

Formação	Matéria	Disciplina	Tópico de	Características	Créditos - Fase									Créditos	Horas Aula	
					I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX			
GERAL	Sociologia	Sociologia da Saúde	2	Obrig.	4										4	72
	Metodologia da Pesquisa Científica	Metodologia do Trabalho Acadêmico	2	Obrig.	2										2	36
	Português	Produção de Texto I - II	2	Obrig.		2		2							4	72
	Economia	Economia de Empresas I	2	Obrig.							4				4	72
	Administração	Gestão da Qualidade	2	Obrig.								4			4	72
		Administração de Recursos Humanos IV	2	Obrig.				2						2	36	
SUB TOTAL DA FORMAÇÃO GERAL					6	2	0	4	0	0	4	4	0	20	360	
BÁSICA	Anatomia	Anatomia Humana V	1	Obrig.	4									4	72	
	Nutrição	Nutrição Básica I - II	3	Obrig.	2	2								4	72	
	Fisiologia	Fisiologia III - IV	1	Obrig.	4	4								8	144	
	Ciências Morfológicas	Citologia e Embriologia	1	Obrig.	4									4	72	
		Genética II	1	Obrig.		2								2	36	
		Histologia	1	Obrig.		3								3	54	
	Estatística	Bioestatística	2	Obrig.			3							3	54	
	Bioquímica	Bioquímica Humana I	1	Obrig.		4								4	72	
	Microbiologia	Microbiologia Básica I	3	Obrig.		4								4	72	
		Parasitologia I	1	Obrig.				3						3	54	
	Análise Bromatológica	Bromatologia	4	Obrig.				4						4	72	
	Imunologia	Imunologia Geral	1	Obrig.			3							3	54	
	Epidemiologia	Epidemiologia Geral	1	Obrig.				2						2	36	
Doenças Infecciosas e Parasitárias do Aparelho Digestivo		1	Obrig.				2						2	36		
Patologia	Patologia Geral II	1	Obrig.				3						3	54		
Psicologia	Psicologia em Saúde	2	Obrig.		3								3	54		
SUB TOTAL DA FORMAÇÃO BÁSICA					14	22	6	14	0	0	0	0	0	56	1008	
ESPECÍFICA	Nutrição Humana	Nutrição Humana	3	Obrig.		4								4	72	
		Nutrição e Atividade Física	3	Flexib.				4						4	72	
		Avaliação Clínica Nutricional	3	Obrig.				4						4	72	
		Nutrição no Ciclo de Vida I - II	3	Obrig.					4	4				8	144	
		Nutrição Experimental	4	Obrig.							4			4	72	
	Bioquímica	Bioquímica Humana II	3	Obrig.		4							4	72		
	Microbiologia	Microbiologia de Alimentos I	4	Obrig.			5						5	90		
	Metodologia da Pesquisa Científica	Pesquisa em Nutrição	2	Obrig.							3		3	54		
	Dietoterapia	Fundamentos da Dietoterapia	3	Obrig.			2							2	36	
		Dietoterapia I - II	3	Obrig.					4	4				8	144	
	Estudo da Saúde Coletiva	Administração das Organizações de Saúde Coletiva	3	Obrig.				4						4	72	
		Higiene e Controle Sanitário	3	Obrig.				4						4	72	
	Tecnologia dos Alimentos	Tecnologia de Alimentos	4	Obrig.				4						4	72	
	Nutrição	Educação Nutricional	3	Flexib.			4							4	72	
		Legislação e Ética	2	Obrig.	2									2	36	
	Técnica Dietética	Técnica Dietética I - II	4	Obrig.				3	4					7	126	
		Eventos Gastronômicos	3	Flexib.							4			4	72	
	Fisiopatologia	Fisiopatologia III - IV	1	Obrig.					4	4				8	144	
	Nutrição para Coletividades	Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição I - II (UAN)	3	Obrig.					4	4				8	144	
	Informática	Informática Aplicada à Nutrição	3	Flexib.					4					4	72	
Farmacodinâmica	Interação entre Fármacos e Nutrientes	3	Obrig.							3			3	54		
Estágio Supervisionado	Estágio em Nutrição I - II - III	3	Obrig.				4	3	3				10	180		
	Estágio em Nutrição IV - V	3	Obrig.								10	10	20	360		
	Estágio em Nutrição VI	3	Obrig.								10	10	180			
Trabalho de Conclusão de Curso	Trabalho de Conclusão de Curso	3	Obrig.								4	4	72			
SUB TOTAL DA FORMAÇÃO ESPECÍFICA					2	0	19	7	24	23	23	20	24	142	2556	
COMPLEMENTAR	Livres	Disciplina Optativa I - II (*)	-	Obrig.				4	4					8	144	
	Complementares	Atividades Acadêmico, Científico, Culturais - AACC (**)	-	Obrig.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	180	
	Educação Física - Prática Desportiva	Educação Física-Prática Desportiva I e II	-	Obrig.	2	2								4	72	
TOTAL DO CURSO DE NUTRIÇÃO					24	26	25	25	28	27	27	24	24	230	4320	

Flexib. - Disciplina Flexibiladora

Um Crédito = 18 horas/aula

(*) Além das disciplinas sugeridas no verso do currículo, o aluno poderá cursar outras disciplinas de nível superior, oferecidas nos cursos de graduação da FURB

(**) Atividades Acadêmico, Científico, Culturais - ver regulamento

Válida para todos os alunos do Curso.

Tópico de Estudos
1 - Ciências Biológicas e da Saúde
2 - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
3 - Ciências da Alimentação e Nutrição
4 - Ciências dos Alimentos

ROL DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS

Código	Disciplina	Curso onde acontece	Horas Aula	Créditos	Pré-Requisito
LET.0119.00-7	Inglês Instrumental	Ciências da Computação e Sistemas de Informação	72	4	-
ADM.0032.01-8	Marketing I	Administração (currículo novo)	72	4	-
EQU.0042.00-9	Ergonomia	Engenharia de Produção	72	4	-
EQU.0042.01-7	Ergonomia I	Design	72	4	-
EQU.0099.00-0	Gestão Ambiental	Ciências Sociais	72	4	-
EQU.0052.00-4	Gestão Ambiental e da Qualidade	Engenharia de Produção	72	4	Análise Ambiental de Produtos e Processos
EQU.0041.00-2	Análise Ambiental de Produtos e Processos	Engenharia de Produção	72	4	-
CFA.0004.00-4	Controle de Qualidade dos Produtos Farmacêuticos e Cosméticos	Farmácia	54	3	-
CFA.0015.00-6	Fitoterapia	Farmácia	54	3	Farmacotécnica I e II
CFA.0013.01-1	Farmacotécnica I	Farmácia	90	5	-
CFA.0013.02-0	Farmacotécnica II	Farmácia	90	5	-
MED.0028.00-5	Primeiros Socorros	Educação Física	36	2	-
ADM.0104.00-7	Administração Recursos Humanos	Engenharia Elétrica, Engenharia de Telecomunicações, Ciências Contábeis	36	2	-
ADM.0043.01-1	Administração Recursos Humanos I	Administração	72	4	Matemática Financeira II
MAT.0115.02-9	Matemática Financeira II	Ciências Contábeis e Matemática	72	4	-
MAT.0115.03-9	Matemática Financeira III	Turismo e Lazer	72	4	-
ADM.0141.00-0	Administração Financeira	Ciências Contábeis	72	4	-
ADM.0061.00-1	Cerimonial e Etiqueta	Secretariado Executivo Bilingue	36	2	-
ADM.0030.00-5	Introdução à Análise de Investimentos	Administração	72	4	-
DIR.0070.00-2	Instituições de Direito	Ciências Contábeis, Ciências Econômicas, Secretariado Executivo Bilingue	72	4	-
DIR.0069.00-4	Direito Comercial	Administração (currículo novo) Turismo e Lazer	72	4	-
DIR.0071.00-9	Direito do Trabalho	Ciências Contábeis	72	4	Instituições de Direito
LET.0085.00-5	Técnica de Redação	Pedagogia, Matemática, Química, Ciências Biológicas, Arquitetura e Urbanismo	72	4	-
EQU.0033.00-0	Embalagem de Alimento	Química de Alimentos	54	3	Microbiologia de Alimentos
EQU.0031.01-5	Tecnologia de Alimentos I	Química de Alimentos	90	5	-
EQU.0048.00-7	Tratamento de Resíduos	Engenharia de Produção	72	4	-
SSO.0017.00-1	Desenvolvimento de Comunidade	Serviço Social	36	2	-
SSO.0032.00-6	Gestão Social	Serviço Social	72	4	-
SSO.0010.01-9	Política Social I	Serviço Social	72	4	-
FIT.0013.00-6	Fisioterapia Desportiva	Fisioterapia	72	4	Fisiologia I e II Anatomia
COM.0021.00-9	Mídia	Comunicação Social	72	4	-
COM.0016.00-9	Promoção e Merchandising	Administração Comércio Exterior	72	4	-
EDU.0108.00-2	Didática Geral	Ciências Biológicas	72	4	-
EFI.0014.00-2	Crescimento e Desenvolvimento	Educação Física	72	4	-
ECO.0049.00-1	Introdução a Elaboração de Projetos	Administração (AE)	72	4	-
MED.0139.00-1	Promoção, Proteção e Apoio ao Aleitamento Materno - Habilidades de Aconselhamento em Amamentação	Nutrição	36	2	-
LET.0162.00-0	Libras	Todos os Cursos de Licenciatura da FURB	72	4	-

Um crédito = 18 horas/aula

UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU - FURB
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DIVISÃO DE POLÍTICAS EDUCACIONAIS

Curso: Nutrição 2004.1.136.0 Vesp (Terceira Versão)

Matriz Curricular aprovada pelo Parecer CEPE 290/2003 e alterada pelos Pareceres CEPE 241/2005 e 154/2009.
Aprovada a implantação da disciplina Libras através do Parecer CEPE nº 147/2009, Resolução 06/2010.
Blumenau, 16 de abril de 2010.

VANIA TANIRA BIAVATTI
Chefe da Divisão de Políticas Educacionais

Registro 74