



# 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: 4032 H/A CNE: 3345 H

Optativas Profissionais: 144 H/A

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

**Coordenador do Curso:** Profª. Drª. Júlia Dubois Moreira

**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>MOR5210 Anatomia Humana</b>	Ob	72	4	MOR5219		
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			
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>NTR5601 Educação, Saúde, Alimentação e Nutrição</b>	Ob	72	4			
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>NTR5624 Introdução à Segurança Alimentar e Nutricional</b>	Ob	72	4	NTR5601		
<b>SPB5200 Políticas Públicas em Saúde</b>	Ob	54	3	(SPB5100 ou SPB5218)		
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>SPO5114 Sociologia e Saúde</b>	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**

**Fase 02**

Disciplina		Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
	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						
<b>BQA5123</b>	<b>Bioquímica 03 - Básica</b>	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.						
<b>MIP5306</b>	<b>Parasitologia VI</b>	Ob	72	4		BEG5101	
	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.						
<b>MOR5118</b>	<b>Histologia</b>	Ob	72	4	(MOR5120 ou MOR7003)	(BEG5101 eh MOR5210)	
<b>NTR5625</b>	<b>Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição</b>	Ob	72	4	NTR5602	(NTR5600 eh NTR5624)	
<b>NTR5626</b>	<b>Sistema Alimentar</b>	Ob	54	4	NTR5603	(NTR5600 eh NTR5624)	
<b>SPB5210</b>	<b>Epidemiologia e Bioestatística</b>	Ob	90	5	(SPB5112 eh SPB5127)	CIN5105	



**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 I</b>	Ob	72	4		(BQA5123 eh MOR5118 eh MOR5210)
Técnicas de Pesquisa bibliográficas. Normalização do trabalho científico.						
<b>CIN5105</b>	<b>Metodologia Científica</b>	Ob	36	2		SPB5210
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	MIP7103	(BEG5101 eh BQA5123)
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).						
<b>NTR5120</b>	<b>Epidemiologia Nutricional</b>	Ob	72	4		SPB5210
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.						
<b>NTR5604</b>	<b>Avaliação Nutricional</b>	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**

### 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>CAL5305</b> <b>Microbiologia, Higiene e Controle dos Alimentos</b>	Ob	72	4	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>CAL5309</b> <b>Bromatologia</b>	Ob	54	3	CAL5304	BQA5104	
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.						
<b>NTR5605</b> <b>Vigilância Sanitária Alimentar</b>	Ob	72	4	NTR5307	(MIP5118 eh NTR5625 eh NTR5626)	
Alimento, Alimentação, Nutrição. Energia, Nutrientes, Compostos Bioativos, Água e eletrólitos: fontes e funções. Balanço Oxidativo, Biodisponibilidade e integração metabólica dos nutrientes. Necessidades, Recomendações Nutricionais e Guias Alimentares. Nutrigenômica.						
<b>NTR5606</b> <b>Nutrição Humana</b>	Ob	54	3	NTR5105	(BQA5104 eh CFS5146)	
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>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)	
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.						
<b>NTR5608</b> <b>Técnica Dietética</b>	Ob	72	4	(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**

### Fase 05

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<b>BEG5204 Embriologia Humana</b>	Ob	36	2		MOR5118	
Processos de gametogênese e de fecundação. Caracterização dos Períodos do Desenvolvimento Humano: Pré-embrionário, 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 Genética Humana</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 Imunologia II</b>	Ob	54	3	MIP7004	(BQA5123 eh MOR5118)	
Respostas imunes específicas. Antígenos. Preparo de antígenos. Imunoglobulinas. Complemento. Preparo de antissoros. Reações antígeno-anticorpo. Hipersensibilidade.						
<b>NTR5611 Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição</b>	Ob	108	6	NTR5121	(CAL5305 eh NTR5606 eh NTR5608)	
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.						
<b>NTR5612 Seminário Integrador I</b>	Ob	18	1			
Integração com as temáticas da fase.						
<b>NTR5627 Nutrição e Cálculo de Dietas nos Ciclos de Vida I</b>	Ob	108	6	(NTR5609 ou NTR5610)	(NTR5604 eh NTR5606 eh NTR5608)	



# 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
Conhecimento e aplicação de instrumentos para assegurar a qualidade na produção de refeições, buscando promoção de saúde, intervindo nos aspectos organizacionais e funcionais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.						
<b>NTR5613</b>	<b>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</b>	<b>Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II</b>	Ob	108	6	NTR5122	NTR5611
Integração com as temáticas da fase						
<b>NTR5615</b>	<b>Seminário Integrador II</b>	Ob	18	1		
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</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>NTR5617</b> <b>Dietoterapia I</b>	Ob	108	6	(NTR5213 ou NTR5622)	(NTR5628 eh PTL5121)	
<b>NTR5618</b> <b>Seminário Integrador III</b>	Ob	18	1			
<b>NTR5619</b> <b>Nutrição Experimental I</b>	Ob	54	3	NTR5111	(NTR5628 eh PTL5121)	
<b>NTR5629</b> <b>Fisiopatologia da Nutrição I</b>	Ob	72	4	NTR5132	(NTR5628 eh PTL5121)	
<b>NTR5631</b> <b>Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso I</b>	Ob	18	1		NTR5623	
<b>PSI5608</b> <b>Psicologia e Nutrição</b>	Ob	36	2	PSI5125		
- <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 08**

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
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.						
<b>NTR5620</b>	<b>Ética e Bioética</b>	Ob	54	3	NTR5115	
Humanização da Atenção na Alimentação e Nutrição Hospitalar e Domiciliar						
<b>NTR5621</b>	<b>Atenção e Assistência Alimentar e Nutricional</b>	Ob	54	3		(NTR5611 eh NTR5617)
Terapêutica nutricional de doenças tais como: oncológicas, infecciosas (AIDS) e paciente crítico (trauma e queimados). Terapêutica nutricional de doenças que afetam o grupo materno-infantil. Prescrição e elaboração de dietas. Orientação alimentar.						
<b>NTR5622</b>	<b>Dietoterapia II</b>	Ob	108	6	(NTR5214 ou NTR5617)	(NTR5628 eh PTL5121)
Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) Desenvolvimento do Projeto de Trabalho acadêmico sob orientação docente.						
<b>NTR5623</b>	<b>Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso</b>	Ob	36	2		
<b>NTR5630</b>	<b>Fisiopatologia da Nutrição II</b>	Ob	72	4	NTR5616	(NTR5628 eh PTL5121)
<b>NTR5632</b>	<b>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						
-	<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**

### 9ª Fase e 10ª Fase

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
------------	------	-----	-------	--------------	---------------	----------

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.

<b>NTR5412</b>	<b>Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica</b>	Ob	324	18		3168 horas
----------------	---	----	-----	----	--	------------

<b>NTR5414</b>	<b>Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Pública</b>	Ob	324	18		3168 horas
----------------	--	----	-----	----	--	------------

<b>NTR5415</b>	<b>Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição</b>	Ob	324	18	NTR5411	3168 horas
----------------	---	----	-----	----	---------	------------

### Disciplinas Optativas

Todas as disciplinas oferecidas em cursos da UFSC podem ser consideradas disciplinas optativas. Recomendam-se as seguintes disciplinas:

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
------------	------	-----	-------	--------------	---------------	----------

<b>CAL5306</b>	<b>Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial para Nutrição</b>	Op	54	3	(CAL5301 eh CAL5304) ou (CAL5301 eh CAL5309)	
----------------	--	----	----	---	---	--

<b>CAL5307</b>	<b>Bioquímica de Alimentos</b>	Op	54	3		BQA5123
----------------	--------------------------------	----	----	---	--	---------

<b>FMC5209</b>	<b>Interação Fármacos e Nutrientes</b>	Op	36	2		(NTR5616 eh NTR5617)
----------------	--	----	----	---	--	-------------------------

<b>GCN5949</b>	<b>Geografia da Alimentação</b>	Op	72	4		
----------------	---------------------------------	----	----	---	--	--

<b>LSB7904</b>	<b>Língua Brasileira de Sinais (PCC 18horas-aula)</b>	Op	72	4		
----------------	---	----	----	---	--	--

<b>MIP9108</b>	<b>Diagnóstico Imuno-Molecular em Parasitologia</b>	Op	54	3		(MED7003) ou (MED7002 eh MIP5306 eh MIP5311 eh MIP5320)
----------------	---	----	----	---	--	---

<b>NFR5128</b>	<b>Enfermagem em Primeiros Socorros</b>	Op	36	2		
----------------	---	----	----	---	--	--



## CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

Habilitação: **Nutricionista**

História da alimentação, cultura e formação de hábitos alimentares. Estudo dos diversos padrões de alimentação: macrobiótica, vegetarianismo, antroposofia, naturalismo. Culturas que influenciam a alimentação brasileira.

**NTR5209 Padrões Alimentares** Op 54 3 (NTR5606 eh NTR5608)

Estudo da Nutrição Parenteral e Enteral, abordando: Definição, Indicação, incluindo avaliação nutricional e metabólica, formulação, preparo e administração de soluções, dietas enterais de fórmula quimicamente definida, controle clínico e laboratorial e complicações.

**NTR5220 Suporte Nutricional na Prática Clínica Ambulatorial e Hospitalar** Op 36 2

**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

**NTR5633 Nutrição e exercício físico** Ob 54 3 NTR5225 (NTR5604 eh NTR5606 eh NTR5628)

O conceito de cultura e suas implicações para o entendimento das relações entre o homem, o mundo e seus alimentos. A antropologia como método de pesquisa e reflexão. A alimentação como fenômeno biocultural. Cosmologias e sistemas alimentares. Noções e critérios de comestibilidade. Alimentação e identidade. Globalização e modernização. Patrimonialização de sistemas alimentares.

**NTR5701 Antropologia da Alimentação** Op 54 3 NTR5600

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

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**

### Atividades Complementares

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 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 - 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 as 144h/a de Atividades Complementares. Portaria nº405/PROGRAD/2015.

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.

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



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**

**Pró-Reitoria de Graduação  
Departamento de Administração Escolar**

## CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **20091**

**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