

<b>IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL</b>	<b>MANTENEDORA</b>	<b>CENTRO DE ENSINO SUPERIOR REZENDE &amp; POTRICH LTDA.</b> CNPJ 07.218.565/0001-99 ENDEREÇO: Praça Deputado José Alves de Assis, nº 58, Centro, Fone; Fax: 0xx 64 3661- 0007, CEP. 75.830-000, Mineiros-Goiás.
	<b>MANTIDA</b>	<b>FACULDADE MINEIRENSE (FAMA)</b> DIRETORIA ACADÊMICA
	<b>UNIDADE DE ENSINO</b>	<b>CURSO DE NUTRIÇÃO</b>
	<b>ATOS LEGAIS</b>	<b>AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO:</b> PORTARIA Nº 456, DE 24 DE MAIO DE 2007, PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO Nº 100, SEXTA -FEIRA, 25 DE MAIO DE 2007, PÁG. 21
<b>ORGANIZAÇÃO CURRICULAR</b>	Curso: Bacharelado em Nutrição Habilitação: Bacharel em Nutrição Regime: Seriação Semestral Número de Vagas: 200 (duzentas) vagas Turno: Noturno Número de Semanas por Semestre Letivo: 20 (Vinte) Semanas Número de Dias Letivos por Semana: 06 (seis) dias Duração do Curso: Mínimo 08 (semestres) Semestres Máximo 12 (doze) Semestres	
<b>COMPONENTE CURRICULAR/DISCIPLINA</b>		<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>
<b>Cód</b>	<b>Primeiro Semestre</b>	<b>C.H.</b>
	Ciências estruturais I	120
	Ciências Biofuncionais I	120
	Iniciação em Pesquisa	120
<b>Sub Total Semestre</b>		<b>360</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>		<b>360</b>
<b>Segundo Semestre</b>		
	Ciências estruturais II	120
	Ciências Biofuncionais II	120
	Ciências Humanas e Sociais I	40
	Saúde Coletiva I	80
	Princípios de Nutrição	40
<b>Sub Total Semestre</b>		<b>400</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>		<b>400</b>
<b>Terceiro Semestre</b>		
	Ciências estruturais III	120
	Ciências Biofuncionais III	80
	Ciências Humanas e Sociais II	80
	Saúde Coletiva II	80
	Avaliação nutricional	80
<b>Sub Total Semestre</b>		<b>440</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>		<b>440</b>
<b>QUARTO SEMESTRE</b>		
	Libras	40

	Gestão em Saúde	120
	Núcleo de Segurança do Paciente	80
	Técnica dietética	80
	Química e bioquímica dos alimentos	60
<b>Sub Total Semestre</b>		<b>380</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>		<b>380</b>
<b>Quinto semestre</b>		
	Nutrição e dietética	80
	Composição dos alimentos	60
	Microbiologia dos alimentos	60
	Higiene, legislação e controle de alimentos	60
	Nutrição social	60
	Educação nutricional	40
<b>Sub Total Semestre</b>		<b>360</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>		<b>360</b>
<b>SEXTO SEMESTRE</b>		
	Nutrição e metabolismo	80
	Nutrição Materno-Infantil	80
	Planejamento, Organização e Administração de UANs I	80
	Dietoterapia I	80
	Disciplina optativa	40
<b>Sub Total Semestre</b>		<b>360</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>		<b>360</b>
<b>SÉTIMO SEMESTRE</b>		
	Tecnologia de alimentos	40
	Dietoterapia II	80
	Planejamento, Organização e Administração de UANs II	60
	Estudos avançados em nutrição	60
	Nutrição esportiva	60
	Nutrição em Geriatria	40
	Trabalho de conclusão de curso I	40
	Estágio supervisionado obrigatório I – Nutrição Social	250
<b>Sub Total Semestre</b>		<b>380</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>		<b>630</b>
<b>OITAVO SEMESTRE</b>		
	Trabalho de conclusão de curso II	40
	Estágio supervisionado obrigatório II – Unidades de alimentação e nutrição	240
	Estágio supervisionado obrigatório III – Nutrição clínica	240
	Gestão de negócios aplicada à Nutrição	40
<b>Sub Total Semestre</b>		<b>80</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>		<b>560</b>

<b>Resumo Geral da Carga Horária do Curso</b>	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL AULAS TEÓRICO-PRÁTICAS</b>	<b>2800</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO</b>	<b>730</b>
<b>CARGA HORÁRIA DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>	<b>100</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>	<b>3590</b>
<b>Legenda:</b> AS – Total de Aulas Semanais TS – Total de aulas Semestrais CÓD – Código do Componente Curricular – Sistema Aula	

**DISCIPLINAS OPTATIVAS**

<b>DENOMINAÇÃO DAS DISCIPLINAS</b>	<b>C.H.</b>
Terapia Nutricional	40
Nutrição funcional	40
Informática aplicada à Nutrição	40