 40	80 80 120 40 80 80 120 80 40 40 40 40 40 40 80 80 40 40 80 80 230 230
	6º	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia InfantiI Farmacologia aplicada a nutrição Alimentação Coletiva Nutrição e Gastronomia Nutrição Esportiva aplicada Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso II Estágio Obrigatório: Alimentação Coletiva Estágio Obrigatório: Nutrição Clínica Subtotal	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40 40 40 40 40 40 40	40 80 40 80 120 40 40 230 230 460	80 80 0 80	40 40 40	80 80 120 40 80 80 120 80 40 40 40 40 40 80 80 40 40 80 80 40 40 80 230 230 540
	5º 6º	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal  Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição clínica aplicada Atividades complementares Subtotal  Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia InfantiI Farmacologia aplicada a nutrição Alimentação Coletiva Nutrição e Gastronomia Nutrição e Gastronomia Nutrição Esportiva aplicada Subtotal  Trabalho de Conclusão de Curso II Estágio Obrigatório: Alimentação Coletiva Estágio Obrigatório: Nutrição e Saúde Coletiva Atividades complementares Eletiva	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40 40 40 40 40 40 40 4	40 80 40 80 120 40 40 40 230 230 230 230	80 80 0 80	40 40 40	80 80 120 40 80 80 120 80 40 40 40 40 40 80 80 40 440 80 230 540 230 120 40
	5º 6º	Higiene dos Alimentos Tecnologia dos Alimentos e Bromatologia Nutrição nos Ciclos da Vida Projeto Interdisciplinar: Alimentação Ciclos da Vida Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso I Fisiopatologia e Dietoterapia II Nutrição e Saúde Coletiva Nutrição e Ginica aplicada Atividades complementares Subtotal Gestão de Serviços de Alimentação Comportamento Alimentar Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia InfantiI Farmacologia aplicada a nutrição Alimentação Coletiva Nutrição e Gastronomia Nutrição e Gastronomia Nutrição Esportiva aplicada Subtotal Trabalho de Conclusão de Curso II Estágio Obrigatório: Alimentação Coletiva Estágio Obrigatório: Nutrição e Saúde Coletiva Estágio Obrigatório: Nutrição e Saúde Coletiva Atividades complementares	80 40 80 40 320 80 80 80 40 40 40 40 40 40 40 40 40 4	40 80 40 80 120 40 40 230 230 460	80 80 0 80	0	80 80 120 40 80 80 120 80 40 40 40 40 40 80 80 40 40 40 40 230 230 230 230

Fonte: Elaborado pelo autor.