



## CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Curriculum: **20091**

### **Habilitação: Nutricionista**

**Documentação:** Renovação de Reconhecimento do Curso pela Portaria nº 111 de 04/02/2021 e Publicada no D.O.U em 05/02/2021.

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, 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: 4302 H/A CNE: 3840 H

Optativas Profissionais: 144 H/A

**Número de aulas semanais:** Mínimo: 14 Máximo: 37

**Coordenador do Curso:** Prof. Dr. Mauricio Soares Leite  
**Telefone:** 37212222



## CURRÍCULO DO CURSO

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

**Habilitação:** Nutricionista

### Fase 01

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto	Pré CH
<b>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.</b>							
<b>BEG5101 Fundamentos da Biologia Celular</b>	Ob	54	3	BEG5112			
<b>Introdução à Anatomia. Sistema Tegumentar. Osteologia. Artrologia. Miologia. Sistema Circulatório. Sistema Digestivo. Sistema Respiratório. Aparelho Genito-Urinário. Sistema Endócrino. Sistema Nervoso.</b>							
<b>MOR5210 Anatomia Humana</b>	Ob	72	4	(MOR5219 ou MOR5231 ou MOR7001)			
<b>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.</b>							
<b>NTR5600 Cultura, Consumo e Padrões Alimentares</b>	Ob	54	3				
<b>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.</b>							
<b>NTR5624 Introdução à Segurança Alimentar e Nutricional</b>	Ob	72	4	NTR5601			
<b>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.</b>							
<b>SPB5200 Políticas Públicas em Saúde</b>	Ob	54	3	(SPB5100 eh SPB5218)			
<b>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.</b>							
<b>SPO5114 Sociologia e Saúde</b>	Ob	54	3				



## CURRÍCULO DO CURSO

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

**Habilitação:** Nutricionista

### Fase 02

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto	Pré CH
<p>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.<sup>7</sup></p>							
<b>BQA5123 Bioquímica 03 - Básica</b>	Ob	72	4	BQA5124	BEG5101		
<p>Protozoários, helmintos e artrópodos de interesse médico: Morfologia e biologia. Micologia: fungos de interesse médico. Animais peçonhentos, araneísmo, escorpiónismo, ofidismo. Noções de parasitologia e micologia aplicadas à Nutrição.</p>							
<b>MIP5306 Parasitologia VI</b>	Ob	72	4		BEG5101		
<p>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.</p>							
<b>MOR5118 Histologia</b>	Ob	72	4	(MOR5120 ou MOR7003)	(BEG5101 eh MOR5210)		
<p>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.</p>							
<b>NTR5625 Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição</b>	Ob	72	4	NTR5602	(NTR5600 eh NTR5624)		
<p>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.</p>							
<b>NTR5626 Sistema Alimentar</b>	Ob	54	3	NTR5603	(NTR5600 eh NTR5624)		
<p>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 escor-Z, distribuição binomial, introdução à estatística inferencial.</p>							
<b>SPB5210 Epidemiologia e Bioestatística</b>	Ob	90	5	(SPB5112 eh SPB5127 ou SPB5520)			



## CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

**Habilitação:** Nutricionista

### Fase 03

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto	Pré CH
<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>							
<b>BQA5104 Bioquímica 04 - Fisiológica</b>	Ob	72	4		BQA5123		
<p>Homeostase e potenciais de membrana, fisiologia neuromuscular e neurovegetativa, fisiologia endócrina, fisiologia digestória, fisiologia cardiovascular, fisiologia respiratória e fisiologia renal.</p>							
<b>CFS5146 Fisiologia Humana I</b>	Ob	72	4	CFS7100	(BQA5123 eh MOR5118 eh MOR5210)		
<p>Técnicas de pesquisas bibliográficas. Normalização do trabalho científico.</p>							
<b>CIN5105 Metodologia Científica</b>	Ob	36	2		SPB5210		
<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>							
<b>MIP5118 Microbiologia III</b>	Ob	72	4	MIP7013	(BEG5101 eh BQA5123)		
<p>Processo de elaboração de projetos e relatórios acadêmicos em nutrição e formas de apresentação de trabalhos acadêmicos</p>							
<b>NTR1119 Introdução a Trabalhos Acadêmicos em Nutrição</b>	Ob	36	2	NTR5623			
<p>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).</p>							
<b>NTR5120 Epidemiologia Nutricional</b>	Ob	72	4		SPB5210		
<p>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.</p>							
<b>NTR5604 Avaliação Nutricional</b>	Ob	72	4	(NTR5102 eh NTR5109)			



## CURRÍCULO DO CURSO

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

**Habilitação:** Nutricionista

### Fase 04

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto	Pré CH
<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>							
<b>CAL5301</b> <b>Tecnologia de Alimentos III</b>	Ob	54	3		BQA5104		
<p>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.</p>							
<b>CAL5305</b> <b>Microbiologia, Higiene e Controle dos Alimentos</b>	Ob	72	4	CAL5403	MIP5118		
<p>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>							
<b>CAL5309</b> <b>Bromatologia</b>	Ob	54	3	CAL5304	BQA5104		
<p>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.</p>							
<b>NTR5605</b> <b>Vigilância Sanitária Alimentar</b>	Ob	72	4	NTR5307	(MIP5118 eh NTR5625 eh NTR5626)		
<p>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.</p>							
<b>NTR5606</b> <b>Nutrição Humana</b>	Ob	54	3	NTR5105	(BQA5104 eh CFS5146)		
<p>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.</p>							
<b>NTR5607</b> <b>Planejamento e Programação de Ações em Alimentação e Nutrição.</b>	Ob	72	4		(NTR5120 eh NTR5600 eh NTR5624 eh NTR5625 eh NTR5626)		
<p>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.</p>							
<b>NTR5608</b> <b>Técnica Dietética</b>	Ob	108	6	(NTR5203 eh NTR5204)	(MIP5118 eh NTR5626)		



## CURRÍCULO DO CURSO

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

**Habilitação:** Nutricionista

### Fase 05

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto	Pré CH
<p>Processos de gametogênese e de fecundação. Caracterização dos Períodos do Desenvolvimento Humano: Pré-embriônário, Embriônário 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.</p>							
<b>BEG5204</b> <b>Embriologia Humana</b>	Ob	36	2		MOR5118		
<p>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.</p>							
<b>BEG5406</b> <b>Genética Humana</b>	Ob	36	2		BEG5101		
<p>Respostas imunes específicas. Antígenos. Preparo de antígenos. Imunoglobulinas. Complemento. Preparo de antissoros. Reações antígeno-anticorpo. Hipersensibilidade.</p>							
<b>MIP5202</b> <b>Imunologia II</b>	Ob	54	3	MIP7004	(BQA5123 eh MOR5118)		
<p>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.</p>							
<b>NTR5611</b> <b>Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição</b>	Ob	108	6	NTR5121	(CAL5305 eh NTR5606 eh NTR5608)		
<p>Integração com as temáticas da fase.</p>							
<b>NTR5612</b> <b>Seminário Integrador I</b>	Ob	18	1				
<p>Necessidades e recomendações de energia e nutrientes para adulto, idoso, gestante e nutriz saudáveis a nível individual e coletivo. Cálculo e análise do consumo alimentar, planejamento e cálculo de dietas para adultos, idosos, gestante e nutriz saudáveis 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.</p>							
<b>NTR5627</b> <b>Nutrição e Cálculo de Dietas nos Ciclos de Vida I</b>	Ob	108	6	(NTR5609 eh NTR5610)	(NTR5604 eh NTR5606 eh NTR5608)		



## CURRÍCULO DO CURSO

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

**Habilitação:** Nutricionista

### Fase 06

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto	Pré CH
				Fisiologia dos sistemas endócrino, cardiovascular, digestório, respiratório e renal.			
<b>CFS1102 Fisiologia Humana II</b>	Ob	54	3		CFS5146		
				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.			
<b>NTR5613 Nutrição em Saúde Pública</b>	Ob	72	4	(NTR5306 eh NTR5308)	(NTR5604 eh NTR5607)		
				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.			
<b>NTR5614 Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II</b>	Ob	108	6	NTR5122	NTR5611		
				Integração com as temáticas da fase			
<b>NTR5615 Seminário Integrador II</b>	Ob	18	1				
				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.			
<b>NTR5628 Nutrição e Cálculo de Dietas nos Ciclos de Vida II</b>	Ob	108	6	NTR5152	NTR5627		
				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.			
<b>PTL5121 Patologia Geral V</b>	Ob	72	4	(BQA5104 eh CFS5146 eh MIP5118 eh MIP5202 eh MIP5306)			
				Concepção de educação, promoção de saúde, sociedade, e cidadania, a partir das perspectivas educacionais existentes na saúde coletiva. A educação em saúde no processo de trabalho como geradora de um ser saudável e comprometido com o autocuidado individual e coletivo. Abordagens contemporâneas da Educação para a Saúde.			
<b>SPB1118 Promoção e Educação em Saúde</b>	Ob	36	2		NTR5607		
- <b>Optativa</b>	Op						



## CURRÍCULO DO CURSO

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

**Habilitação:** Nutricionista

### Fase 07

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto	Pré CH
<p>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.</p>							
<b>NTR5617 Dietoterapia I</b>	Ob	108	6	(NTR5213 ou NTR5622)	(NTR5628 eh PTL5121)		
<p>Integração com as temáticas da fase</p>							
<b>NTR5618 Seminário Integrador III</b>	Ob	18	1				
<p>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 CEPSPH.</p>							
<b>NTR5619 Nutrição Experimental I</b>	Ob	54	3	NTR5111	(NTR5628 eh PTL5121)		
<p>Doenças gastrointestinais, renais, cardiovasculares e síndrome metabólica: etiologia, quadro clínico, fisiopatologia de sinais e sintomas, evolução e terapêutica. Suporte nutricional: aplicação e técnicas.</p>							
<b>NTR5629 Fisiopatologia da Nutrição I</b>	Ob	72	4	NTR5132	(NTR5628 eh PTL5121)		
<p>Execução do projeto de trabalho acadêmico sob orientação docente.</p>							
<b>NTR5631 Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso I</b>	Ob	36	2		(NTR1119 ou NTR5623)		
<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>							
<b>PSI5608 Psicologia e Nutrição</b>	Ob	36	2	PSI5125			
<b>- Optativa</b>	Op						



## CURRÍCULO DO CURSO

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

**Habilitação:** Nutricionista

### Fase 08

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto	Pré CH
<p>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.</p>							
<b>NTR5620</b> <b>Ética e Bioética</b>	Ob	54	3	NTR5115			
<p>Humanização da Atenção na Alimentação e Nutrição Hospitalar e Domiciliar</p>							
<b>NTR5621</b> <b>Atenção e Assistência Alimentar e Nutricional</b>	Ob	54	3		(NTR5611 eh NTR5617)		
<p>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.</p>							
<b>NTR5622</b> <b>Dietoterapia II</b>	Ob	108	6	(NTR5214 ou NTR5617)	(NTR5628 eh PTL5121)		
<p>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.</p>							
<b>NTR5630</b> <b>Fisiopatologia da Nutrição II</b>	Ob	72	4	NTR5616	(NTR5628 eh PTL5121)		
<p>Conclusão de projeto de trabalho acadêmico sob orientação docente.</p>							
<b>NTR5632</b> <b>Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso II</b>	Ob	36	2		NTR5631		
<p>(*) As disciplinas NTR5631 e NTR5632 devem ser cumpridas por todos os alunos vinculados ao currículo - portaria nº177/prograd/2012</p>							
- <b>Optativa</b>	Op						



## CURRÍCULO DO CURSO

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

**Habilitação:** Nutricionista

### Fase 09

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto	Pré CH		
<p>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.</p>									
<b>NTR5412 Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica</b>	Ob	324	18	(BEG5101 eh BEG5204 eh BEG5406 eh BQA5104 eh BQA5123 eh CAL5301 eh CAL5305 eh CAL5309 eh CFS1102 eh CFS5146 eh CIN5105 eh MIP5202 eh MIP5306 eh MOR5118 eh MOR5210 eh NTR1119 eh NTR5120 eh NTR5600 eh NTR5604 eh NTR5605 eh NTR5606 eh NTR5607 eh NTR5608 eh NTR5611 eh NTR5612 eh NTR5613 eh NTR5614 eh NTR5615 eh NTR5617 eh NTR5618 eh NTR5619 eh NTR5620 eh NTR5621 eh NTR5622 eh NTR5624 eh NTR5625 eh NTR5626 eh NTR5627 eh NTR5628 eh NTR5629 eh NTR5630 eh PSI5608 eh PTL5121 eh SPB5118 eh SPB5200 eh SPB5210 eh SPO5114)					288 hs



## CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Curriculum: **20091**

### **Habilidades: Nutricionista**

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.

<b>NTR5414</b>	<b>Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Pública</b>	Ob	324	18	(BEG5101 eh BEG5204 eh BEG5406 eh BQA5104 eh BQA5123 eh CAL5301 eh CAL5305 eh CAL5309 eh CFS1102 eh CFS5146 eh CIN5105 eh MIP5118 eh MIP5202 eh MIP5306 eh MOR5118 eh MOR5210 eh NTR1119 eh NTR5120 eh NTR5600 eh NTR5604 eh NTR5605 eh NTR5606 eh NTR5607 eh NTR5608 eh NTR5611 eh NTR5612 eh NTR5613 eh NTR5614 eh NTR5615 eh NTR5617 eh NTR5618 eh NTR5619 eh NTR5620 eh NTR5621 eh NTR5622 eh NTR5624 eh NTR5625 eh NTR5626 eh NTR5627 eh NTR5628 eh NTR5629 eh NTR5630 eh PSI5608 eh PTL5121 eh SPB1118 eh SPB5200 eh SPB5210 eh SPO5114)	288 hs
----------------	--	----	-----	----	---	--------

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.

<b>NTR5415</b>	<b>Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição</b>	Ob	324	18	NTR5411 (BEG5101 eh BEG5204 eh BEG5406 eh BQA5104 eh BQA5123 eh CAL5301 eh CAL5305 eh	288 hs
----------------	---	----	-----	----	--	--------



## CURRÍCULO DO CURSO

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

**Habilitação: Nutricionista**

NTR5411	CAL5309	eh
	CFS1102	eh
	CFS5146	eh
	CIN5105	eh
	MIP5118	eh
	MIP5202	eh
	MIP5306	eh
	MOR5118	eh
	MOR5210	eh
	NTR1119	eh
	NTR5120	eh
	NTR5600	eh
	NTR5604	eh
	NTR5605	eh
	NTR5606	eh
	NTR5607	eh
	NTR5608	eh
	NTR5611	eh
	NTR5612	eh
	NTR5613	eh
	NTR5614	eh
	NTR5615	eh
	NTR5617	eh
	NTR5618	eh
	NTR5619	eh
	NTR5620	eh
	NTR5621	eh
	NTR5622	eh
	NTR5624	eh
	NTR5625	eh
	NTR5626	eh
	NTR5627	eh
	NTR5628	eh
	NTR5629	eh
	NTR5630	eh
	PSI5608	eh
	PTL5121	eh
	SPB1118	eh
	SPB5200	eh
	SPB5210	eh
	SPO5114)	



## CURRÍCULO DO CURSO

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

**Habilitação:** Nutricionista

### Fase 10

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto	Pré CH		
<p>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.</p>									
<b>NTR5412 Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica</b>	Ob	324	18	(BEG5101 eh BEG5204 eh BEG5406 eh BQA5104 eh BQA5123 eh CAL5301 eh CAL5305 eh CAL5309 eh CFS1102 eh CFS5146 eh CIN5105 eh MIP5202 eh MIP5306 eh MOR5118 eh MOR5210 eh NTR1119 eh NTR5120 eh NTR5600 eh NTR5604 eh NTR5605 eh NTR5606 eh NTR5607 eh NTR5608 eh NTR5611 eh NTR5612 eh NTR5613 eh NTR5614 eh NTR5615 eh NTR5617 eh NTR5618 eh NTR5619 eh NTR5620 eh NTR5621 eh NTR5622 eh NTR5624 eh NTR5625 eh NTR5626 eh NTR5627 eh NTR5628 eh NTR5629 eh NTR5630 eh PSI5608 eh PTL5121 eh SPB5118 eh SPB5200 eh SPB5210 eh SPO5114)					288 hs



## CURRÍCULO DO CURSO

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

**Habilitação:** Nutricionista

### Disciplinas Optativas

"São consideradas discips. opt. todas as discips. ofertadas aos cursos de graduação da UFSC, sendo sugeridas as discips. listadas abaixo. Não há obrigatoriedade em cursar discip. opt., as a c.h destas é considerada carga de Atividades Complementares".

Disciplina		Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto	Pré CH
A definir								
<b>BEG5206 Nutrição, Epigenética e Embriologia</b>		Op	36	2	(BEG5111 ou BEG5203 ou BEG5204 ou BEG7101)			
<b>CAL5307 Bioquímica de Alimentos</b> 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. Farmacos que atuam no Sistema Cardiovascular. Farmacos que atuam no Sistema Nervoso Central. Farmacos utilizados como antiinflamatórios. Farmacos utilizados como Antibióticos e Quimioterápicos. Controle do Metabolismo de Lipoproteínas e Carbohidratos. Farmacologia do Trato Gastro-Intestinal.								
<b>FMC5209 Interação Fármacos e Nutrientes</b>		Op	36	2	(BQA5104 eh BQA5123 eh CFS5146)			
Estudo Econômico da Produção de Alimentos e suas Relações com o Meio Geográfico, Físico e Humano.								
<b>GCN7909 Geografia da Alimentação</b>		Op	108	6	GCN5949			
Prática de conversação em Libras habilitando o aluno a se comunicar nível básico. Mitos e Crenças relacionadas à Língua Brasileira de Sinais (Libras) e aos Surdos. Noções sobre os estudos linguísticos das línguas de sinais em diferentes níveis da descrição linguística. Conceitos básicos da Língua Brasileira de Sinais como iconicidade e arbitrariedade e aspectos culturais e históricos específicos da comunidade surda brasileira. Educação de surdos, papéis dos professores e de intérpretes de libras-português em uma perspectiva inclusiva. Atividades de prática como componente curricular aplicadas à comunicação em Libras.								
<b>LSB7244 Língua Brasileira de Sinais - Libras I (PCC 18h-a)</b>		Op	72	4	LSB7904			
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.								
<b>MIP9108 Diagnóstico Imuno-Molecular em Parasitologia</b>		Op	54	3	(MED7002 ou MIP5306 ou MIP5311 ou MIP5320 ou MIP7003)			
Princípios gerais de primeiros socorros. Medidas de acidentes. Ações imediatas e mediadas do socorrista em situações de emergência e/ou urgência. Primeiros socorros em situações de emergência e/ou urgência.								
<b>NFR5128 Enfermagem em Primeiros Socorros</b>		Op	36	2				
Correntes alimentares: vegetarianismo e seus tipos. Crudísmo. Frugivorismo. Higienismo. 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 antroposófica. Dietas polêmicas da atualidade.								
<b>NTR5209 Padrões Alimentares</b>		Op	54	3	(NTR5606 eh NTR5608)			
<b>NTR5501 Programa de Intercâmbio Acadêmico I</b>		Op						
(*) A disciplina NTR5501 tem como pré-requisito a Resolução 007/CUn/99								
<b>NTR5502 Programa de Intercâmbio Acadêmico II</b>		Op			NTR5501			
<b>NTR5503 Programa de Intercâmbio Acadêmico III</b>		Op			NTR5502			
<b>NTR5504 Programa de Intercâmbio Acadêmico IV</b>		Op			NTR5503			



## CURRÍCULO DO CURSO

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

### **Habilitação: Nutricionista**

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.

<b>NTR5633 Nutrição e exercício físico</b>	Op	54	3	<b>NTR5225</b>	(NTR5604 eh NTR5606 eh NTR5628)
--	----	----	---	----------------	---------------------------------------

Desenvolvimento das habilidades culinárias. Conhecimentos e prática de técnicas culinárias básicas e saudáveis. Escolhas alimentares saudáveis. Desenvolvimento de receitas culinárias saudáveis e sustentáveis. Culinária brasileira.

<b>NTR5706 Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável</b>	Op	72	4
--	----	----	---

O debate histórico e teórico sobre gênero e sexualidade. A construção social das relações de gênero. Temáticas contemporâneas em gênero e sexualidade. As relações entre corpo, saúde e prática profissional na temática de gênero e diversidade sexual. Políticas públicas e direitos em gênero e sexualidade.

<b>SPB5128 Gênero Diversidade Sexual e Saúde</b>	Op	54	3
--	----	----	---

- a definir

<b>SPB5129 Movimentos Sociais e Saúde</b>	Op	72	4
---	----	----	---

## Atividades Complementares

O aluno do curso de Nutrição deverá cumprir 144h-a de Atividades Complementares, de acordo com a política estabelecida pelo Colegiado do Curso. Portaria nº 2012/2019.

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto	Pré CH
<b>NTR5807 Atividades Complementares</b>	Ob	144	8				

### **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.

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** - São Atividades Complementares pertencentes às seguintes classificações:a) Ensino, monitoria em disciplina regular da UFSC., realização de disciplinas optativas e cursos extracurriculares; b) Estágio não obrigatório; c) Pesquisa (programas de iniciação científica, publicações e participação em eventos); d) Extensão (projetos e ações); e) Outras atividades científico-culturais e de organização. O estudante deverá comprovar participação mínima de 144 horas-aula, podendo ser em uma ou mais atividades, não havendo limites mínimo ou máximo de carga horária por atividades. Portaria 201/PROGRAD/2019.

Atividades Complementares: "Serão validadas pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição, de acordo com critérios estabelecidos em regulamentação própria, para efeitos de registro no histórico escolar. Independentemente do semestre ou da forma de ingresso no curso, o estudante deverá comprovar participação mínima de 144 horas-aula, podendo ser em uma ou mais atividades, não havendo limites mínimo ou máximo de carga horária por atividades. O cumprimento desta carga horária deve,



## CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Curriculum: **20091**

prioritariamente, ser distribuído ao longo do Curso". Com esta substituição de texto, revoga-se, consequentemente o trecho correspondente da Portaria nº 405/PROGRAD/2019. Portaria nº201/PROGRAD/2019.

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

Art.3º Estabelecer as disciplinas CFS1102 - Fisiologia Humana II e SPB1118 - Programação e Educação em Saúde como disciplinas obrigatórias para efeito de integralização curricular (2009.1) para os alunos ingressantes a partir do semestre 2017.1, inclusive. Portaria nº452/PROGRAD/2018.

Parágrafo Único - Todas as disciplinas da 1<sup>a</sup> a 8<sup>a</sup>, conjuntamente com a carga horária das disciplinas optativas e a carga horária das atividades complementares serão pré-requisito das disciplinas NTR5412, NTR5414 e NTR5415 com exceção das disciplinas NTR5631 e NTR5632. Portaria nº 035/PROGRAD/2019.

**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