

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG**  
**ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

**CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

**Disciplinas Obrigatórias**

**1º Período**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CÓD.</b>	<b>CARGA HORÁRIA Total/ Teórica / Prática</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>EMENTAS</b>
Ecologia Humana	BIG627	75/45/30	5	Estudo das populações humanas sob a ótica da ecologia. Conhecimento e uso de recursos biológicos pelas populações tradicionais. Métodos de coleta e análise de dados em etnoecologia. História da agricultura. Impactos ambientais da agricultura moderna convencional. Manejo ecológico dos solos, água e resíduos orgânicos. Sistemas alimentares sustentáveis e certificação de produtos e processos
Geoeconomia em Nutrição	GEO089	60/60/00	4	Aspectos geográficos e econômicos da produção, distribuição e consumo de alimentos no Brasil e no Mundo
Química Fundamental I	QUI099	60/45/15	4	Energia e reações químicas. Calor e ondas. Princípios de Reatividade: Entalpia, Entropia e Energia Livre. Ligações químicas. Estrutura molecular (modelo das repulsões dos elétrons da camada de valência; geometria dos orbitais híbridos). Carga formal. Polaridade das moléculas e forças intermoleculares. Teoria ácido base (teoria de Arrhenius; Teoria de Brønsted-Lowry; teoria de Lewis). Equilíbrio químico (ácidos e bases, homogêneo e heterogêneo, princípio de Le Chatelier). Complexos organometálicos em sistemas biológicos (Teoria do Campo Cristalino - TCC).
Alimentação e Cultura	ENA107	45/45/00	3	Processos de apropriação dos alimentos pelo homem. Aspectos culturais, sociais e políticos associados à alimentação. Difusão de hábitos alimentares modernos.
Ética e Cultura	ENA120	15/15/00	1	Paradigmas culturais. Deontologia. Ética ambiental. Situações éticas na contemporaneidade.
Introdução à Nutrição	NUT001	45/45/00	3	O início da pesquisa em Nutrição. O nutricionista: do seu surgimento à atualidade. História da profissão. Áreas de atuação e tendências da profissão. Código de ética da profissão.
Atividades Práticas Integradoras A	NUT002	15/00/15	1	Acompanhamento e observação crítica dos processos pelos quais passam os alimentos desde o cultivo ou produção, até o consumo
Atividade Prática Monitorada A	NUT003	15/00/15	1	Atividades práticas que envolvam a atuação do nutricionista na área de alimentos.
Optativa		60	4	

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG**  
**ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

**2º Período**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CÓD.</b>	<b>CARGA HORÁRIA Total/ Teórica / Prática</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>EMENTAS</b>
Higiene e Microbiologia de Alimentos	ALM017	90/60/30	6	Proteção dos alimentos e segurança alimentar. Contaminação dos alimentos. Microorganismos de importância e suas interações com os alimentos. Crescimento microbiano nos alimentos. Conservação dos alimentos da ação microbiana. Doenças transmitidas pelos alimentos. Vigilância Sanitária
Genética e Nutrição	BIG018	30/30/00	2	Bases moleculares da herança. Biotecnologia. Transgênicos. Melhoramento genético de alimentos
Estrutura e Função Celular	ICB011	60/30/30	4	Bases moleculares da estrutura celular animal e vegetal. Formação do tecido vegetal
Introdução à Bioestatística	EST179	60/60/00	4	O papel da Estatística na pesquisa científica; estatística descritiva; probabilidade; caracterização de variáveis; modelos probabilísticos, inferência estatística: estimação pontual, intervalos de confiança e teste de hipóteses; comparação de duas amostras; análise de tabelas de contingência; comparação de vários tratamentos (análise de variância).
Química Fundamental II	QUI100	60/45/15	4	Estequiometria em soluções. pH e tampões. Reações de redox e complexometria. Espectrometria UV/Visível, Lei de Lambert-Beer, Sistemas coloidais. Funções orgânicas (hidrocarbonetos, alcoóis, éteres, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos, aminas, amidas, aminoácidos). Aromaticidade. Estereoisomeria. Ligação Peptídica. Estruturas de biomoléculas (carboidratos, proteínas e lipídios). Reações orgânicas de interesse biológico. Mecanismo alostérico da hemoglobina.
Composição dos Alimentos	NUT004	30/00/30	2	Alimentos nutrientes, grupos de alimentos. Tabelas de composição de alimentos.
Atividade Prática Monitorada B	NUT005	30/00/30	2	Atividades práticas de pesquisas científicas utilizando abordagens quantitativas e/ou qualitativas para a formação de pesquisadores na área de nutrição.
Atividades Práticas Integradoras B	NUT006	30/00/30	2	Acompanhamento e observação crítica dos diferentes grupos de alimentos comercializados no varejo analisando suas características físicas, composição nutricional, rotulagem, e compará-los com valores de tabelas e regulamentação da Anvisa. Integração da composição dos alimentos com o conteúdo das demais disciplinas do período.
Optativa		30	2	

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG**  
**ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

**3º Período**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CÓD.</b>	<b>CARGA HORÁRIA Total/ Teórica / Prática</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>EMENTAS</b>
Química e Bioquímica de Alimentos	ALM018	60/60/00	4	Constituintes dos alimentos. Propriedades físicas, químicas e bioquímicas. Alterações com o processamento e armazenamento.
Bioquímica Nutricional	BIQ038	45/45/00	3	Aproveitamento e produção dos macro e micronutrientes pelo organismo. Integração metabólica. Comportamento metabólico no jejum e estado pós-absortivo.
Sistemas Funcionais do Corpo Humano	ICB012	120/60/60	8	Estrutura, organização e homeostase dos diversos sistemas do corpo humano. Sistema digestivo, cardiovascular, respiratório, renal, endócrino, locomotor, nervoso, hematopoético e imunológico.
Alimentação e Sociedade	MPS014	45/45/00	3	Alimentação, os indivíduos e grupos sociais. Os indivíduos como seres sociais e suas interações nos grupos e nas organizações. Trabalho em grupos interativos e em equipe multiprofissional.
Atividade Prática Monitorada C	NUT007	15/00/15	1	Atividades práticas em programas educativos de alimentação e nutrição em grupos.
Atividades Práticas Integradoras C	NUT008	15/00/15	1	Integrar os conhecimentos adquiridos nas disciplinas do ciclo básico da nutrição de forma a aprimorar o entendimento da regulação hormonal e nutricional do metabolismo intermediário. Serão utilizadas situações problemas para subsidiar a interconexão dos conteúdos abordados no período
Optativa		60	4	

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG  
ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO  
GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

**4º Período**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CÓD.</b>	<b>CARGA HORÁRIA Total/ Teórica / Prática</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>PRÉ-REQUISITOS OU CO-REQUISITOS</b>	<b>EMENTAS</b>
Análise de Alimentos	ALM023	60/15/45	4		Estudo dos métodos físicos, químicos e físico-químicos utilizados na análise dos alimentos.
Capacitação Educacional para Saúde em Nutrição	ENA121	30/30/00	2		Conceito de Educação. Planejamento de programas e atividades em educação para a saúde. Ação educacional em saúde para populações e grupos específicos.
Avaliação Nutricional	NUT009	90/45/45	6		Desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à avaliação do estado nutricional de indivíduos e populações em todas as faixas etárias saudáveis ou enfermos, por meio do estudo de métodos antropométricos, dietéticos, clínicos, bioquímicos e de composição corporal. Estudo de métodos de triagem nutricional.
Ciclos da Vida	NUT010	150/90/60	10		Princípios básicos da Ciência da Nutrição. Atualização das recomendações nutricionais. Guias Alimentares. Aspectos peculiares do desenvolvimento e necessidades nutricionais nas diversas fases da vida e momentos biológicos. Elaboração de planos alimentares.
Atividade Prática Monitorada D	NUT011	30/00/30	2		Atividades práticas de acompanhamento clínico e nutricional de indivíduos.
Atividades Práticas Integradoras D	NUT012	15/00/15	1	<b>Co-requisito:</b> Capacitação Educacional para Saúde em Nutrição (ENA121)	Participação em campanhas educativas, enfocando a disponibilidade dos alimentos, hábitos alimentares, aspectos biopsicossociais em grupos específicos.
Optativa		45	3		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG**  
**ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

**5º Período**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CÓD.</b>	<b>CARGA HORÁRIA Total/ Teórica / Prática</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>EMENTAS</b>
Epidemiologia e Saúde Coletiva	EMI023	75/75/00	5	Conceitos em saúde. Organização de políticas públicas e sistemas de saúde. Bases conceituais da epidemiologia para o estudo da distribuição, etiologia, controle e prevenção de doenças em populações.
Processamento de Alimentos	ALM024	75/75/00	5	Instalação, localização, higienização e sanitização de Unidades de Processamento de Alimentos. Processamento e conservação de alimentos: processos físicos e químicos. Materiais de embalagem. Armazenamento.
Uso da Informática em Nutrição	EMI116	15/00/15	1	Acesso e utilização da informação especializada em nutrição. Organização, documentação e normatização da informação.
Gestão em Produção de Refeições I	NUT071	90/60/30	6	Fundamentos da Administração Geral. Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Empreendedorismo. Franquias. <i>Marketing</i> . Sistemas de distribuição de refeições. Refeições transportadas. Administração e Desenvolvimento de Recursos Humanos. Higiene e segurança no trabalho. Gestão de Materiais e Estoques. Controle de Custos e Controles Financeiros
Atividades Práticas Monitoradas E	NUT014	30/00/30	2	Atividades práticas de gestão em unidades produtoras de refeições.
Técnica Dietética	NUT072	90/30/60	6	Seleção e aquisição de alimentos, características de qualidade, técnicas de preparo e cocção específicas para os grupos de alimentos de origem vegetal e animal. Aplicação das propriedades dos açúcares, óleos, gorduras e condimentos em dietética. Processos culinários e aplicação de técnicas de transformação dos alimentos. Diferentes índices e cálculos para conversão de alimentos. Técnicas utilizadas para conservar alimentos, preservar o seu valor nutritivo e melhorar a digestibilidade.
Planejamento de Cardápio	NUT016	60/15/45	4	Definição, planejamento, execução e avaliação de cardápios para coletividades de diferentes faixas etárias, programas institucionais e ambiente hospitalar.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG  
ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO  
GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

**6º Período**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CÓD.</b>	<b>CARGA HORÁRIA Total/ Teórica / Prática</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>PRÉ-REQUISITOS OU CO-REQUISITOS</b>	<b>EMENTAS</b>
Gestão em Produção de Refeições II	NUT074	90/30/60	6		Planejamento físico de Unidades Produtoras de Refeições. Tendências no planejamento físico de Produtoras de Refeições. Ergonomia. Reforma em Unidades de Alimentação e Nutrição. Lactário. Sistemas de controle de qualidade. Análise de perigos e pontos críticos de controle de alimentos. Procedimentos Operacionais Padronizados. Manual de boas práticas de fabricação.
Terapia Nutricional I	NUT017	120/60/60	8	<b>Pré-requisitos:</b> Avaliação Nutricional (NUT009) Ciclos da Vida (NUT010)	Estudo da fisiopatologia e da dietoterapia adequada ao controle e prevenção das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), das doenças metabólicas e inflamatórias do trato gastrointestinal e das doenças em glândulas anexas ao trato gastrointestinal.
Nutrição em Saúde Pública	NUT018	45/45/00	3		Importância da Nutrição em Saúde Pública. Transição nutricional. Situação nutricional da população brasileira. Aspectos epidemiológicos e estratégias de intervenção em doenças relacionadas com a Nutrição. Políticas de Alimentação e Nutrição. Vigilância alimentar e nutricional.
Estágio Supervisionado em Unidades Produtoras de Refeições	NUT090	120/00/120	8	<b>Pré-requisito:</b> Gestão em Produção de Refeições I (NUT071) <b>Co-requisito:</b> Gestão em Produção de Refeições II (NUT074)	Atuar em unidades produtoras de refeições que permitam a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista.
Optativa		30	2		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG  
ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO  
GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

**7º Período**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CÓD.</b>	<b>CARGA HORÁRIA Total/ Teórica / Prática</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>PRÉ-REQUISITOS OU CO-REQUISITOS</b>	<b>EMENTAS</b>
Bioética	ENB027	15/15/00	1		Introdução a ética. Vida no parâmetro ético. Estudo da lógica básica e raciocínio indutivo e dedutivo.
Introdução a Toxicologia dos Alimentos	ALM026	30/30/00	2		Princípios de toxicologia. Tipos de intoxicação e metabolismo de substâncias tóxicas. Substâncias naturalmente presentes nos alimentos, formadas no processamento e de origem microbiana. Aditivos e contaminantes. Substâncias alergênicas.
Terapia Nutricional II	NUT021	90/45/45	6		Nutrição clínica aplicada a: Desnutrição proteico-energética, anemias nutricionais, desidratação, síndrome de realimentação, neoplasias, Síndrome de imunodeficiência adquirida, queimaduras e cirurgias, doenças renais e pulmonares, distúrbios reumáticos e hereditários. Interação drogas-nutrientes. Transtornos alimentares. Suporte nutricional.
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública	NUT091	120/00/120	8	<b>Pré-requisitos:</b> Terapia Nutricional I (NUT017) Nutrição e Saúde Pública (NUT018)	Atuar em serviços de nutrição que permitam a sistematização e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades e atitudes concernentes com a prática profissional na área de Nutrição em Saúde Pública.
Optativa		60	4		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG  
ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO  
GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

**8º Período**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CÓD.</b>	<b>CARGA HORÁRIA Total/ Teórica / Prática</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>PRÉ-REQUISITOS OU CO-REQUISITOS</b>	<b>EMENTAS</b>
Estágio Supervisionado em Internato Rural	NUT024	150/00/150	10	<b>Pré-requisitos:</b> Terapia Nutricional I (NUT017) Nutrição e Saúde Pública (NUT018)	Atuar em serviços de nutrição social, clínica e unidades produtoras de refeições em situações que permitam a sistematização e consolidação do conhecimento, desenvolvendo habilidades e atitudes concernentes à prática profissional, em área rural e metropolitana.
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	NUT092	120/00/120	8	<b>Pré-requisito:</b> Terapia Nutricional II (NUT021)	Atuar em serviços de nutrição clínica hospitalar que permitam a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista clínico.
Optativa		120	8		

**9º Período**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CÓD.</b>	<b>CARGA HORÁRIA Total/ Teórica / Prática</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>PRÉ-REQUISITOS OU CO-REQUISITOS</b>	<b>EMENTAS</b>
Estágio Supervisionado com Ênfase em Área Específica – Trabalho de Conclusão de Curso	NUT093	195/00/195	13	<b>Co-requisitos:</b> Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública (NUT091) Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (NUT092) Estágio Supervisionado em Unidades Produtoras de Refeições (NUT090) Estágio Supervisionado em Internato Rural (NUT024)	Atuar em serviços de nutrição em situações que permitam a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades e atitudes concernentes com a prática profissional. Desenvolvimento de trabalho de conclusão de curso.
Optativa		195	13		



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG**  
**ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

**Disciplinas Optativas**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CÓD.</b>	<b>CARGA HORÁRIA Total/ Teórica / Prática</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>PRÉ-REQUISITOS OU CO-REQUISITOS</b>	<b>EMENTAS</b>
Metodologia de Pesquisa Científica em Nutrição I	ENA610	30/15/15	02		Introdução a metodologia de pesquisa. Pesquisa Bibliográfica. Definições de trabalho científico. Normalização bibliográfica. Ética em Pesquisa. Apresentação dos métodos e técnicas relevantes em pesquisa (quantitativos e qualitativos). Construção de projeto (definição de tema, hipóteses de estudo, objetivos, referencial teórico e metodologia), banco de dados e instrumentos de análise.
Metodologia de Pesquisa Científica em Nutrição II	NUT076	60/15/45	04		Construção do banco de dados. Análises descritivas e de associação dos dados tabulados. Compilação e organização dos resultados obtidos. Estruturação e construção da discussão dos resultados e conclusão.
Nutrição da Criança e do Adolescente	NUT077	30/30/00	02		Principais distúrbios nutricionais na infância e na adolescência. Promoção de modos saudáveis de vida entre crianças e adolescentes.
Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado	NUT078	30/30/00	02		Estudo dos indicadores antropométricos, clínicos e bioquímicos e da composição corporal na avaliação nutricional de pacientes hospitalizados. Estudo da triagem nutricional. Elaboração de protocolos de avaliação nutricional de pacientes hospitalizados.
Programa Nacional de Alimentação Escolar	NUT079	45/45/00	03		Introdução à história da assistência alimentar no Brasil; Alimentação e desenvolvimento social e econômico; Alimentação e política; O direito humano à alimentação adequada; Origem e evolução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
Nutrição e Cidadania	NUT080	45/45/00	03		A fome e as lutas pelo acesso aos alimentos na história do Brasil; Constituição da alimentação como direito humano; O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no Brasil; Políticas, programas e ações de promoção do DHAA.
Agricultura Urbana: Cultivo de Plantas Alimentares e Medicinais em Espaços Alternativos	NUT081	30/18/12	02		Agricultura urbana (AU). Técnicas de cultivo em espaços alternativos. As plantas medicinais nos cuidados de saúde. Plantas medicinais e fitoterapia. A fitoterapia no SUS. Tratos culturais em AU. Ervas aromáticas e especiarias. Consensos internacionais de promoção da saúde.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG  
ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO  
GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

História das Deficiências Nutricionais	NUT082	30/30/00	02		Evolução, nutrição e alimentação. Disponibilidade e crises alimentares no mundo. História da ciência da nutrição. Teorias sobre a etiologia das doenças. Descobertas e avanços na compreensão das doenças por deficiência nutricional.
Determinantes Ambientais de Alimentação	NUT083	45/45/00	03		Consumo alimentar e estado nutricional no Brasil. Fatores ambientais e consumo de alimentos. Disponibilidade nacional e local de alimentos. Acesso e tipos de locais de aquisição e de consumo de alimentos. Preço, Marketing e Publicidade no consumo de alimentos. Ambiente doméstico e alimentação.
Intervenções Nutricionais na Atenção Primária à Saúde	NUT084	45/30/15	03		Promoção da saúde e educação alimentar e nutricional. Comportamento alimentar. Aconselhamento nutricional. Intervenção nutricional individual e coletiva nos ciclos da vida. Oficinas culinárias aplicáveis à Atenção Primária à Saúde.
Nutrigenômica – Bases Moleculares da Terapia Nutricional	NUT085	30/30/00	02		Interação entre os nutrientes e os genes assim como a influência das características genéticas do indivíduo sobre suas necessidades nutricionais. Bases genéticas do aparecimento e transmissão das diferentes características e principais doenças humanas. Proporciona o entendimento de conceitos básicos de genética de populações e evolução e a sua relação com a alimentação humana.
Nutrição Experimental	NUT086	30/15/15	02		Estudo da manipulação adequada de animais experimentais em biotério, das necessidades de nutrientes e das condições básicas para o preparo de dietas e desenvolvimento de modelos experimentais. Estudo dos principais métodos químicos e biológicos de investigação em nutrição. Aplicação de métodos químicos e biológicos de avaliação da qualidade proteica de alimentos. Modelos experimentais.
Nutrição e Doenças Infecciosas	NUT087	30/30/00	02		Interação parasito/ microrganismo hospedeiro; diferenças entre parasito/ microrganismo intra e extracelular; alterações e necessidades nutricionais nas leishmanioses, na doença de Chagas, na esquistossomose, nas verminoses e nas doenças bacterianas, virais e fúngicas.
Suporte Nutricional	NUT088	30/30/00	02		Estudo dos suplementos orais, tipos e indicações. Estudo das dietas enterais, vias de acesso, indicações, modo de administração e complicações. Estudo das dietas parenterais, indicações e complicações.
Nutrição do Idoso	NUT089	30/30/00	02	<b>Pré-requisitos:</b> Avaliação Nutricional (NUT009) Ciclos da Vida (NUT010)	Fatores que afetam o estado nutricional de idosos. Abordagem nutricional do idoso. Elaboração de planos alimentares
Análise Sensorial de Alimentos	ALM020	45/15/30	03		Avaliação da qualidade de alimentos por métodos de análise sensorial, planejamento e execução de testes sensoriais. Interpretação e tratamento estatístico dos dados experimentais.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG**  
**ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

Alimentos Funcionais	ALM021	30/30/00	02		Estuda as propriedades protetoras dos alimentos, ou de seus componentes, sobre o funcionamento do organismo.
Interação Fármaco e Nutrientes	ALM022	30/30/00	02		Estuda as interferências favoráveis e adversas dos fármacos sobre os nutrientes e destes sobre os fármacos
Botânica Econômica	BOT010	30/15/15	02		
Plantas Medicinais	BOT011	45/15/30	03		
Carências Nutricionais	CLM014	30/15/15	02		Principais carências nutricionais. Sintomas. Recomendações de nutrientes e suplementação dietética. Prevenção.
Terapia Nutricional Artificial Avançada	CLM015	45/15/30	03		Conceito. Indicações. Vias de acesso. Nutrição parenteral central e periférica. Nutrição enteral. Cálculo de gasto energético basal e total.
Fisiologia do Exercício e Nutrição	EFI040	60/30/30	04		Estuda como o organismo se adapta fisiologicamente ao estresse agudo do exercício, isto é, a atividade física e também ao estresse crônico do treinamento físico, dando ênfase aos aspectos metabólicos e nutricionais.
Tópicos em Nutrição I	EFM043	15/15/00	01		Apresentação e discussão de tópicos de interesse nas áreas de nutrição e alimentação dentro do contexto dos potenciais projetos de trabalho final do curso dos alunos.
Tópicos em Nutrição II	EFM044	30/30/00	02		Apresentação e discussão de tópicos de interesse nas áreas de nutrição e alimentação dentro do contexto dos potenciais projetos de trabalho final do curso dos alunos.
Tópicos em Nutrição III	EFM045	45/45/00	03		Apresentação e discussão de tópicos de interesse nas áreas de nutrição e alimentação dentro do contexto dos potenciais projetos de trabalho final do curso dos alunos.
Tópicos em Nutrição IV	EFM046	60/60/00	04		Apresentação e discussão de tópicos de interesse nas áreas de nutrição e alimentação dentro do contexto dos potenciais projetos de trabalho final do curso dos alunos.
Banco de Leite/Aleitamento Materno	EMI021	30/15/15	02		Princípios básicos, atitudes e práticas sobre amamentação. Organização e gerenciamento de um banco de leite. Coleta, processamento e controle de qualidade do leite.
Tópicos em Nutrição	EMI022	30/15/15	02		Apresentação e discussão de tópicos de interesse nas áreas de nutrição e alimentação dentro do contexto dos potenciais projetos de trabalho final do curso dos alunos.
Análise Geren. Banco de Dados em Nutrição	ENA138	45/15/30	03		Familiarizar o aluno com técnicas de entrada de dados, análises e gerenciamento de dados usando pacotes estatísticos. Aulas práticas em computadores. Produzir relatórios e análises.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG  
ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO  
GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

Primeiros Socorros	ENB060	30/15/15	02		Princípios gerais e técnicas utilizadas no atendimento imediato de pessoas acidentadas acometidas de mal súbito. Noções sobre riscos específicos relacionados ao exercício profissional
Bases Ecológicas Desenvolvimento Sustentável	ICB001	30/30/00	02		Conceitos ecológicos fundamentais para os diferentes aspectos do desenvolvimento sustentável. Conscientização de problemas e soluções para a crise ambiental contemporânea.
Fundamentos de Libras	LET223	60/60/00	04		Aspectos históricos e conceituais da cultura surda e filosofia do bilinguismo. Fundamentos linguísticos da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS). Aquisição e desenvolvimento de habilidades básicas expressivas e receptivas em LIBRAS.
Gastronomia	NUT028	30/15/15	02		Estudo de ingredientes, produtos, utensílios e técnicas utilizadas na arte culinária com objetivo de enriquecer o sabor dos alimentos e transformar em fonte de prazer para quem as consome.
Avaliação do Consumo Alimentar – Inquéritos Nutricionais	NUT048	30/15/15	02		Técnicas de inquérito dietético. Recordatório de 24 horas, Questionário de Frequência Alimentar e Questionário Semiquantitativo. Avaliação da confiabilidade e validade dessas técnicas. Atualizações em recomendações nutricionais e avaliações do consumo alimentar.
Avaliação Nutricional Avançada	NUT049	60/30/30	04		Estado nutricional e compartimentos corporais na avaliação nutricional. Indicadores e técnicas, antropometria, bioimpedância. Valores de referencia. Fundamentos básicos da determinação direta da composição corporal: ativação de neutrons e técnicas por imagem computadorizada
Controle de Qualidade em Serv. de Alimentação e Nutrição	NUT050	30/15/15	02		Fundamentos gerais do controle de qualidade. Sanidade, controle e inspeção de alimentos. Conservação e fundamentos de toxicologia de alimentos.
Tópicos Avançados I	NUT101	15/15/00	01		Conteúdo Variável – Disciplinas de Pós-Graduação
Tópicos Avançados II	NUT102	30/30/00	02		Conteúdo Variável – Disciplinas de Pós-Graduação
Tópicos Avançados III	NUT103	45/45/00	03		Conteúdo Variável – Disciplinas de Pós-Graduação
Tópicos Avançados IV	NUT104	60/60/00	04		Conteúdo Variável – Disciplinas de Pós-Graduação

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG**  
**ESCOLA DE ENFERMAGEM - CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**GRADE CURRICULAR – VERSÃO 2016/1**

**Quadro De Integralização – Percurso Curricular BACHARELADO**

Semestres			Carga horária de matrícula por semestre		Carga horária em atividades obrigatória		Carga horária em atividades optativas		Carga horária em estágio obrigatório		Total (Carga horária mínima para integralização)
<i>Mín</i>	<i>Padrão</i>	<i>Max.</i>	<i>Mín.</i>	<i>Max.</i>	<i>Mín.</i>	<i>Max.</i>	<i>Mín.</i>	<i>Max.</i>	<i>Mín.</i>	<i>Max.</i>	
8	9	15	240	-	2220	2220	600	600	705	705	3525

**Quadro De Integralização – Percurso Curricular BACHARELADO COM FORMAÇÃO LIVRE**

Semestres			Carga horária de matrícula por semestre		Carga horária em atividades obrigatória		Carga horária em atividades optativas		Carga horária em estágio obrigatório		Carga horária em atividades de formação livre		Total (Carga horária mínima para integralização)
<i>Mín</i>	<i>Padrão</i>	<i>Max.</i>	<i>Mín.</i>	<i>Max.</i>	<i>Mín.</i>	<i>Max.</i>	<i>Mín.</i>	<i>Max.</i>	<i>Mín.</i>	<i>Max.</i>	<i>Mín.</i>	<i>Max.</i>	
8	9	15	240	-	2220	2220	525	525	705	705	75	75	3525