

CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Metodologia: O curso é ministrado na modalidade flexível, através de um Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), dinâmico e facilitador. O aluno contará com vídeos, materiais didáticos e acompanhamento pedagógico durante todo curso.

DISCIPLINAS - SEMESTRE I	CH
COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO APLICADA À SAÚDE	80
FUNDAMENTOS DE BIOLOGIA E BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	80
NOÇÕES DE HIGIENE, MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA ALIMENTAR	80
TÉCNICAS BÁSICAS DE PREPARO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	80
MATEMÁTICA APLICADA E CONTROLE DE MEDIDAS EM ALIMENTAÇÃO	80
SAÚDE COLETIVA E POLÍTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR	80
CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE:	480 H/A

DISCIPLINAS - SEMESTRE II	CH
MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO E TÉCNICAS CONSTRUTIVAS	80
TOPOGRAFIA E NOÇÕES DE GEOPROCESSAMENTO	60
DESENHO TÉCNICO EM EDIFICAÇÕES (CAD/MODELAGEM DIGITAL)	80
INSTALAÇÕES PREDIAIS (ELÉTRICAS E HIDROSSANITÁRIAS)	120
PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE OBRAS	60
PRÁTICAS DE LABORATÓRIO E VISITAS TÉCNICAS I	80
CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE:	480 H/A

DISCIPLINAS - SEMESTRE III	CH
ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANS)	80
LEGISLAÇÃO SANITÁRIA, ÉTICA E RESPONSABILIDADE PROFISSIONAL	80
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	80
SUSTENTABILIDADE E INOVAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	80
PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS ESPECIAIS	80
PRÁTICAS DE LABORATÓRIO E VISITAS TÉCNICAS II	80
CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE:	480 H/A

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO:	1440H/A
--------------------------------------	----------------