

Portaria n. 017, de 03 de fevereiro de 2022.

**Dispõe sobre aprovação da Matriz Curricular do curso de
Nutrição da Faculdade Adventista da Bahia.**

O DIRETOR GERAL DA FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no art. 26, inciso X do Regimento Geral, que dispõe sobre portarias institucionais homologadas pelo Conselho Superior da instituição;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, mediante deliberação do Colegiado do Curso, a Matriz Curricular de Nutrição, nos termos estabelecidos no documento em anexo.

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Cachoeira, 09 de fevereiro de 2022.



Eber Liessi
Diretor Geral da Fadba

Nome do Curso: NUTRIÇÃO

Ano da Matriz: 2022

Tempo Máximo Integralização: 7,5 anos

Tempo Mínimo Integralização: 4 anos

Quantidade máxima de trancamentos permitidos:

Quantidade de Minutos por aula:

Retroagir Efeitos:

MATRIZ CURRICULAR PADRÃO

1º Semestre		Créditos Acadêmico						Carga Horária					Observações	
Numeração	Componente Curricular	Teórico	Prático		EXT	Digital	Total	Teórico	Prático		EXT	Digital		Total
		T	P	TDE				T	P	TDE				
1.1	Ciências Morfológicas e Biomoleculares	2	2	2	0	0	6	40	40	40	0	0	120	
1.2	Bases Morfofuncionais I	2	2	2	0	0	6	40	40	40	0	0	120	
1.3	Introdução à nutrição e ética profissional : Projeto Integrador	2	0	0	2	0	4	40	0	0	40	0	80	
1.4	Comunicação e vida universitária	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	40	40	
1.5	Formação espiritual	1	0	0	1	0	2	20	0	0	20	0	40	
		7	4					140	80					
		11			4	3	2	20	220		80	60	40	400

2º Semestre		Créditos Acadêmico						Carga Horária					Observações	
Numeração	Componente Curricular	Teórica	Prático		EXT	Digital	Total	Teórica	Prático		EXT	Digital		Total
		T	P	TDE				T	P	TDE				
2.1	Bioquímica e Bromatologia	2	2	2	0	0	6	40	40	40	0	0	120	
2.2	Bases Morfofuncionais II	2	1	1	0	0	4	40	20	20	0	0	80	
2.3	Controle Higiênico e sanitário dos alimentos : Projeto Integrador	1	1	0	2	0	4	20	20	0	40	0	80	
2.4	Epidemiologia	1	0	1	0	0	2	20	0	20	0	0	40	
2.5	Metodologia científica e pesquisa	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	40	40	
2.6	Antropologia cristã	1	0	0	1	0	2	20	0	0	20	0	40	
		8	4					140	80					
		12			4	3	2	20	220		80	60	40	400

3º Semestre		Créditos Acadêmico						Carga Horária					Observações	
Numeração	Componente Curricular	Teórica	Prático		EXT	Digital	Total	Teórica	Prático		EXT	Digital		Total
		T	P	TDE				T	P	TDE				
3.1	Agressão e Defesa	3	2	1	0	0	6	40	40	20	0	0	100	
3.2	Avaliação nutricional	2	1	1	0	0	4	40	40	20	0	0	100	
3.3	Planejamento e cálculo de dieta	2	1	1	0	0	4	40	20	20	0	0	80	
3.4	Alimentação e cultura	1	0	0	1	0	2	20	0	0	20	0	40	
3.5	Pesquisa baseada em evidência	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	40	40	
3.6	Relações humanas	1	0	0	1	0	2	20	0	0	20	0	40	
		9	4					160	100					
		13			3	2	2	20	260		60	40	40	400

4º Semestre		Créditos Acadêmico						Carga Horária					Observações	
Numeração	Componente Curricular	Teórica	Prático		EXT	Digital	Total	Teórica	Prático		EXT	Digital		Total
		T	P	TDE				T	P	TDE				
4.1	Tecnologia de Alimentos	2	1	1	0	0	4	40	20	20	0	0	80	

4.2	Nutrição Materno infantil : Projeto Integrador	2	1	0	1	0	4	40	20	0	20	0	80		
4.3	Políticas públicas e saúde coletiva	2	1	1	0	0	4	40	20	20	0	0	80		
4.4	Nutrição Esportiva e Funcional	2	0	2	0	0	4	40	0	40	0	0	80		
4.5	Cultura e Sociedade	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	40	40		
4.6	Ciência e Religião	1	0	0	1	0	2	20	0	0	20	0	40		
		9	3		4	2	2	20	180	60	80	40	40	400	
		12							240						

5º Semestre		Créditos Acadêmico						Carga Horária					Observações		
Numeração	Componente Curricular	Teórica			EXT	Digital	Total	Prático			EXT	Digital		Total	
		T	P	TDE				T	P	TDE					
5.1	Técnicas Dietéticas	2	1	1	0	0	4	40	20	20	0	0	80		
5.2	Dietoterapia II	3	2	1	0	0	6	60	40	20	0	0	120		
5.3	Materno infantil II : Projeto Integrador	1	1	0	2	0	4	20	20	0	40	0	80		
5.4	Responsabilidade social e ambiental	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	40	40		
5.5	Princípios de vida saudável	1	0	0	1	0	2	20	0	0	20	0	40		
		7	4		2	3	2	18	140	80	40	60	40	360	
		11							220						

6º Semestre		Créditos Acadêmico						Carga Horária					Observações		
Numeração	Componente Curricular	Teórica			EXT	Digital	Total	Prático			EXT	Digital		Total	
		T	P	TDE				T	P	TDE					
6.1	Gestão em Unidades de Alimentação	3	1	2	0	0	6	60	20	40	0	0	120		
6.2	Dietoterapia II	3	2	1	0	0	6	60	40	20	0	0	120		
6.3	Empreendedorismo e inovação em nutrição aplicada à gastronomia : projeto integrado	1	1	0	2	0	4	20	20	0	40	0	80		
6.4	Direitos humanos	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	40	40		
6.5	Missão e Voluntariado	1	0	0	1	0	2	20	0	0	20	0	40		
		8	4		3	3	2	20	160	80	60	60	40	400	
		12							240						

7º Semestre		Créditos Acadêmico						Carga Horária					Pré-Requisito		
Numeração	Componente Curricular	Teórica			EXT	Digital	Total	Prático			EXT	Digital		Total	
		T	P	TDE				T	P	TDE					
7.1	Estágio supervisionado em nutrição clínica	0	12	0	0	0	12	0	240	0	0	0	240		
7.2	Optativa	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	40	40		
7.3	TCC I	1	0	1	0	0	2	20	0	20	0	0	40		
		1	12		1	0	2	16	20	240	20	0	40	320	
		13							260						

8º Semestre		Créditos Acadêmico						Carga Horária					Pré-Requisito		
Numeração	Componente Curricular	Teórica			EXT	Digital	Total	Prático			EXT	Digital		Total	
		T	P	TDE				T	P	TDE					
8.1	Estágio supervisionado social	0	10	0	0	0	10	0	200	0	0	0	200		
8.2	Estágio supervisionado em Unidades de alimentação	0	10	0	0	0	10	0	200	0	0	0	200		
8.3	TCC II	1	0	1	0	0	2	20	0	20	0	0	40		
		1	20		1	0	2	22	20	400	20	0	0	440	
		21							420						

DESCRIÇÃO	CH
Carga Horária de Atividades Complementares	80
Carga Horária de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	80
Carga Horária da Disciplina Optativa de LIBRAS	40
Carga Horária de Estágio	640

DESCRIÇÃO	CARGA HORÁRIA	PERCENTUAL
Carga Horária da modalidade digital	280	8,75%
Carga Horária da modalidade Presencial	2080	65,00%
Carga Horária das atividades de Extensão (EXT)	320	10,00%
Carga Horária de Trabalho Discente Efetivo (TDE)	440	13,75%
Carga Horária de Atividades Complementares	80	2,50%
Carga Horária Total do Curso	3200	100%
Carga Horária de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	80	2,50%
Carga Horária da Disciplina optativa de LIBRAS	40	1,25%
Carga Horária de Estágio	640	20,00%

OPTATIVAS:

Libras
Primeiros socorros
Sustentabilidade
Nutrição sensorial
Nutrição e Marketing