



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**
Currículo: **20091**

Habilitação: Nutricionista

0

Documentação: Renovação de Reconhecimento do Curso - Portaria nº 1/MEC, 06/01/2012., publicado no DOU em 09/01/2012
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, bem como, prevenir e tratar doenças 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: 4500 H/A CNE: 3200 H
Optativas Básico: 72 H/A Optativas Profissionais: 144 H/A

Número de aulas semanais: Mínimo: 14 Máximo: 37

Coordenador do Curso: Profª. Drª. Maria Cristina Marcon
Telefone: 37219486

(01)

1



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: 9 - NUTRIÇÃO
Currículo: 20091

Habilitação: Nutricionista

0

Fase 01

1

Disciplina	tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<i>Noções de microscopia de luz e eletrônica. Comparação entre células procarióticas e eucarióticas. Biomoléculas. Organização molecular, ultraestrutural e funcional das células eucarióticas animais e vegetais. Interações metabólicas entre células animais e vegetais. Processos reprodutivos celulares.</i>						
BEG5101	Fundamentos da Biologia Celular	Ob	54	3		
<i>Introdução à Anatomia. Sistema Tegumentar. Osteologia. Artrologia. Miologia. Sistema Circulatório. Sistema Digestivo. Sistema Respiratório. Aparelho Genito-Urinário. Sistema Endócrino. Sistema Nervoso.</i>						
MOR5210	Anatomia Humana	Ob	72	4	MOR5219	
<i>Cultura, Alimentação e Nutrição. Fatores que influenciam o consumo, hábitos e práticas alimentares. Influência de diferentes grupos étnicos nos hábitos e padrões alimentares da população brasileira, destacando-se a cultura afro-brasileira, africana, indígena e da imigração. Processo de mudanças nos hábitos e padrões de alimentação da população brasileira.</i>						
NTR5600	Cultura, Consumo e Padrões Alimentares	Ob	54	3		
<i>Contextualização histórica de território em alimentação e nutrição. Relação áreas de conhecimento em nutrição e território. Relação entre o conceito de saúde e o Direito Humano. Histórico dos direitos humanos, enfocando na garantia do direito humano à alimentação adequada e o histórico da segurança alimentar e nutricional com enfoque no Brasil. 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.</i>						
NTR5624	Introdução à Segurança Alimentar e Nutricional	Ob	72	4	NTR5601	
<i>Aspectos históricos e socioeconômicos do desenvolvimento e da organização política da saúde no Brasil e no mundo. Reforma sanitária no Brasil. Princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde. Financiamento e alocação de recursos de saúde no Brasil. Sistemas comparados e reformas de sistemas de saúde. Âmbito de organização do sistema de atenção. Redes de Atenção à Saúde.</i>						
SPB5200	Políticas Públicas em Saúde	Ob	54	3	SPB5100 ou SPB5218	
<i>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.</i>						
SPO5114	Sociologia e Saúde	Ob	54	3		



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**
Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

0

Fase 02

2

Disciplina	tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<i>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</i>						
BQA5123	Bioquímica 03 - Básica	Ob	72	4	BQA5124	BEG5101
<i>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.</i>						
MIP5306	Parasitologia VI	Ob	72	4		BEG5101
<i>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.</i>						
MOR5118	Histologia	Ob	72	4	MOR5120 ou MOR7003	BEG5101 eh MOR5210
<i>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.</i>						
NTR5625	Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição	Ob	72	4	NTR5602	NTR5600 eh NTR5624
<i>Políticas federais, estaduais e municipais promotoras da Agricultura familiar, com ênfase na priorização da compra de alimentos de comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos. Modelos produtivos de alimentos e as possíveis implicações dos contaminantes químicos introduzidos nos alimentos para a saúde humana, saúde ambiental e saúde social. Identificar alimentos e respectivos grupos alimentares. Analisar dados sobre abastecimento de alimentos nos distintos territórios de prática.</i>						
NTR5626	Sistema Alimentar	Ob	54	3	NTR5603	NTR5600 eh NTR5624
<i>Aspectos históricos da epidemiologia e historicidade dos conceitos e uso. Conceituação de saúde e doença. Causalidade e determinação do processo saúde/doença. Medidas de mortalidade e morbidade. Delineamentos epidemiológicos. Conceito de risco. Introdução à bioestatística, coleta e análise descritiva de dados em saúde, noções de probabilidade, distribuição Normal e escore-Z, distribuição binomial, introdução à estatística inferencial.</i>						
SPB5210	Epidemiologia e Bioestatística	Ob	90	5	SPB5112 eh SPB5127 ou SPB5520	



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: 9 - NUTRIÇÃO
Currículo: 20091

Habilitação: Nutricionista

0

Fase 03

3

Disciplina	tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<i>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.</i>						
BQA5104	Bioquímica 04 - Fisiológica	Ob	72	4		BQA5123
<i>Homeostase e potenciais de membrana, fisiologia neuromuscular e neurovegetativa, fisiologia endócrina, fisiologia digestória, fisiologia cardiovascular, fisiologia respiratória e fisiologia renal.</i>						
CFS5146	Fisiologia Humana I	Ob	72	4	CFS7100	BQA5123 eh MOR5118 eh MOR5210
<i>Técnicas de pesquisas bibliográficas. Normalização do trabalho científico.</i>						
CIN5105	Metodologia Científica	Ob	36	2		SPB5210
<i>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.</i>						
MIP5118	Microbiologia III	Ob	72	4	MIP7013	BEG5101 eh BQA5123
<i>Processo de elaboração de projetos e relatórios acadêmicos em nutrição e formas de apresentação de trabalhos acadêmicos</i>						
NTR1119	Introdução a Trabalhos Acadêmicos em Nutrição	Ob	36	2	NTR5623	
<i>Magnitude dos distúrbios nutricionais em nível mundial e no Brasil. Epidemiologia dos distúrbios nutricionais: carências nutricionais específicas e doenças por excesso. Transição epidemiológica e nutricional. Estudo e aplicação dos métodos de inquéritos de consumo alimentar e sócio econômico. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional como conceito ampliado de vigilância em saúde (consumo alimentar, sócio econômico, dados antropométricos, demográficos, epidemiológicos e sanitários).</i>						
NTR5120	Epidemiologia Nutricional	Ob	72	4		SPB5210
<i>Introdução aos métodos de diagnóstico nutricional individual e coletivo: métodos diretos e indiretos. Avaliação antropométrica nos diferentes ciclos de vida (gestante, criança, adolescente, adulto e idoso). Avaliação da composição corporal.</i>						
NTR5604	Avaliação Nutricional	Ob	72	4	NTR5102 eh NTR5109	



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: 9 - NUTRIÇÃO
Currículo: 20091

Habilitação: Nutricionista

0

Fase 04

4

Disciplina	tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<i>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.</i>						
CAL5301	Tecnologia de Alimentos III	Ob	54	3		BQA5104
<i>Higiene e controle microbiológico de alimentos. Microorganismos deteriorantes, patogênicos e indicadores. Análise microbiológica de alimentos: plano de amostragem, procedimentos de coleta e de transporte de amostras. Legislação: padrões microbiológicos para alimentos. Novos métodos para análise microbiológica de alimentos.</i>						
CAL5305	Microbiologia, Higiene e Controle dos Alimentos	Ob	72	4	CAL5403	MIP5118
CAL5309	Bromatologia	Ob	54	3	CAL5304	BQA5104
<i>Interfaces entre as políticas públicas em alimentação e nutrição e a vigilância sanitária de alimentos. Responsabilidade dos serviços municipal, estadual e federal de Vigilância Sanitária de Alimentos. Atuação de nutricionistas em relação à qualidade dos alimentos disponíveis para a aquisição e consumo pela população, considerando a saúde coletiva.</i>						
NTR5605	Vigilância Sanitária Alimentar	Ob	72	4	NTR5307	MIP5118 eh NTR5625 eh NTR5626
<i>Alimento, Alimentação, Nutrição. Energia: conceito, necessidades e recomendações. Equilíbrio energético, valor energético dos alimentos. Métodos para estimativa das necessidades energéticas. Macronutrientes, micronutrientes e água: propriedades, fontes, funções, digestão, absorção, metabolismo, biodisponibilidade, necessidades e recomendações nutricionais. Guias alimentares.</i>						
NTR5606	Nutrição Humana	Ob	54	3	NTR5105	BQA5104 eh CFS5146
<i>Estruturação do diagnóstico em saúde. Caracterização do planejamento: normativo e estratégico situacional. Elaboração de um planejamento estratégico situacional do território em saúde: definição da Imagem-objetivo, identificação dos problemas, priorização dos problemas e planificação de ações de intervenção em alimentação e nutrição.</i>						
NTR5607	Planejamento e Programação de Ações em Alimentação e Nutrição.	Ob	72	4		NTR5120 eh NTR5600 eh NTR5624 eh NTR5625 eh NTR5626
<i>Importância e objetivos da Técnica Dietética e culinária para o nutricionista. Estudo dos grupos de alimentos: qualidade, seleção, aquisição (sazonalidade), pré-preparo, preparo e conservação de alimentos. Aspectos sensoriais. Ficha técnica. Propriedades e modificações físico-químicas dos alimentos e preparações. Prática culinária de receitas tradicionais regionais simples.</i>						
NTR5608	Técnica Dietética	Ob	108	6	NTR5203 eh NTR5204	MIP5118 eh NTR5626



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**
Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

0

Fase 05

5

Disciplina	tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<i>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.</i>						
BEG5204	Embriologia Humana	Ob	36	2		MOR5118
<i>Bases físicas e moleculares da herança. Mutação e mutagenese. 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.</i>						
BEG5406	Genética Humana	Ob	36	2		BEG5101
<i>Respostas imunes específicas. Antígenos. Preparo de antígenos. Imunoglobulinas. Complemento. Preparo de antissoros. Reações antígeno-anticorpo. Hipersensibilidade.</i>						
MIP5202	Imunologia II	Ob	54	3	MIP7004	BQA5123 eh MOR5118
<i>Conhecimento e aplicação de instrumentos para assegurar a qualidade na produção de refeições, buscando promoção de saúde, intervindo no fluxo do processo produtivo de uma unidade de alimentação e nutrição.</i>						
NTR5611	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição	Ob	108	6	NTR5121	CAL5305 eh NTR5606 eh NTR5608
<i>Integração com as temáticas da fase.</i>						
NTR5612	Seminário Integrador I	Ob	18	1		
<i>Necessidades e recomendações de energia e nutrientes para adulto, idoso, gestante e nutriz sadios a nível individual e coletivo. Cálculo e análise do consumo alimentar, planejamento e cálculo de dietas para adultos, idosos, gestante e nutriz sadios a nível individual e coletivo. Análise do Programa de Alimentação do Trabalhador. Práticas culinárias para a execução de preparações e cardápios para as referidas populações.</i>						
NTR5627	Nutrição e Cálculo de Dietas nos Ciclos de Vida I	Ob	108	6	NTR5609 ou NTR5610	NTR5604 eh NTR5606 eh NTR5608

(02)

2



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**
Currículo: **20091**

Habilitação: Nutricionista

0

Fase 06

6

Disciplina	tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
CFS1102	Fisiologia Humana II	Ob	54	3		
<i>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.</i>						
NTR5613	Nutrição em Saúde Pública	Ob	72	4	NTR5306 eh NTR5308	NTR5604 eh NTR5607
<i>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.</i>						
NTR5614	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	Ob	108	6	NTR5122	NTR5611
<i>Integração com as temáticas da fase</i>						
NTR5615	Seminário Integrador II	Ob	18	1		
<i>Necessidades e recomendações de energia e nutrientes para lactente, pré-escolar, escolar e adolescentes saudáveis a nível individual e coletivo. Cálculo e análise do consumo alimentar, planejamento e cálculo de dietas para lactente, pré-escolar, escolar e adolescentes saudáveis a nível individual e coletivo. Práticas culinárias para a execução de preparações e cardápios para as referidas populações.</i>						
NTR5628	Nutrição e Cálculo de Dietas nos Ciclos de Vida II	Ob	108	6	NTR5152	NTR5627
<i>Generalidades sobre Patologia: conceitos de saúde/doença. Os grandes processos morbidos (alterações celulares e extracelulares, processo inflamatório, distúrbios vasculares, distúrbios de crescimento e diferenciação). Patologia do meio ambiente. Prática de macroscopia dos processos patológicos gerais.</i>						
PTL5121	Patologia Geral V	Ob	72	4		BQA5104 eh CFS5146 eh MIP5118 eh MIP5202 eh MIP5306
SPB1118	Promoção e Educação em Saúde	Ob	36	2		
	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

0

Fase 07

7

Disciplina	tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<i>Modificações físico-químicas dos alimentos na prescrição dietoterápica. Terapêutica nutricional de doenças gastrointestinais, renais, cardiovasculares e síndrome metabólica. Suporte nutricional. Histórico clínico nutricional e acompanhamento. Prescrição e elaboração de dietas. Orientação alimentar.</i>						
NTR5617	Dietoterapia I	Ob	108	6	NTR5213 ou NTR5622	NTR5628 eh PTL5121
<i>Integração com as temáticas da fase</i>						
NTR5618	Seminário Integrador III	Ob	18	1		
<i>Histórico de estudos em nutrição experimental, bases teóricas e metodológicas. Modelos de estudos experimentais, avanços recentes e perspectivas de nutrição molecular. Protocolos legais exigidos pelos comitês de ética CEUA e CEPESH.</i>						
NTR5619	Nutrição Experimental I	Ob	54	3	NTR5111	NTR5628 eh PTL5121
<i>Doenças gastrointestinais, renais, cardiovasculares e síndrome metabólica: etiologia, quadro clínico, fisiopatologia de sinais e sintomas, evolução e terapêutica. Suporte nutricional: aplicação e técnicas.</i>						
NTR5629	Fisiopatologia da Nutrição I	Ob	72	4	NTR5132	NTR5628 eh PTL5121
<i>Execução do projeto de trabalho acadêmico sob orientação docente.</i>						
NTR5631	Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso I	Ob	18	1		NTR1119 ou NTR5623
<i>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).</i>						
PSI5608	Psicologia e Nutrição	Ob	36	2	PSI5125	
	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**

0

Fase 08

8

Disciplina	tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<i>Conceito e interpretações de ética, bioética e moral. Bases bioéticas da discussão na política de educação ambiental e saúde. Ética na produção de alimentos de origem animal e vegetal: modos de produção tradicionais e humanizados. Ética e temas ligados a cidadania. Ética nas pesquisas com seres vivos. Deontologia: ética nas profissões. Código de ética do nutricionista: deveres, direitos e responsabilidade social.</i>						
NTR5620	Ética e Bioética	Ob	54	3	NTR5115	
<i>Humanização da Atenção na Alimentação e Nutrição Hospitalar e Domiciliar</i>						
NTR5621	Atenção e Assistência Alimentar e Nutricional	Ob	54	3		NTR5611 eh NTR5617
<i>Terapêutica nutricional de doenças tais como: oncológicas, infecciosas (AIDS) e paciente crítico (trauma e queimados), doenças pulmonares. Terapêutica nutricional de doenças que afetam o grupo materno-infantil. Prescrição e elaboração de dietas. Orientação alimentar.</i>						
NTR5622	Dietoterapia II	Ob	108	6	NTR5214 ou NTR5617	NTR5628 eh PTL5121
<i>Doenças oncológicas, infecciosas (AIDS) e paciente crítico (trauma e queimados), doenças pulmonares. Doenças que afetam o grupo materno-infantil: etiologia, quadro clínico, fisiopatologia de sinais e sintomas, evolução e terapêutica.</i>						
NTR5630	Fisiopatologia da Nutrição II	Ob	72	4	NTR5616	NTR5628 eh PTL5121
<i>Conclusão de projeto de trabalho acadêmico sob orientação docente.</i>						
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						
Optativa		Op				

9ª Fase e 10ª Fase

9

Disciplina	tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<i>Atividades orientadas na área de nutrição clínica, no âmbito hospitalar e ambulatorial, aplicando conhecimentos de maneira a orientar condutas dietoterápicas, individualmente ou em equipes multidisciplinares.</i>						
NTR5412	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Ob	324	18		3168 Horas
<i>Atividades orientadas na área de nutrição em saúde pública na atenção básica no âmbito do Sistema Único de Saúde, em instituições de educação, entre outras instituições sociais e projetos de extensão comunitária, desenvolvendo ações intersetoriais e atuando junto a equipes interdisciplinares.</i>						
NTR5414	Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Pública	Ob	324	18		3168 Horas
<i>Atividades orientadas na área de Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, aplicando conhecimentos e instrumentos para qualidade do processo produtivo e das refeições, atuando em conjunto com a equipe das unidades.</i>						
NTR5415	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Ob	324	18	NTR5411	3168 Horas



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**
Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

0

Disciplinas Optativas

102

"A carga horária mínima exigida de disciplinas opt. é de 144h/a a serem cumpridas entre a segunda e oitava fase. São consideradas discip. opt. todas as discip. oferecidas nos cursos de grad. da UFSC, sendo sugeridas as disciplinas listadas abaixo.

Disciplina	tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
CAL5306 Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial para Nutrição	<i>Op</i>	54	3		CAL5301 eh CAL5304 ou CAL5301 eh CAL5309	
CAL5307 Bioquímica de Alimentos	<i>Op</i>	54	3		BQA5123	
<i>Fatores gerais que determinam ou modulam a absorção, distribuição, metabolização e excreção de drogas. Mecanismos gerais de ação de drogas. Drogas que atuam no sistema simpático e parassimpático. Fármacos que atuam no Sistema Cardiovascular. Fármacos que atuam no Sistema Nervoso Central. Fármacos utilizados como anti-inflamatórios. Fármacos utilizados como Antibióticos e Quimioterápicos. Controle do Metabolismo de Lipoproteínas e Carboidratos. Farmacologia do Trato Gastro-Intestinal.</i>						
FMC5209 Interação Fármacos e Nutrientes	<i>Op</i>	36	2		BQA5104 eh BQA5123 eh CFS5146	
<i>Estudo Econômico da Produção de Alimentos e suas Relações com o Meio Geográfico, Físico e Humano.</i>						
GCN7909 Geografia da Alimentação	<i>Op</i>	108	6	GCN5949		
<i>Desmistificação de idéias recebidas relativamente às línguas de sinais. A língua de sinais enquanto língua utilizada pela comunidade surda brasileira. Introdução à língua brasileira de sinais: usar a língua em contextos que exigem comunicação básica, como se apresentar, realizar perguntas, responder perguntas e dar informações sobre alguns aspectos pessoais (nome, endereço, telefone). Conhecer aspectos culturais específicos da comunidade surda brasileira.</i>						
LSB7904 Língua Brasileira de Sinais I (PCC 18horas-aula)	<i>Op</i>	72	4			
<i>Estudo de métodos indiretos de diagnóstico de parasitoses. Coleta, preparação e conservação do material biológico. Aplicação de técnicas imunológicas e moleculares para o diagnóstico de parasitos de importância para humanos e veterinária.</i>						
MIP9108 Diagnóstico Imuno-Molecular em Parasitologia	<i>Op</i>	54	3		MED7003 ou MED7002 eh MIP5306 eh MIP5311 eh MIP5320	
<i>Princípios gerais de primeiros socorros. Medidas de acidentes. Ações imediatas e mediatas do socorrista em situações de emergência e/ou urgência. Primeiros socorros em situações de emergência e/ou urgência.</i>						
NFR5128 Enfermagem em Primeiros Socorros	<i>Op</i>	36	2			
<i>Correntes alimentares: vegetarianismo e seus tipos. Crudismo. Frugivorismo. Higiênismo. Alimentação integral orgânica. Influências religiosas e filosóficas na alimentação: ayurveda (hinduísmo); macrobiótica (budismo e taoísmo). Práticas alimentares ligadas a celebrações religiosas: judaísmo, cristianismo e islamismo. Outros padrões alimentares: alimentação antropológica. Dietas polêmicas da atualidade.</i>						
NTR5209 Padrões Alimentares	<i>Op</i>	54	3		NTR5606 eh NTR5608	
NTR5501 Programa de Intercâmbio Acadêmico I	<i>Op</i>					
A disciplina NTR5501 tem como pré-requisito a Resolução 007/CUn/99						



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**
Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

0

NTR5502 Programa de Intercâmbio Acadêmico II Op NTR5501

NTR5503 Programa de Intercâmbio Acadêmico III Op NTR5502

NTR5504 Programa de Intercâmbio Acadêmico IV Op NTR5503

Estudo dos sistemas energéticos do organismo. Macronutrientes e Micronutrientes no exercício: como, quando, quanto consumir para maximizar o rendimento. Hidratação. Avaliação e análise nutricional de atletas. Suplementos alimentares. Cálculo e planejamento de cardápios para fase de treinamento, pré-competição, competição e recuperação.

**NTR5633 Nutrição e exercício físico Op 54 3 NTR5225 NTR5604 eh
NTR5606 eh
NTR5628**

Atividade de pesquisa no laboratório, aplicação de métodos químicos e biológicos para determinação do valor nutricional dos alimentos.

NTR5702 Nutrição Experimental II Op 54 3 NTR5619

NTR5705 Antropologia da Alimentação Op 36 2

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, ésteres, 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**



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: 9 - NUTRIÇÃO
Currículo: 20091

Habilitação: Nutricionista

0

Atividades Complementares

103

Disciplina	tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
NTR5800	Atividades de Ensino - Monitoria	Ob	72	4		
NTR5801	Atividades de Ensino - Disciplinas Optativas	Ob	72	4		
NTR5802	Atividades de Ensino - Cursos Extra Curriculares	Ob	54	3		
NTR5803	Atividades de Estágio Não Obrigatório	Ob	72	4		
NTR5804	Atividades de Pesquisa	Ob	72	4		
NTR5805	Atividades de Extensão	Ob	72	4		
NTR5806	Atividades Científico-Culturais e de Organização	Ob	72	4		

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 9ª e 10ª 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 9ª e 10ª fase do currículo 2009.1 para os alunos com matrícula a partir de 2014.1, inclusive. Portaria nº 217/PROGRAD/2014.

Parágrafo Único - Fica estabelecido que somente os alunos com ingresso no curso a partir de 2016.1, inclusive, deverão cumprir essa nova disciplina - SPB5200. Portaria nº405/PROGRAD/2015.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES - O estudante deverá participar de no mínimo duas das sete categorias de atividades complementares (ACs) propostas, comprovando, um total de no Mínimo 144 horas-aula de atividades, devendo o seu cumprimento ser, prioritariamente, distribuído ao longo do curso. As ACs serão validadas pelo Colegiado do Curso de Nutrição, para efeito de registro no histórico escolar, de acordo com critérios estabelecidos em regulamentação. Portaria 405/PROGRAD/2015.

Parágrafo 2º - Fica estabelecido que somente os estudantes que ingressaram no curso a partir de 2015.1, inclusive, deverão cumprir obrigatoriamente as 144h/a de Atividades Complementares, sendo que os estudantes que ingressaram no curso até 2014.2, inclusive, poderão também cursar as Atividades Complementares com aproveitamento pelo curso de acordo com a política estabelecida pelo Colegiado de Curso. Portaria nº309/PROGRAD/2017.

Parágrafo Único - Fica estabelecida a continuação da necessidade do cumprimento de no mínimo 144 horas-aula de disciplinas optativas para todos os alunos que ingressaram no curso até 2014.2, inclusive. Portaria nº405/PROGRAD/2015.



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR

CURRÍCULO DO CURSO

Curso: 9 - NUTRIÇÃO
Currículo: 20091

Habilitação: Nutricionista

0

Parágrafo Único - Ficam mantidos os demais pré-requisitos já estabelecidos para as referidas disciplinas NTR5120, NTR5604, CFS5146 e CAL5306. Portaria311/PROGRAD/2016.

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