

---

---

## **NUTRIÇÃO**

**COORDENADORA**

Martha Elisa Ferreira de Almeida

martha.almeida@ufv.br

## Currículo do Curso de Nutrição

### *Bacharelado*

#### 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 ou enfermos, em instituições públicas e privadas, em equipes multidisciplinares, bem como em pesquisas de qualquer natureza relacionadas com a alimentação e nutrição. Cabe, ainda, ao profissional a assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Reconhecimento:

Autorização: CEPE-UFV, Ata N.º 462 de 01/07/2009

Ano de início: 2010

Turno: Integral - 25 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	3.810	Mínimo	4,0
Disciplinas optativas	90	Padrão	5,0
Estágio Supervisionado (810h)		Máximo	8,0
Ativ. Complementares (60h)			
TOTAL	3.900		

#### SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Correquisito)*
<b>1º Período</b>				
<b>CBI102</b>	Biologia Celular	2(2-0)	30	CBI104*
<b>CBI104</b>	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	CBI102*
<b>CBI118</b>	Anatomia Humana	4(2-2)	60	
<b>CRP185</b>	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	CRP195*
<b>CRP195</b>	Química Geral	3(3-0)	45	
<b>CRP198</b>	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
<b>CRP297</b>	Sociologia Geral	4(4-0)	60	

<b>Currículo do Curso de Nutrição</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Correquisito)*
<b>1º Período - Continuação</b>				
NUR101	Composição de Alimentos	4(4-0)	60	
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		24	360	
<b>2º Período</b>				
CBI212	Histologia e Embriologia	5(3-2)	75	CBI102 e CBI104
CBI240	Genética	4(4-0)	60	CBI102 e CBI104
CBI250	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	CRP198
NUR105	Alimentos Funcionais	3(3-0)	45	
NUR110	Bromatologia	4(2-2)	60	CBI250* e NUR101
NUR192	Bioestatística	4(4-0)	60	
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		48	720	
<b>3º Período</b>				
CAL115	Microbiologia de Alimentos	6(4-2)	90	CBI102 e CBI104 e CBI250
CBI214	Fisiologia Humana	6(4-2)	90	CBI118 e CBI212 e CBI250
CBI352	Imunologia	2(2-0)	30	CBI212
NUR115	Bioquímica da Nutrição	4(4-0)	60	CBI250 e NUR130*
NUR125	Epidemiologia	4(2-2)	60	NUR192
NUR130	Nutrição Humana (Optativas)	4(4-0)	60	CBI250
TOTAL		26	390	
TOTAL ACUMULADO		74	1.110	
<b>4º Período</b>				
CBI312	Patologia Geral	4(2-2)	60	CBI214
CRP100	Introdução à Psicologia	2(2-0)	30	
NUR425	Nutrição e Dietética I	4(2-2)	60	NUR130 e NUR445*
NUR435	Técnica Dietética I	4(2-2)	60	NUR101 e CAL115*
NUR445	Avaliação Nutricional I	4(2-2)	60	CBI214
NUR455	Educação Nutricional (Optativas)	2(1-1)	30	NUR130 e NUR445*
TOTAL		20	300	
TOTAL ACUMULADO		94	1.410	
<b>5º Período</b>				
AGR489	Tecnologia de Alimentos	4(4-0)	60	
CRP101	Psicologia da Saúde	4(4-0)	60	CRP100
NUR121	Parasitologia e Infectologia	4(2-2)	60	
NUR330	Higiene dos Alimentos	4(2-2)	60	CAL115 e NUR121*
NUR430	Nutrição e Dietética II	4(2-2)	60	NUR425 e NUR440* e NUR450*

<b>Currículo do Curso de Nutrição</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Correquisito)*
<b>5º Período - Continuação</b>				
NUR440	Técnica Dietética II	4(2-2)	60	NUR435 e NUR330* e NUR430*
NUR450	Avaliação Nutricional II (Optativas)	4(2-2)	60	NUR130 e NUR445
TOTAL		28	420	
TOTAL ACUMULADO		122	1.830	
<b>6º Período</b>				
CAL220	Toxicologia de Alimentos	3(3-0)	45	CBI250
NUR371	Nutrição Experimental	4(2-2)	60	NUR192 e NUR130
NUR381	Políticas Públicas de Saúde	4(2-2)	60	NUR125
NUR390	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	5(3-2)	75	NUR330 e NUR440
NUR400	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	6(4-2)	90	CBI312 e NUR430 e NUR450
NUR460	Nutrição Materno-Infantil (Optativas)	4(3-1)	60	NUR430* e NUR450*
TOTAL		26	390	
TOTAL ACUMULADO		148	2.220	
<b>7º Período</b>				
NUR140	Ética	2(2-0)	30	
NUR367	Trabalho de Conclusão de Curso I	2(2-0)	30	
NUR382	Nutrição Social	4(4-0)	60	NUR381 e NUR450
NUR391	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	4(2-2)	60	NUR390
NUR401	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II (Optativas)	6(4-2)	90	NUR400
TOTAL		18	270	
TOTAL ACUMULADO		166	2.490	
<b>8º Período</b>				
NUR363	Atendimento Ambulatorial	4(1-3)	60	NUR382* e NUR401
NUR364	Nutrição em Geriatria	4(2-2)	60	NUR382* e NUR401
NUR402	Suporte Nutricional	2(2-0)	30	NUR401
NUR420	Nutrição Esportiva (Optativas)	4(2-2)	60	NUR445
TOTAL		14	210	
TOTAL ACUMULADO		180	2.700	

<b>Currículo do Curso de Nutrição</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Correquesito)*
<b>9º Período</b>				
<b>CAL352</b>	Análise Sensorial	4(2-2)	60	NUR192
<b>NUR123</b>	Atividades Complementares	0(0-4)	60	
<b>NUR316</b>	Gastronomia e Nutrição	4(2-2)	60	NUR440
<b>NUR343</b>	Farmacologia	4(4-0)	60	NUR401
<b>NUR368</b>	Trabalho de Conclusão de Curso II	0(0-2)	30	NUR367
<b>NUR405</b>	Distúrbios Metabólicos	2(2-0)	30	NUR401
<b>TOTAL</b>		14	300	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		194	3.000	
<b>10º Período</b>				
<b>NUR406</b>	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	0(0-18)	270	Ter cursado 2.940 horas de disciplinas obrigatórias
<b>NUR407</b>	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	0(0-18)	270	Ter cursado 2.940 horas de disciplinas obrigatórias
<b>NUR408</b>	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	0(0-18)	270	Ter cursado 2.940 horas de disciplinas obrigatórias
<b>TOTAL</b>			810	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		194	3.810	
<b>Disciplinas Optativas</b>				
<b>ADE104</b>	Teoria Geral da Administração	4(4-0)	60	
<b>ADE190</b>	Introdução à Economia	4(4-0)	60	
<b>ADE327</b>	Empreendedorismo	4(4-0)	60	
<b>CAL241</b>	Marketing em Alimentação e Nutrição	4(2-2)	60	
<b>CAL251</b>	Antropologia da Alimentação	2(2-0)	30	
<b>CAL290</b>	Matérias-Primas Agropecuárias	4(4-0)	60	CBI250
<b>CAL341</b>	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CAL115 e NUR192
<b>CAL360</b>	Princípios de Conservação de Alimentos	6(2-4)	90	CAL115
<b>CAL420</b>	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	
<b>CAL471</b>	Produtos Amiláceos	4(2-2)	60	CAL290
<b>CAL475</b>	Carnes e Ovos	4(2-2)	60	CAL290

<b>Currículo do Curso de Nutrição</b>				
<b>Disciplinas Optativas</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Correquisito)*
<b>Disciplinas Optativas - Continuação</b>				
<b>CAL480</b>	Processamento e Produtos do Café e Cacau	4(2-2)	60	CAL290
<b>CBI354</b>	Enzimologia	3(3-0)	45	CBI250
<b>CBI420</b>	Histologia dos Sistemas e Órgãos	4(2-2)	60	CBI212
<b>CRP194</b>	Estatística Experimental	4(4-0)	60	NUR192
<b>CRP280</b>	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(1-2)	45	
<b>CRP292</b>	Introdução à Informática	4(2-2)	60	
<b>ECV112</b>	Desenho Técnico I	2(0-2)	30	
<b>NUR365</b>	Atendimento Nutricional Domiciliar	2(2-0)	30	NUR401
<b>NUR383</b>	Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável	4(2-2)	60	CAL115 e NUR381
<b>NUR392</b>	Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição	4(4-0)	60	NUR391*
<b>NUR465</b>	Dietoterapia Infantil I	3(2-1)	45	NUR400 e NUR460
<b>NUR470</b>	Dietoterapia Infantil II	3(2-1)	45	NUR465
<b>NUR475</b>	Fisiologia do Exercício	4(3-1)	60	CBI214
<b>NUR480</b>	Tópicos Especiais I	2(2-0)	30	
<b>NUR485</b>	Tópicos Especiais II	2(2-0)	30	
<b>NUR490</b>	Projetos Educacionais	2(0-2)	30	NUR430* e NUR440* e NUR445 e NUR455
<b>NUR493</b>	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60	