



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

Documentação: Renovação de Reconhecimento do Curso - Portaria nº 1/MEC, 06/01/2012., publicado no DOU em 09/01/2012
Portaria Criação = 384 - 10/08/1979 - Gabinete do Reitor
Documento Criação = portaria nº 384/GR/1979, de 10/08/1979
Parecer 109/CFE/85, de 28/02/1985
Curso reconhecido pela portaria/MEC n. 249, de 25/03/1985, publicado no Diário Oficial da União de 27/03/1985

Objetivo: Desenvolver nos estudantes a capacidade de articular os conhecimentos biológicos, políticos, econômicos e sociais em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição são fundamentais para promover e recuperar a saúde de indivíduos e grupos populacionais, a partir de instrumental técnico e científico.
Desenvolver atividades no campo da nutrição e alimentação humana, com percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, visando à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada em nível individual e coletivo.

Titulação: Nutricionista

Diplomado em: Nutrição

Período de Conclusão do Curso: Mínimo: 10 semestres Máximo: 16 semestres

Carga Horária Obrigatória: UFSC: 3996 H/A CNE: 2800 H/A
Optativas Profissionais: 144 H/A

Número de aulas semanais: Mínimo: 18 Máximo: 48

Coordenador do Curso: Profª Janaina das Neves
Telefone: 37219486



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Bacharelado em Nutrição**

Fase 01

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
BEG5101 Fundamentos da Biologia Celular	Ob	54	3			
Noções de microscopia de luz e eletrônica. Comparação entre células procarióticas e eucarióticas. Biomoléculas. Organização molecular, ultra estrutural e funcional das células eucarióticas animais e vegetais. Interações metabólicas entre células animais e vegetais. Processos reprodutivos celulares.						
CIN5105 Metodologia Científica	Ob	36	2			
Técnicas de Pesquisa bibliográficas. Normalização do trabalho científico.						
MOR5210 Anatomia Aplicada a Nutrição	Ob	72	4			
Introdução à Anatomia. Sistema Tegumentar. Osteologia. Artrologia. Miologia. Sistema Circulatório. Sistema Digestivo. Sistema Respiratório. Aparelho Genito-Urinário. Sistema Endócrino. Sistema Nervoso.						
NTR5600 Cultura, Consumo e Padrões Alimentares	Ob	54	3			
Processo de construção dos saberes referentes à história da alimentação e sua relação com a cultura e soberania alimentar dos povos. Influências culturais na alimentação brasileira.						
NTR5601 Educação, Saúde, Alimentação e Nutrição	Ob	72	4	(NTR5110 e NTR5118)		
Contextualização histórica de território em alimentação e nutrição. Relação áreas de conhecimento em nutrição e território. Direito humano à alimentação adequada para a promoção da Saúde e Segurança alimentar. Conceito, compreensão e significado de território e territorialização. O território em saúde, alimentação e nutrição.						
SPB5100 Desenvolvimento da Comunidade	Ob	36	2			
Metodologia em Epidemiologia; O método Epidemiológico; A pesquisa epidemiológica. Desenhos de pesquisa em saúde.						
SPO5114 Sociologia e Saúde	Ob	54	3			
Evolução do pensamento sociológico. Contexto histórico do surgimento da Sociologia. Correntes do pensamento social: estruturalismo, funcionalismo e materialismo. Classes urbanas e rurais. Classes, poder e Estado no Brasil. Marginalidade social e luta de classes.						



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Bacharelado em Nutrição**

Fase 02

Disciplina		Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
BQA5123	Bioquímica 03 - Básica	Ob	72	4		BEG5101	
Química e importância biológica de carboidratos, lipídios e proteínas. Enzimas. Coenzimas e Vitaminas. Bioenergética. Metabolismo de carboidratos, lipídios, aminoácidos e proteínas. Interrelação e regulação metabólica.7							
MIP5306	Parasitologia VI	Ob	72	4		BEG5101	
Protozoários, helmintos e artrópodos de interesse médico: Morfologia e biologia. Micologia: fungos de interesse médico. Animais peçonhentos, araneísmo, escorpionismo, ofidismo. Noções de parasitologia e micologia aplicadas à Nutrição.							
MOR5118	Histologia Aplicada a Nutrição	Ob	72	4		(BEG5101 eh MOR5210)	
Métodos de Estudo em Histologia. Tecido Epitelial. Tecidos Conjuntivos. Tecidos Cartilaginoso e Ósseo. Tecidos Musculares. Tecido Nervoso. Sangue. Sistema Circulatório. Sistema Linfático. Sistema Digestivo. Sistema Urinário. Sistema Endócrino. Sistema Reprodutor.							
NTR5602	Educação em Saúde, Alimentação e Nutrição II	Ob	72	4	NTR5119	(NTR5600 eh NTR5601)	
Introdução às Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. O Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) nas distintas esferas administrativas: municipal, estadual e federal. Identificação dos programas de alimentação e nutrição nos distintos territórios de prática.							
NTR5603	Produção, Distribuição e Aquisição de Alimentos	Ob	54	3		(NTR5600 eh NTR5601)	
Produção, distribuição e aquisição de alimentos; compreensão da cadeia produtiva alimentar, desde a origem ao consumo. Identificação dos sistemas agroalimentares e os diferentes modelos produtivos, relacionando-os aos alimentos com suas diferentes especificidades.							
SPB5112	Epidemiologia Básica	Ob	36	2		SPB5100	
Aspectos históricos da epidemiologia e historicidade dos conceitos e usos da epidemiologia. Conceituação de saúde e doença. Causalidade e determinação do processo saúde/doença. Medidas de mortalidade e Morbidade. Método epidemiológico. Investigação epidemiológica. Conceito de risco.							
SPB5127	Bioestatística II	Ob	36	2		CIN5105	
Noções básicas de Bioestatística, levantamento e apuração de dados em saúde, análise descritiva de dados, noções de probabilidade.							
SPB5218	Saúde e Saneamento	Ob	36	2		SPB5100	
Evolução histórica da concepção de saúde e estágios evolutivos das profissões de saúde. Evolução histórica da organização dos serviços de saúde e níveis de aplicação das medidas preventivas (conceitos e atividades de saúde pública). O saneamento no processo de urbanização e sua determinação no estado de saúde. Água, esgoto e lixo. Condições locais e usos decorrentes. Medidas de tratamento e proteção.							



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

Fase 03

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<p>Aspectos bioquímicos dos processos de digestão e absorção de nutrientes. Composição e funções do sangue. Composição e funções do suco digestivo. Aspectos bioquímico-fisiológicos de doenças com implicações nutricionais.</p> BQA5104 Bioquímica 04 - Fisiológica	Ob	72	4		BQA5123	
<p>Líquidos corporais. Potencial de membrana e ação. Funções dos sistemas: neuromuscular e neurovegetativo; motor e sensorial; cardiovascular; renal, respiratório e endócrino.</p> CFS5146 Fisiologia Humana	Ob	72	4		BQA5123	
<p>Morfologia, citologia, fisiologia e genética das bactérias. Características gerais de vírus, fungos e leveduras. Toxinfecções alimentares. Diagnóstico bacteriológico de alimentos. Noções de microbiologia aplicadas à Nutrição.</p> MIP5118 Microbiologia III	Ob	72	4		(BEG5101 eh BQA5123)	
<p>Magnitude dos distúrbios nutricionais em nível mundial e no Brasil, com enfoque nas diferentes abordagens do processo de determinação dos problemas nutricionais. Epidemiologia dos distúrbios nutricionais: carências nutricionais específicas e doenças por excesso. Estudo e aplicação de inquéritos sócio-econômicos e dietéticos.</p> NTR5120 Epidemiologia Nutricional	Ob	72	4		SPB5112	
<p>Métodos de diagnóstico nutricional individual e coletivo: métodos antropométricos, clínicos, bioquímicos, dietéticos e sócio-econômico-culturais, nos diferentes ciclos de vida (gestantes, nutrízes, lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos e idosos). Conceito e construção do sistema de vigilância do estado nutricional de comunidades e indivíduos.</p> NTR5604 Avaliação Nutricional	Ob	72	4	(NTR5102 eh NTR5109)	(BQA5123 eh NTR5602 eh SPB5112)	
<p>Discussão de políticas públicas e segurança alimentar: Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) e o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). O papel do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Discussão da atuação de nutricionistas frente à qualidade dos alimentos disponíveis para a aquisição e consumo da população e a responsabilidade dos serviços municipal, estadual e federal de Vigilância Sanitária de Alimentos, em defesa da saúde coletiva.</p> NTR5605 Vigilância Sanitária Alimentar (VISA)	Ob	72	4	NTR5307	(NTR5600 eh NTR5601 eh NTR5602)	



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Bacharelado em Nutrição**

Fase 04

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<p>Generalidades. Conservação de alimentos através de: calor, eliminação de água, frio, fermentação. Importância do controle de qualidade. Processos de industrialização de produtos de origem vegetal e animal.</p> CAL5301 Tecnologia de Alimentos III	Ob	54	3		BQA5104	
<p>Bromatologia: conceito. Relação com as demais ciências básicas e aplicadas. Classificação e campo de ação. Conceito de alimentos e produtos alimentícios e seu valor nutritivo. Digestão dos alimentos. Composição básica de produtos alimentícios. Alimentos glicídicos, protéicos e lipídicos de origem vegetal e animal: seu papel na alimentação. Bebidas não alcoólicas ou estimulantes - Análise físico-química e legislação. Análise dos produtos alimentícios, especiarias, conservas vegetais, vitaminas e aditivos.</p> CAL5304 Bromatologia	Ob	72	4		BQA5104	
<p>Importância da higiene e controle microbiológico dos alimentos. Controle da contaminação dos alimentos: boas práticas de fabricação de alimentos, controle dos manipuladores, ambiente e processamento de alimentos. Limpeza e sanitização. Controle higiênico-sanitário de alimentos através de análise de perigos e pontos críticos. Análises microbiológicas.</p> CAL5305 Microbiologia, Higiene e Controle dos Alimentos	Ob	90	5	CAL5403	MIP5118	
<p>Alimento, Alimentação, Nutrição e Nutriente: Fontes e Funções; Estudo dos nutrientes; Água e Eletrólitos; Biodisponibilidade; Necessidades e Recomendações Nutricionais e Guias Alimentares.</p> NTR5606 Nutrição Humana	Ob	54	3	NTR5105	(BQA5104 eh CFS5146)	
<p>Tipos e correntes de planejamento existentes: administrativo, normativo, estratégico, estratégico situacional. Diagnóstico e avaliação das políticas públicas de alimentação e nutrição a nível federal, estadual e municipal nos distintos territórios de prática. Planejamento de ações de intervenção em alimentação e nutrição.</p> NTR5607 Planejamento e Programação de Ações em Alimentação e Nutrição (PPAN)	Ob	72	4		(NTR5120 eh NTR5602 eh NTR5603 eh NTR5604 eh NTR5605)	
<p>Importância e objetivos de Técnica Dietética para o nutricionista. Estudo dos diferentes grupos de alimentos em relação à qualidade, seleção, preparo e conservação de alimentos. Pesos e medidas. Métodos de preparo e de cocção. Fator de correção, Índice de conversão, porcionamento. Ficha técnica.</p> NTR5608 Técnica Dietética	Ob	72	4	(NTR5203 eh NTR5204)	(NTR5603 eh NTR5605)	



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

Fase 05

Disciplina		Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
	Processos de gametogênese e de fecundação. Caracterização dos Períodos do Desenvolvimento Humano: Pré-embriônico, Embrionário e Fetal. Períodos críticos do desenvolvimento e malformações. Modelagem externa (face e membros). Anexos embrionários e circulação fetal. Desenvolvimento dos sistemas derivados do ectoderma, mesoderma e endoderma. O papel da nutrição no desenvolvimento humano.						
BEG5204	Embriologia Humana Aplicada a Nutrição	Ob	36	2		MOR5118	
	Bases físicas e moleculares da herança. Mutação e mutagênese. Citogenética humana. Padrões de herança. Variação na expressão dos genes. Herança multifatorial. Erros inatos do metabolismo. Imunogenética. Farmacogenética. Biotecnologia na produção de alimentos e drogas.						
BEG5406	Genética Humana Aplicada Nutrição	Ob	36	2		BEG5101	
	Respostas imunes específicas. Antígenos. Preparo de antígenos. Imunoglobulinas. Complemento. Preparo de antissoros. Reações antígeno-anticorpo. Hipersensibilidade.						
MIP5202	Imunologia II	Ob	54	3		(BQA5123 eh MOR5118)	
	Análise de consumo alimentar, cálculo do valor energético total e das necessidades de nutrientes nos diferentes ciclos de vida. Planejamento alimentar.						
NTR5609	Cálculo e Análise de Dietas nos Ciclos de Vida	Ob	72	4	NTR5151	(NTR5606 eh NTR5608)	
	Estudo das necessidades e recomendações de energia e nutrientes nos diferentes ciclos de vida (gestantes, nutrízes, lactente, pré-escolar, escolar, adolescentes, adultos e idosos), visando à promoção da saúde. Orientação e atendimento em instituições, centros comunitários, associações de moradores para os diferentes grupos.						
NTR5610	Nutrição nos Ciclos de Vida	Ob	72	4	NTR5104	(NTR5606 eh NTR5608)	
	Aspectos físico-funcionais, ergonômicos e organizacionais. Produção de refeições e sustentabilidade (regionalidade de alimentos, biodiversidade e relação com a sustentabilidade, gestão de resíduos sólidos) (Em avaliação).						
NTR5611	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I (Gestão de UANI)	Ob	108	6	NTR5121	(CAL5305 eh NTR5606 eh NTR5608)	
	Integração com as temáticas da fase.						
NTR5612	Seminário Integrador I	Ob	18	1			



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

Fase 06

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
NTR5152	Cálculo e Análises de Dietas para Coletividades	Ob	72	4		NTR5609
<p>Análise do consumo alimentar de coletividades sadias. Cálculo das necessidades energéticas e de nutrientes para coletividades sadias. Diagnóstico do perfil de comensais de coletividades sadias. Análise do Programa de Alimentação do Trabalhador. Cálculo de dietas e planejamento de cardápios para coletividades sadias.</p>						
NTR5613	Nutrição em Saúde Pública	Ob	72	4	(NTR5306 eh NTR5308)	(NTR5120 eh NTR5604 eh NTR5610)
<p>Histórico da atuação do nutricionista em saúde pública e sua atuação nos diferentes níveis de organização dos serviços de saúde; promoção e prevenção em alimentação e nutrição nos níveis de atenção em saúde; concepções de educação e a prática de educação alimentar e nutricional; intervenção em alimentação e nutrição em saúde pública</p>						
NTR5614	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II (Gestão de UAN II)	Ob	108	6	NTR5122	NTR5611
<p>Avaliação da qualidade alimentar, nutricional, sensorial, higiênico-sanitária e simbólica da alimentação oferecida nas diferentes unidades produtoras de refeições. Planejamento de ações de intervenção para promoção e prevenção de saúde. Controle social para garantia da qualidade da alimentação e do espaço produtivo.</p>						
NTR5615	Seminário Integrador II	Ob	18	1		
<p>Integração com as temáticas da fase</p>						
PSI5608	Psicologia e Nutrição	Ob	36	2	PSI5125	
<p>Conhecimentos básicos em psicologia. História da Psicologia. Psicologia e Território em Saúde Mental. O modelo CAPS. Concepções do normal versus patológico. Aspectos biopsicossociais envolvidos no comportamento alimentar. Transtornos alimentares. Psicologia Social: uma visão de prevenção e promoção da saúde. Interação humana e relações interpessoais: aspectos interatuantes na relação do nutricionista com o paciente (cliente e família).</p>						
PTL5121	Patologia Geral V	Ob	72	4		(BQA5104 eh CFS5146 eh MIP5118 eh MIP5202 eh MIP5306)
<p>Generalidades sobre Patologia: conceitos de saúde/doença. Os grandes processos mórbidos (alterações celulares e extracelulares, processo inflamatório, distúrbios vasculares, distúrbios de crescimento e diferenciação). Patologia do meio ambiente. Prática de macroscopia dos processos patológicos gerais.</p>						
-	Optativa	Op				



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Bacharelado em Nutrição**

Fase 07

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<p>Estudo das principais doenças que afetam o grupo materno-infantil, abordando etiologia, quadro clínico, fisiopatologia de sinais e sintomas, evolução e terapêutica. Suporte nutricional nas doenças catabólicas.</p> NTR5616 Fisiopatologia da Nutrição I	Ob	72	4	NTR5133	(NTR5609 eh NTR5610 eh PTL5121)	
<p>Introdução à Dietoterapia. Estudo da modificação físico-química dos alimentos nas dietas hospitalares. Estudo da terapêutica psicossocial nas principais doenças do grupo materno-infantil e suporte nutricional nas doenças catabólicas.</p> NTR5617 Dietoterapia I	Ob	108	6	NTR5213	(NTR5609 eh NTR5610 eh PTL5121)	
<p>Integração com as temáticas da fase</p> NTR5618 Seminário Integrador III	Ob	18	1			
<p>Histórico de estudos em Nutrição Experimental, bases teóricas e metodológicas. Avanços recentes e perspectivas de nutrição molecular. Aspectos legais e éticos aplicados à pesquisa em nutrição.</p> NTR5619 Nutrição Experimental I	Ob	54	3	NTR5111	(NTR5610 eh PTL5121)	
-	Optativa	Op				



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

Fase 08

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<p>Estudo das principais doenças que ocorrem no meio hospitalar, abordando etiologia, quadro clínico, fisiopatologia de sinais e sintomas, evolução e terapêutica. Objetivos.</p> NTR5132 Fisiopatologia da Nutrição II	Ob	72	4		(NTR5616 eh NTR5617)	
<p>Ética da qualidade de vida humana: pré-condições para a vida e a prosperidade humana</p> NTR5620 Ética e Bioética	Ob	54	3	NTR5115		
<p>Humanização da Atenção na Alimentação e Nutrição Hospitalar e Domiciliar</p> NTR5621 Atenção e Assistência Alimentar e Nutricional	Ob	54	3		(NTR5614 eh NTR5617)	
<p>Terapêutica nutricional de doenças que necessitam de intervenção nutricional, tais como: doenças gastrointestinais, renais, cardiovasculares, obesidade e diabetes mellitus. Prescrição e elaboração de dietas. Orientação alimentar.</p> NTR5622 Dietoterapia II	Ob	108	6	NTR5214	(NTR5616 eh NTR5617)	
<p>Desenvolvimento do Projeto de Trabalho acadêmico, sob orientação docente. A bibliografia será selecionada com base no tema decada projeto.</p> NTR5623 Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	Ob	36	2			
-	Optativa					



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

9ªFASE e 10ª FASE

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
NTR5412 Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Ob	270	15		3168 horas	
Aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos de maneira a permitir, analisar, participar e sugerir condutas dietoterápicas, bem como atuar na orientação das mesmas, individualmente ou em equipe.						
NTR5414 Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Pública	Ob	270	15		3168 horas	
Capacitar estudantes do curso de Graduação em Nutrição, através da prática de estágios de Nutrição em Saúde Pública, que podem ser desenvolvidas em Instituições de educação e de Saúde, ou outras instituições sociais, e em projetos de Extensão Comunitária, ressaltando a importância do domínio das técnicas disponíveis e de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias. ²⁹						
NTR5415 Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Ob	270	15	NTR5411	3168 horas	
Proporcionar ao aluno a oportunidade de desenvolver as atividades práticas em instituições diversas que possuam Unidades de Alimentação e Nutrição.						
NTR5631 Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso I	Ob	18	1		NTR5623	

Fase 10

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
NTR5632 Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso II	Ob	18	1		NTR5631	

(*) As disciplinas NTR5631 e NTR5632 devem ser cumpridas por todos os alunos vinculados ao currículo - portaria nº177/prograd/2012



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Bacharelado em Nutrição**

Disciplinas Optativas

Carga Hor. Mínima Obrigatória - 144horas/aula, a serem cumpridas entre as 2ª e 8ª fases-sugestão. São optativas todas as disciplinas oferecidas nos cursos da UFSC, obedecendo-se os pré-requisitos, porém o Col. recomenda as disciplinas do rol abaixo.

Disciplina		Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
CAL5306	Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial para Nutrição	Op	54	3		(CAL5301 eh CAL5304)	
CAL5307	Bioquímica de Alimentos	Op	54	3		BQA5123	
FMC5209	Interação Fármacos e Nutrientes	Op	36	2		(NTR5616 eh NTR5617)	
GCN5949	Geografia da Alimentação	Op	72	4			
NFR5128	Enfermagem em Primeiros Socorros	Op	36	2			
NTR5209	Padrões Alimentares	Op	54	3		NTR5600	
NTR5220	Suporte Nutricional na Prática Clínica Ambulatorial e Hospitalar	Op	36	2		(NTR5616 eh NTR5617)	
NTR5225	Nutrição do Atleta	Op	54	3		(NTR5606 eh NTR5609)	
NTR5501	Programa de Intercâmbio Acadêmico I	Op					
<i>(*) A disciplina NTR5501 tem como pré-requisito a Resolução 007/CUn/99</i>							
NTR5502	Programa de Intercâmbio Acadêmico II	Op				NTR5501	
NTR5701	Antropologia da Alimentação	Op	54	3		NTR5600	
NTR5702	Nutrição Experimental II	Op	54	3		NTR5619	
NTR5703	Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição	Op	54	3		NTR5611	
PTL5112	Toxicologia III	Op	54	3			



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

Introdução a Patologia Ambiental. O homem e o meio. Agressão, lesão e os fenômenos da adaptação. Lesão por agentes químicos terapêuticos. Lesão por agentes tóxicos não terapêuticos. Alcoolismo. Poluição Ambiental. Tabagismo. Pneumoconioses. Lesão por agentes físicos.

PTL5130 Patologia Ambiental Op 54 3 PTL5121

Hibridização. Isomeria. Conformações. Grupos Funcionais. Hidrocarbonetos alifáticos e aromáticos. Funções oxigenadas: Alcóois, éteres, esterres, aldeídos, cetonas e ácidos carboxílicos. Hidratos de carbono. Funções nitrogenadas: aminas, amidas, aminoácidos, proteínas. Polímeros e outros compostos de interesse biológico e tecnológico.

QMC5206 Química Orgânica Básica Op 54 3

SPO5117 Sociologia da Alimentação Op 36 2 (NTR5607 eh SPO5114)

Observações

Dispensar do cumprimento da disciplina PTL5112, o aluno que cumpriu a CAL5412 no semestre 2011.2, para efeito de integralização curricular. Portaria nº244/prograd/2012.

Legenda: Tipo: Ob=Disciplina Obrigatória; Op=Disciplina Optativa; Es=Estágio; Ex=Extracurso; H/A=Hora Aula Equivalente; Disciplina equivalente; Conjunto: Disciplinas que devem ser cursadas em conjunto