

## Currículo do Curso de Nutrição

*Bacharel*

**Coordenador**

**Atuação**

O Nutricionista é um profissional de saúde, legal e tecnicamente habilitado para planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar unidades de alimentação e nutrição. Atua na educação nutricional e na assistência à coletividade ou a indivíduos, sadios

Reconhecimento:

Autorização:

<b>Exigência</b>	<b>Horas</b>	<b>Prazos</b>	<b>Anos</b>
Disciplinas obrigatórias	3435	Mínimo	4,0
Disciplinas optativas	90	Padrão	4,5
Total	3525	Máximo	8,0

## Currículo do Curso de Nutrição

### SEQUÊNCIA SUGERIDA

<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		<b>Carga Horária</b>	<b>Total</b>	<b>Pré-requisito (Pré ou Co-requisito)*</b>	<b>Semestre de Oferecimento</b>
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>		
<b>1º período</b>					
<b>CBI 102</b>	Biologia Celular	2(2-0)	30	CBI 104*	
<b>CBI 104</b>	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	CBI 102*	

<b>CBI 118</b>	Anatomia Humana	4(2-2)	60	
<b>CRP 297</b>	Sociologia Geral	4(4-0)	60	
<b>QAM 138</b>	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
<b>Total</b>		15	225	
<b>Total Acumulado</b>		15	225	

### 2º período

<b>AGR 240</b>	Genética	4(4-0)	60	CBI 102 e CBI 104
<b>CAL 351</b>	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	CBI 250*
<b>CBI 212</b>	Histologia e Embriologia	5(3-2)	75	CBI 102 e CBI 104
<b>CBI 250</b>	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QAM 138 ou QAM 232* ou QAM 103
<b>NUR 101</b>	Composição de Alimentos	4(4-0)	60	
<b>NUR 121</b>	Parasitologia	2(2-0)	30	
<b>Total</b>		23	345	
<b>Total Acumulado</b>		38	570	

### 3º período

<b>CBI 214</b>	Fisiologia Humana	6(4-2)	90	CBI 118 e CBI 212 e CBI 250
<b>CBI 270</b>	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	CBI 102 e CBI 104 e CBI 250
<b>CBI 352</b>	Imunologia	2(2-0)	30	(CBI 112 ou CBI 212)
<b>CRP 101</b>	Psicologia da Saúde	4(4-0)	60	CRP 297
<b>NUR 200</b>	Bioquímica da Nutrição	4(4-0)	60	CBI 250 e NUR 210*
<b>NUR 210</b>	Nutrição Humana	4(4-0)	60	CBI 250
<b>NUR 220</b>	Higiene dos Alimentos	2(2-0)	30	CBI 270* e NUR 121*
<b>Total</b>		26	390	
<b>Total Acumulado</b>		64	960	
<b>4º período</b>				
<b>CAL 117</b>	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	CBI 270
<b>CBI 312</b>	Patologia Geral	4(2-2)	60	CBI 214
<b>NUR 230</b>	Técnica Dietética I	4(2-2)	60	NUR 101 e CAL 117*
<b>NUR 240</b>	Avaliação Nutricional I	4(2-2)	60	NUR 210 e CBI 214

<b>NUR 250</b>	Nutrição e Dietética I	4(2-2)	60	NUR 210 e CBI 214
<b>NUR 260</b>	Noções de Bioestatística Aplicadas à Nutrição	4(2-2)	60	
<b>Total</b>		24	360	
<b>Total Acumulado</b>		88	1320	

### 5º período

<b>NUR 270</b>	Técnica Dietética II	4(2-2)	60	NUR 230
<b>NUR 300</b>	Epidemiologia	4(2-2)	60	NUR 260
<b>NUR 305</b>	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	4(4-0)	60	CBI 312 e NUR 350*
<b>NUR 320</b>	Nutrição Materno-Infantil	4(3-1)	60	NUR 350* e NUR 325*
<b>NUR 325</b>	Avaliação Nutricional II	4(4-0)	60	NUR 240
<b>NUR 350</b>	Nutrição e Dietética II	4(2-2)	60	NUR 250 e NUR 325*
<b>NUR 381</b>	Políticas Públicas de Saúde	4(2-2)	60	NUR 300*
<b>Total</b>		28	420	
<b>Total Acumulado</b>		116	1740	

### 6º período

<b>NUR 306</b>	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	4(4-0)	60	NUR 305
<b>NUR 335</b>	Ética e Orientação Profissional	2(2-0)	30	CRP 297
<b>NUR 340</b>	Nutrição Esportiva	4(2-2)	60	NUR 325 e NUR 350
<b>NUR 367</b>	Trabalho de Conclusão de Curso I	2(2-0)	30	NUR 300
<b>NUR 371</b>	Nutrição Experimental	4(2-2)	60	(NUR 260 ou CRP 192) e NUR 210
<b>NUR 375</b>	Educação Alimentar e Nutricional	2(2-0)	30	NUR 210
<b>NUR 390</b>	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	5(3-2)	75	NUR 270
<b>Total</b>		23	345	
<b>Total Acumulado</b>		139	2085	
<b>7º período</b>				
<b>CAL 489</b>	Tecnologia de Alimentos	4(4-0)	60	CBI 270
<b>NUR 403</b>	Nutrição em Geriatria	2(2-0)	30	NUR 306
<b>NUR 410</b>	Alimentos Funcionais	3(3-0)	45	
<b>NUR 415</b>	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	4(2-2)	60	NUR 390

<b>NUR 416</b>	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	4(4-0)	60	NUR 306
<b>NUR 417</b>	Atendimento Ambulatorial I	3(1-2)	45	NUR 335 e NUR 306
<b>NUR 419</b>	Gastronomia	4(2-2)	60	NUR 270
<b>Total</b>		24	360	
<b>Total Acumulado</b>		163	2445	

**8º período**

<b>NUR 368</b>	Trabalho de Conclusão de Curso II	1(1-0)	15	NUR 367
<b>NUR 418</b>	Atendimento Ambulatorial II	3(1-2)	45	NUR 417
<b>NUR 422</b>	Nutrição Social	6(4-2)	90	(NUR 300 e NUR 381 e NUR 325)
<b>NUR 428</b>	Suporte Nutricional	2(2-0)	30	NUR 306
<b>NUR 432</b>	Atividades Complementares	0(1-3)	60	
<b>NUR 438</b>	Farmacologia	2(2-0)	30	NUR 306
<b>Total</b>		14	270	
<b>Total Acumulado</b>		177	2715	

**9º período**

<b>NUR 406</b>	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	16(1-15)	240	NUR 368 e NUR 422 e 2640 OBR
<b>NUR 407</b>	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	16(1-15)	240	NUR 368 e NUR 416 e NUR 428 e 2640 OBR
<b>NUR 408</b>	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	16(1-15)	240	NUR 368 e NUR 415 e 2640 OBR
<b>Total</b>		48	720	
<b>Total Acumulado</b>		225	3435	
<b>Disciplinas Optativas</b>				
<b>ADE 104</b>	Teoria Geral da Administração	4(4-0)	60	
<b>ADE 327</b>	Empreendedorismo	4(4-0)	60	
<b>AGR 194</b>	Estatística Experimental	4(4-0)	60	CRP 192 ou NUR 260
<b>CAL 220</b>	Toxicologia de Alimentos	2(2-0)	30	CBI 250
<b>CAL 341</b>	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CAL 117 e (CRP 192 ou NUR 260)
<b>CAL 352</b>	Análise Sensorial	4(2-2)	60	AGR 194 ou NUR 260
<b>CAL 360</b>	Princípios de Conservação de Alimentos	4(2-2)	60	CAL 117
<b>CAL 420</b>	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	

<b>CAL 471</b>	Processamento de Cereais, Raízes e Tubérculos	4(2-2)	60	CBI 250
<b>CAL 475</b>	Tecnologia de Carnes e Ovos	4(2-2)	60	CBI 250
<b>CAL 480</b>	Tecnologia de Café e Cacau	4(2-2)	60	CBI 270*
<b>CAL 494</b>	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	CAL 352 ou NUR 270
<b>CBI 420</b>	Histologia dos Sistemas e Órgãos	4(2-2)	60	CBI 112 ou CBI 212
<b>CRP 102</b>	Psicologia da Nutrição	2(2-0)	30	
<b>CRP 251</b>	Antropologia da Alimentação	3(3-0)	45	
<b>CRP 280</b>	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(1-2)	45	
<b>CRP 292</b>	Introdução à Informática	4(2-2)	60	
<b>CRP 295</b>	Psicologia	4(4-0)	60	
<b>ECV 112</b>	Desenho Técnico I	2(0-2)	30	
<b>NUR 365</b>	Atendimento Nutricional Domiciliar	2(2-0)	30	NUR 306
<b>NUR 383</b>	Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável	4(2-2)	60	CAL 117 e NUR 381

<b>NUR 392</b>	Gestão de Custos em Serviços de Alimentação	4(4-0)	60	NUR 415*
<b>NUR 405</b>	Distúrbios Metabólicos	2(2-0)	30	NUR 306
<b>NUR 411</b>	Fitoterapia Aplicada à Nutrição	3(3-0)	45	NUR 305
<b>NUR 465</b>	Dietoterapia Infantil I	3(2-1)	45	NUR 305 e NUR 320
<b>NUR 470</b>	Dietoterapia Infantil II	3(2-1)	45	NUR 465
<b>NUR 475</b>	Fisiologia do Exercício	4(3-1)	60	CBI 214
<b>NUR 480</b>	Tópicos Especiais I	2(2-0)	30	
<b>NUR 485</b>	Tópicos Especiais II	2(2-0)	30	
<b>NUR 490</b>	Projetos Educacionais	2(0-2)	30	NUR 375
<b>NUR 493</b>	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60	
<b>NUR 495</b>	Genômica Nutricional	4(4-0)	60	NUR 410