



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração Escolar

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

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: 4014 H/A CNE: 3840 H

Optativas Profissionais: 144 H/A

Número de aulas semanais: Mínimo: 14 Máximo: 48

Coordenador do Curso: Profª Janaina das Neves

Telefone: 37219486



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**

Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração Escolar

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

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. | | | | | | | |



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração Escolar

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

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. | | | | | | |



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração Escolar

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

Fase 03

| Disciplina | Tipo | H/A | Aulas | Equivalentes | Pré-Requisito | Conjunto |
|---|--|-----|-------|--------------|-------------------------|---------------------------------------|
| 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. | | | | | | |
| BQA5104 | Bioquímica 04 - Fisiológica | Ob | 72 | 4 | | BQA5123 |
| Líquidos corporais. Potencial de membrana e ação. Funções dos sistemas: neuromuscular e neurovegetativo; motor e sensorial; cardiovascular; renal, respiratório e endócrino.7 | | | | | | |
| CFS5146 | Fisiologia Humana | Ob | 72 | 4 | | BQA5123 |
| 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. | | | | | | |
| MIP5118 | Microbiologia III | Ob | 72 | 4 | | (BEG5101 eh BQA5123) |
| 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. | | | | | | |
| NTR5120 | Epidemiologia Nutricional | Ob | 72 | 4 | | SPB5112 |
| 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. | | | | | | |
| NTR5604 | Avaliação Nutricional | Ob | 72 | 4 | (NTR5102 eh NTR5109) | (BQA5123 eh NTR5602 eh SPB5112) |
| 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. | | | | | | |
| NTR5605 | Vigilância Sanitária Alimentar (VISA) | Ob | 72 | 4 | NTR5307 | (NTR5600 eh NTR5601 eh NTR5602) |



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração Escolar

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

Fase 04

| Disciplina | Tipo | H/A | Aulas | Equivalentes | Pré-Requisito | Conjunto |
|---|------|-----|-------|-------------------------|---|----------|
| CAL5301 Tecnologia de Alimentos III | Ob | 54 | 3 | | BQA5104 | |
| 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. | | | | | | |
| CAL5304 Bromatologia | Ob | 72 | 4 | | BQA5104 | |
| 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. | | | | | | |
| CAL5305 Microbiologia, Higiene e Controle dos Alimentos | Ob | 90 | 5 | CAL5403 | MIP5118 | |
| 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. | | | | | | |
| NTR5606 Nutrição Humana | Ob | 54 | 3 | NTR5105 | (BQA5104 eh CFS5146) | |
| Alimento, Alimentação, Nutrição e Nutriente: Fontes e Funções; Estudo dos nutrientes; Água e Eletrólitos; Biodisponibilidade; Necessidades e Recomendações Nutricionais e Guias Alimentares. | | | | | | |
| NTR5607 Planejamento e Programação de Ações em Alimentação e Nutrição (PPAN) | Ob | 72 | 4 | | (NTR5120 eh NTR5602 eh NTR5603 eh NTR5604 eh NTR5605) | |
| 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. | | | | | | |
| NTR5608 Técnica Dietética | Ob | 72 | 4 | (NTR5203 eh NTR5204) | (NTR5603 eh NTR5605) | |
| 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. | | | | | | |



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração Escolar

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

Fase 05

| Disciplina | Tipo | H/A | Aulas | Equivalentes | Pré-Requisito | Conjunto |
|--|------|-----|-------|--------------|---------------------------------|----------|
| BEG5204 Embriologia Humana Aplicada a Nutrição | Ob | 36 | 2 | | MOR5118 | |
| 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. | | | | | | |
| BEG5406 Genética Humana Aplicada Nutrição | Ob | 36 | 2 | | BEG5101 | |
| 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. | | | | | | |
| MIP5202 Imunologia II | Ob | 54 | 3 | | (BQA5123 eh MOR5118) | |
| Respostas imunes específicas. Antígenos. Preparo de antígenos. Imunoglobulinas. Complemento. Preparo de antissoros. Reações antígeno-anticorpo. Hipersensibilidade. | | | | | | |
| NTR5609 Cálculo e Análise de Dietas nos Ciclos de Vida | Ob | 72 | 4 | NTR5151 | (NTR5606 eh NTR5608) | |
| Análise de consumo alimentar, cálculo do valor energético total e das necessidades de nutrientes nos diferentes ciclos de vida. Planejamento alimentar. | | | | | | |
| NTR5610 Nutrição nos Ciclos de Vida | Ob | 72 | 4 | NTR5104 | (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. | | | | | | |
| NTR5611 Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I (Gestão de UANI) | Ob | 108 | 6 | NTR5121 | (CAL5305 eh 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). | | | | | | |
| NTR5612 Seminário Integrador I | Ob | 18 | 1 | | | |
| Integração com as temáticas da fase. | | | | | | |



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração Escolar

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

Fase 06

| Disciplina | Tipo | H/A | Aulas | Equivalentes | Pré-Requisito | Conjunto |
|--|------|-----|-------|-------------------------|---|----------|
| NTR5152 Cálculo e Análises de Dietas para Coletividades | Ob | 72 | 4 | | NTR5609 | |
| NTR5613 Nutrição em Saúde Pública | Ob | 72 | 4 | (NTR5306 eh NTR5308) | (NTR5120 eh NTR5604 eh NTR5610) | |
| NTR5614 Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II (Gestão de UAN II) | Ob | 108 | 6 | NTR5122 | NTR5611 | |
| NTR5615 Seminário Integrador II | Ob | 18 | 1 | | | |
| PSI5608 Psicologia e Nutrição | Ob | 36 | 2 | PSI5125 | | |
| PTL5121 Patologia Geral V | Ob | 72 | 4 | | (BQA5104 eh CFS5146 eh MIP5118 eh MIP5202 eh MIP5306) | |
| - Optativa | Op | | | | | |



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**

Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração Escolar

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

Fase 07

| Disciplina | Tipo | H/A | Aulas | Equivalentes | Pré-Requisito | Conjunto |
|---|----------|-----|-------|--------------|---------------------------------------|----------|
| NTR5616 Fisiopatologia da Nutrição I | Ob | 72 | 4 | NTR5133 | (NTR5609 eh NTR5610 eh PTL5121) | |
| NTR5617 Dietoterapia I | Ob | 108 | 6 | NTR5213 | (NTR5609 eh NTR5610 eh PTL5121) | |
| NTR5618 Seminário Integrador III | Ob | 18 | 1 | | | |
| NTR5619 Nutrição Experimental I | Ob | 54 | 3 | NTR5111 | (NTR5610 eh PTL5121) | |
| - | Optativa | | | | | |



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração Escolar

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

Fase 08

| Disciplina | Tipo | H/A | Aulas | Equivalentes | Pré-Requisito | Conjunto |
|--|----------|-----|-------|--------------|----------------------|----------|
| NTR5132 Fisiopatologia da Nutrição II | Ob | 72 | 4 | | (NTR5616 eh NTR5617) | |
| NTR5620 Ética e Bioética | Ob | 54 | 3 | NTR5115 | | |
| NTR5621 Atenção e Assistência Alimentar e Nutricional | Ob | 54 | 3 | | (NTR5614 eh NTR5617) | |
| NTR5622 Dietoterapia II | Ob | 108 | 6 | NTR5214 | (NTR5616 eh NTR5617) | |
| NTR5623 Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) | Ob | 36 | 2 | | | |
| - | Optativa | | | | | |



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**

Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração Escolar

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: Nutricionista

9ª Fase e 10ª Fase

| Disciplina | Tipo | H/A | Aulas | Equivalentes | Pré-Requisito | Conjunto |
|--|---|-----|-------|--------------|---------------|------------|
| 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. | | | | | | |
| NTR5412 | Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica | 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 | | | | | | |
| NTR5414 | Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Pública | Ob | 270 | 15 | | 3168 horas |
| Proporcionar ao aluno a oportunidade de desenvolver as atividades práticas em instituições diversas que possuam Unidades de Alimentação e Nutrição. | | | | | | |
| NTR5415 | Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição | Ob | 270 | 15 | NTR5411 | 3168 horas |
| 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



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Administração Escolar

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

Disciplinas Optativas

Carga Hor. Mínima Obrigatória - 144 horas/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 e CAL5304) | |
| CAL5307 Bioquímica de Alimentos | Op | 54 | 3 | | BQA5123 | |
| FMC5209 Interação Fármacos e Nutrientes | Op | 36 | 2 | | (NTR5616 e 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 e NTR5617) | |
| NTR5225 Nutrição do Atleta | Op | 54 | 3 | | (NTR5606 e NTR5609) | |
| NTR5501 Programa de Intercâmbio Acadêmico I | Op | | | | | |
| (*) A disciplina NTR5501 tem como pré-requisito a Resolução 007/CUn/99 | | | | | | |
| NTR5502 Programa de Intercâmbio Acadêmico II | Op | | | | | NTR5501 |
| NTR5503 Programa de Intercâmbio Acadêmico III | Op | | | | | NTR5502 |
| NTR5504 Programa de Intercâmbio Acadêmico IV | Op | | | | | NTR5503 |
| 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 |



CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: Nutricionista

A disciplina se propõe a abordar aspectos toxicológicos da exposição de organismos vivos, em particular humanos, a substâncias tóxicas de origem biológica (toxinfecções e micotoxinas) e química (metais, agrotóxicos, PHAs), e dos principais aditivos sintéticos e toxinas naturais, a partir da contaminação dos alimentos, seja durante os processos de produção, armazenagem, processamento, ou através de recipientes, embalagens e poluição ambiental. Serão fornecidos os fundamentos básicos em toxicologia; a identificação e estudo nos alimentos; estudo da relação dos hábitos nutricionais, condições sociais e de higiene, bem como a biogenética nos processos de intoxicação.

PTL5112 Toxicologia III Op 54 3

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. art. 1º - dispensar do cumprimento da disciplina NTR 5600 - Cultura, Consumo e Padrões Alimentares - 54 horas-aula, o aluno que migrou do currículo 1991.1 para o currículo 2009.1 do curso de graduação em Nutrição e que cumpriu a disciplina NTR 5209 - Padrões alimentares - 54 horas-aula. Parágrafo Único - a carga horária da disciplina NTR 5209 cursada em substituição à NTR 5600, não poderá ser computada para a integralização das optativas do currículo 2009.1. PORTARIA Nº 516/prograd/2013. Art.1º - Estabelecer o cumprimento de 3150 horas-aula como pré-requisito para as disciplinas NTR5415, NTR5412 e NTR5414 da 9º e 10º fase do currículo 2009.1, para os alunos com matrícula até 2013.1, inclusive. Portaria nº217/PROGRAD/2014 - Art.2º - Estabelecer o cumprimento de 3168 horas-aula como pré-requisito para as disciplinas NTR5415, NTR5412 e NTR5414 da 9º e 10º fase do currículo 2009.1 para os alunos com matrícula a partir de 2014.1, inclusive. Portaria nº 217/PROGRAD/2014.

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