



**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
<b>BEG5101 Fundamentos da Biologia Celular</b>	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.						
<b>CIN5105 Metodologia Científica</b>	Ob	36	2			
Técnicas de Pesquisa bibliográficas. Normalização do trabalho científico.						
<b>MOR5210 Anatomia Aplicada a Nutrição</b>	Ob	72	4			
Introdução à Anatomia. Sistema Tegumentar. Osteologia. Artrologia. Miologia. Sistema Circulatório. Sistema Digestivo. Sistema Respiratório. Aparelho Genito-Urinário. Sistema Endócrino. Sistema Nervoso.						
<b>NTR5600 Cultura, Consumo e Padrões Alimentares</b>	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.						
<b>NTR5601 Educação, Saúde, Alimentação e Nutrição</b>	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.						
<b>SPB5100 Desenvolvimento da Comunidade</b>	Ob	36	2			
Metodologia em Epidemiologia; O método Epidemiológico; A pesquisa epidemiológica. Desenhos de pesquisa em saúde.						
<b>SPO5114 Sociologia e Saúde</b>	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
<b>BQA5123 Bioquímica 03 - Básica</b>	Ob	72	4		BEG5101	
<b>MIP5306 Parasitologia VI</b>	Ob	72	4		BEG5101	
<b>MOR5118 Histologia Aplicada a Nutrição</b>	Ob	72	4		(BEG5101 eh MOR5210)	
<b>NTR5602 Educação em Saúde, Alimentação e Nutrição II</b>	Ob	72	4	NTR5119	(NTR5600 eh NTR5601)	
<b>NTR5603 Produção, Distribuição e Aquisição de Alimentos</b>	Ob	54	3		(NTR5600 eh NTR5601)	
<b>SPB5112 Epidemiologia Básica</b>	Ob	36	2		SPB5100	
<b>SPB5127 Bioestatística II</b>	Ob	36	2		CIN5105	
<b>SPB5218 Saúde e Saneamento</b>	Ob	36	2		SPB5100	



# 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.						
<b>BQA5104</b>	<b>Bioquímica 04 - Fisiológica</b>	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						
<b>CFS5146</b>	<b>Fisiologia Humana</b>	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.						
<b>MIP5118</b>	<b>Microbiologia III</b>	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.						
<b>NTR5120</b>	<b>Epidemiologia Nutricional</b>	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.						
<b>NTR5604</b>	<b>Avaliação Nutricional</b>	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.						
<b>NTR5605</b>	<b>Vigilância Sanitária Alimentar (VISA)</b>	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
<b>CAL5301</b> <b>Tecnologia de Alimentos III</b>	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.						
<b>CAL5304</b> <b>Bromatologia</b>	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.						
<b>CAL5305</b> <b>Microbiologia, Higiene e Controle dos Alimentos</b>	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.						
<b>NTR5606</b> <b>Nutrição Humana</b>	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.						
<b>NTR5607</b> <b>Planejamento e Programação de Ações em Alimentação e Nutrição (PPAN)</b>	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.						
<b>NTR5608</b> <b>Técnica Dietética</b>	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
<b>BEG5204</b> <b>Embriologia Humana Aplicada a Nutrição</b>	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.						
<b>BEG5406</b> <b>Genética Humana Aplicada Nutrição</b>	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.						
<b>MIP5202</b> <b>Imunologia II</b>	Ob	54	3		(BQA5123 eh MOR5118)	
Respostas imunes específicas. Antígenos. Preparo de antígenos. Imunoglobulinas. Complemento. Preparo de antissoros. Reações antígeno-anticorpo. Hipersensibilidade.						
<b>NTR5609</b> <b>Cálculo e Análise de Dietas nos Ciclos de Vida</b>	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.						
<b>NTR5610</b> <b>Nutrição nos Ciclos de Vida</b>	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.						
<b>NTR5611</b> <b>Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I (Gestão de UANI)</b>	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).						
<b>NTR5612</b> <b>Seminário Integrador I</b>	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
<b>NTR5152</b> <b>Cálculo e Análises de Dietas para Coletividades</b>	Ob	72	4		NTR5609	
<b>NTR5613</b> <b>Nutrição em Saúde Pública</b>	Ob	72	4	(NTR5306 eh NTR5308)	(NTR5120 eh NTR5604 eh NTR5610)	
<b>NTR5614</b> <b>Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II (Gestão de UAN II)</b>	Ob	108	6	NTR5122	NTR5611	
<b>NTR5615</b> <b>Seminário Integrador II</b>	Ob	18	1			
<b>PSI5608</b> <b>Psicologia e Nutrição</b>	Ob	36	2	PSI5125		
<b>PTL5121</b> <b>Patologia Geral V</b>	Ob	72	4		(BQA5104 eh CFS5146 eh MIP5118 eh MIP5202 eh MIP5306)	
- <b>Optativa</b>	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
<b>NTR5616 Fisiopatologia da Nutrição I</b>	Ob	72	4	NTR5133	(NTR5609 eh NTR5610 eh PTL5121)	
<b>NTR5617 Dietoterapia I</b>	Ob	108	6	NTR5213	(NTR5609 eh NTR5610 eh PTL5121)	
<b>NTR5618 Seminário Integrador III</b>	Ob	18	1			
<b>NTR5619 Nutrição Experimental I</b>	Ob	54	3	NTR5111	(NTR5610 eh PTL5121)	
-	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 08

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<b>NTR5132 Fisiopatologia da Nutrição II</b>	Ob	72	4		(NTR5616 eh NTR5617)	
<b>NTR5620 Ética e Bioética</b>	Ob	54	3	NTR5115		
<b>NTR5621 Atenção e Assistência Alimentar e Nutricional</b>	Ob	54	3		(NTR5614 eh NTR5617)	
<b>NTR5622 Dietoterapia II</b>	Ob	108	6	NTR5214	(NTR5616 eh NTR5617)	
<b>NTR5623 Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)</b>	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
<b>NTR5412 Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica</b>	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.						
<b>NTR5414 Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Pública</b>	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						
<b>NTR5415 Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição</b>	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.						
<b>NTR5631 Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso I</b>	Ob	18	1		NTR5623	

**Fase 10**

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<b>NTR5632 Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso II</b>	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 - 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
<b>CAL5306</b> Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial para Nutrição	Op	54	3		(CAL5301 eh CAL5304)	
<b>CAL5307</b> Bioquímica de Alimentos	Op	54	3		BQA5123	
<b>FMC5209</b> Interação Fármacos e Nutrientes	Op	36	2		(NTR5616 eh NTR5617)	
<b>GCN5949</b> Geografia da Alimentação	Op	72	4			
<b>NFR5128</b> Enfermagem em Primeiros Socorros	Op	36	2			
<b>NTR5209</b> Padrões Alimentares	Op	54	3		NTR5600	
<b>NTR5220</b> Suporte Nutricional na Prática Clínica Ambulatorial e Hospitalar	Op	36	2		(NTR5616 eh NTR5617)	
<b>NTR5225</b> Nutrição do Atleta	Op	54	3		(NTR5606 eh NTR5609)	
<b>NTR5501</b> Programa de Intercâmbio Acadêmico I	Op					
(*) A disciplina NTR5501 tem como pré-requisito a Resolução 007/CUn/99						
<b>NTR5502</b> Programa de Intercâmbio Acadêmico II	Op					NTR5501
<b>NTR5503</b> Programa de Intercâmbio Acadêmico III	Op					NTR5502
<b>NTR5504</b> Programa de Intercâmbio Acadêmico IV	Op					NTR5503
<b>NTR5701</b> Antropologia da Alimentação	Op	54	3			NTR5600
<b>NTR5702</b> Nutrição Experimental II	Op	54	3			NTR5619
<b>NTR5703</b> 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