

1º PERÍODO	BASES CELULARES E BIOMOLECULARES Identificar anomalias a partir da análise do funcionamento celular ou biomolecular. #basescelularesemoleculares
	BASES MORFOFUNCIONAIS Analisar o funcionamento biomolecular e genético, identificando possíveis anormalidades. #basesmorfofuncionais
	ESTRUTURAS E FUNÇÕES DO CORPO HUMANO Analisar o funcionamento normal das anatomofisiologia #cardiorespiratorio
2º PERÍODO	FUNCIONAMENTO DOS SISTEMAS ORGÂNICOS Analisar o funcionamento de um sistema orgânico e suas anomalias #sistemasorganicos
	PROCESSOS BIOQUÍMICOS Aplicar um processo bioquímico #processosbioquimicos
	ALQUIMIA DOS ALIMENTOS Determinar a composição dos alimentos em uma dieta #alquimiadosalimentos
3º PERÍODO	TÉCNICA DIETÉTICA E GASTRONÔMICAS Elaborar fichas técnicas de preparações em unidade de alimentação e nutrição #tecnicadietetica
	PROCESSOS FARMACOLÓGICOS Caracterizar qualitativa e quantitativamente as moléculas e biomoléculas #processosfarmacologicos
	RESPOSTA IMUNOLÓGICA EM HUMANOS Analisar os padrões fisiológicos e moleculares da resposta imunológica em humanos #respostaimunologia
4º PERÍODO	GESTÃO APLICADA AOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO Planejar fluxograma de consultoria para serviços de alimentação de coletividades #servicoealimentacao
	NUTRIÇÃO APLICADA AO ADULTO E IDOSO Arquitetar planos alimentares e gastronomia sustentável aplicada às situações clínicas-digestivas específicas do adulto e idoso #nutricaoidoso
	CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS I Analisar métodos de conservação e processamento tecnológico dos alimentos #tecnologiadealimentos

5º PERÍODO

NUTRIÇÃO NA GESTANTE: DA CONCEPÇÃO AO PUERPÉRIO

Desenvolver plano alimentar com base na gastronomia sustentável aplicada aos ciclos materno-infantil

#nutricao materna

CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS II

Criar etapas para desenvolvimento de produtos alimentícios

#controlealimentos

NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO E NO IDOSO I

Arquitetar planos alimentares e gastronomia sustentável aplicada às situações clínicas-digestivas específicas do adulto e idoso

#nutricao idoso

6º PERÍODO

NUTRIÇÃO APLICADA AO ADULTO E IDOSO II

Delinear de planos alimentares e gastronomia sustentável aplicada às situações clínicas específicas do adulto e idoso

#nutricao especial

NUTRIÇÃO NA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA

Elaborar planos alimentares e gastronomia sustentável aplicada às situações clínicas na infância e adolescência

#nutricao infancia

EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE COLETIVA

Elaborar relatório técnico utilizando modelos epidemiológicos

#epidemiologia

7º PERÍODO

NUTRIÇÃO ESPORTIVA E ESTÉTICA

Desenvolver produto e programa de atendimento, análise e tratamento em nutrição esportiva e estética

#nutricao esporte

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Desenvolver estratégias de promoção de Educação Alimentar e Nutricional

#educacao alimentar

NUTRIÇÃO EM ESTÉTICA

Desenvolver uma dieta nutricional vinculada a estética

@nutricao estetica

TCC I

Elaborar a primeira etapa do Trabalho de Conclusão de Curso

#projeto pesquisa

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UPR

Realizar estágio em Unidades Produtoras de Refeições

#atuacao profissional

8º PERÍODO

TCC 2

Elaborar a segunda etapa do Trabalho de Conclusão de Curso e apresentação para banca avaliadora

#projeto pesquisa

ESTÁGIO NUTRIÇÃO CLÍNICA

Realizar estágio em Nutrição Clínica

#atuacao profissional

ESTÁGIO SAÚDE PÚBLICA

Realizar estágio em Nutrição e Saúde Pública

#atuacao profissional

MODELO DE NEGÓCIOS

Construir um modelo de negócios a partir da ferramenta do CANVAS de modelo de negócio

#modelodenegocio