

# Nutrição

Projeto Pedagógico do Curso



DIRIGENTES

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS - FESO Conselho

Diretor

Presidente

Antonio Luiz da Silva Laginestra

Vice-Presidente

Jorge Farah

Secretário

Luiz Fernando da Silva

Vogais

José Luiz da Rosa Ponte

Kival Simão Arbex

Paulo Cezar Wiertz Cordeiro

Wilson José Fernando Vianna Pedrosa

Direção Geral

Luiz Eduardo Possidente Tostes

Direção de Planejamento

Michele Mendes Hiath Silva

Direção de Administração

Solange Soares Diaz Horta

CENTRO UNIVERSITÁRIO SERRA DOS ÓRGÃOS – UNIFESO

Reitoria

Verônica Santos Albuquerque

Pró-Reitoria Acadêmica

Katia Cristina Montenegro Passos

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional PRODI

José Feres Abido Miranda

Direção do Centro de Ciências da Saúde

Mariana Beatriz Arcuri

Direção do Centro de Ciências Humanas e Sociais

Ana Maria Gomes de Almeida

Direção do Centro de Ciências e Tecnologia

Vivian Telles Paim

Direção de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão

Elaine Maria Paiva de Andrade Senra

Direção de Educação a Distância

Edenise da Silva Antas

Direção do Centro Educacional Serra dos Órgãos

Roberta Franco de Moura Monteiro

Direção do Hospital das Clínicas de Teresópolis Costantino Ottaviano

Rosane Rodrigues Costa

## PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO



Teresópolis, 2019

**CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE - CCS**

Direção

**Mariana Beatriz Arcuri**

Coordenação

Curso de Graduação em Ciências Biológicas

**Carlos Alfredo Franco Cardoso**

Curso de Graduação em Enfermagem

**Selma Vaz Vidal**

Curso de Graduação em Farmácia

**Valter Luiz da Conceição Gonçalves**

Curso de Graduação em Fisioterapia

**Andréa Serra Graniço**

Curso de Graduação em Medicina

**Manoel Antônio Gonçalves Pombo**

Curso de Graduação em Medicina Veterinária

**André Vianna Martins**

Curso de Graduação em Nutrição

**Agnes Bueno dos Santos**

Curso de Graduação em Odontologia

**Alexandre Vicente Garcia Suarez**

Curso de Graduação em Psicologia

**Ana Maria Pereira Brasília de Araújo**

**Clínica-escola de Fisioterapia**

**Andréa Serra Graniço**

**Clínica-Escola de Medicina Veterinária**

**Rafael Rempto**

**Clínica-Escola de Odontologia**

**Leonardo Possidente Tostes**

## APRESENTAÇÃO

O projeto pedagógico de curso (PPC) é um documento norteador tanto da formação quanto do cotidiano da prática pedagógica, o qual explicita o seu vínculo com o projeto pedagógico institucional (PPI) no sentido de guardar coerência com a proposta filosófico-educacional da instituição de ensino.

No UNIFESO, os coordenadores de cursos de graduação constroem/reconstroem e atualizam os PPC contando com a colaboração de seus Colegiados e/ou Núcleos Docentes Estruturantes (NDE). Além disso, este texto precisa ser revisitado periodicamente por conta de prováveis mudanças que podem ser de ordem burocrática ou de ordem circunstancial. Esta socialização da discussão enriquece o processo à medida que há uma reflexão acerca da importância deste documento, o qual reflete o “retrato” do curso, mesmo porque é essencial contemplar a realidade da formação profissional, o próprio mercado de trabalho, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN).

O processo sistemático de acompanhamento e avaliação dos projetos pedagógicos dos cursos de graduação no UNIFESO é definido pelo Programa de Autoavaliação Institucional – PAAI e os critérios são elencados conforme demandas estabelecidas pelo MEC e pela instituição.

A partir das especificidades e a análise individualizada do estágio de desenvolvimento de cada PPC dos diferentes Centros de Ciências e cursos, torna-se possível constituir uma agenda de trabalho bastante ampla e diversificada que oscila entre pequenas reestruturações em determinados cursos até ampla revisão de todo o PPC em outros e, em

casos de mudanças estruturais, é realizada a conexão com o planejamento estratégico institucional, fazendo com que este documento também seja um importante instrumento de gestão acadêmica.



**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO  
NUTRIÇÃO**

***“Conheça todas as teorias, domine as técnicas, mas ao tocar uma alma humana, seja apenas outra alma humana”. Carl Jung***

**Autores**

**Verônica Santos Albuquerque**

**Mariana Beatriz Arcuri**

**Agnes Bueno dos Santos**

**Natalia de Lima Pereira Coelho**

**Natalia Boia Soares Moreira**

**Monique de Barros Elias Campos**

**Renan Fernandes Loureiro**

**Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral**

**Gisele A. Padilha C. de Albuquerque**

## SUMÁRIO

<b>1. IDENTIFICAÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO</b>	
1.1. Dirigentes.....	13
1.2. Endereço.....	14
1.3. Dados Legais.....	14
1.4. Reitoria.....	15
1.5. Centro de Ciências da Saúde.....	15
<b>2. CONSIDERAÇÕES DE NATUREZA HISTÓRICA E CONTEXTO EDUCACIONAL</b>	
1.1. A Criação da Mantenedora.....	15
1.2. A Trajetória e o Processo de Expansão.....	16
1.3. A construção do Centro Universitário.....	21
1.4. Contexto Socioeconômico, Cultural e Ambiental da Região.....	25
<b>3. CONTEXTUALIZAÇÃO E DADOS GERAIS DO CURSO</b>	
3.1. Autorização.....	28
3.2. Dados do Curso.....	29
3.3. O surgimento dos cursos de Nutrição no Brasil: um breve relato histórico.....	30
3.4. Regime de Ingresso no Curso de Nutrição do UNIFESO.....	31
3.5. Número de vagas do curso.....	32
3.6. Políticas institucionais no âmbito do Curso de Nutrição.....	34
3.7. Objetivos do Curso	
3.7.1. Objetivo Geral.....	36
3.7.2. Objetivos Específicos.....	36
3.8. Perfil do egresso.....	38
3.9. Programa Institucional de Acompanhamento do Egresso.....	44
3.10. Articulação do PPC com o Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI) e Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) .....	45

3.11. Proposta metodológica do curso e o Projeto Pedagógico.....	47
3.12. Concepção da estrutura curricular.....	47
3.13. Organização didático pedagógica .....	51
3.14. Componentes curriculares por eixo e sua distribuição por período....	53
3.15. Eixos, componentes e carga horária.....	54
3.16. Outros componentes curriculares e cenários de aprendizagem	
3.16.1. Atividades Complementares.....	69
3.16.2. Metodologia Científica.....	71
3.16.3. Atividade Auto-Dirigida.....	71
3.17. Disciplinas Optativas/Eletivas.....	71
3.18. Trabalho de Conclusão de Curso.....	74
3.19. Grade Curricular.....	76
3.20. Metodologia.....	80
3.21. Estágio Curricular Supervisionado.....	82
3.22. Apoio ao Discente.....	85
3.23. Gestão do Curso e os Processos de Avaliação Interna e Externa.....	86
3.24. Ensino à Distância.....	88
3.24.1 Tutoria.....	88
3.24.2 Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutorias.....	90
3.24.3 Tecnologias de Comunicação no processo de ensino e aprendizagem.....	94
3.25 Ambiente Virtual de Aprendizagem.....	98
3.26. Material Didático.....	100
3.27. Procedimentos de acompanhamento e avaliação dos processos de ensino-aprendizagem.....	101
3.28. Integração do curso com o sistema local e regional de saúde (SUS).105	
3.29. Atividades práticas de ensino na área da saúde.....	107
3.30. Núcleo Docente Estruturante (NDE) .....	108
3.31. Equipe Multidisciplinar.....	110

3.32. Regime de Trabalho do Coordenador do Curso.....	110
3.33. Corpo Docente: Titulação.....	112
3.34. Regime de Trabalho do Corpo Docente do Curso.....	113
3.35. Experiência Profissional do Docente.....	113
3.36. Experiência no exercício da Docência Superior.....	115
3.37. Experiência no exercício da Tutoria na Educação à Distância.....	115
3.38. Atuação do Colegiado de Curso.....	116
3.39. Titulação e formação do corpo de tutores do curso.....	119
3.40. Experiência do corpo de tutores em educação à distância.....	119
3.41. Interação entre tutores e docentes.....	119
3.42. Produção científica, cultural, artística e tecnológica.....	121
<b>4. INFRAESTRUTURA DO CURSO</b>	
4.1. Gabinetes de Trabalho para professores do curso.....	122
4.2. Sala da coordenação do curso.....	123
4.3. Sala de professores do curso.....	123
4.4. Salas de aula.....	124
4.5. Acesso dos alunos a equipamentos de informática.....	125
4.6. Bibliografia básica e complementar.....	128
4.7. Laboratórios de ensino para a área da saúde.....	131
4.7.1. Laboratórios multidisciplinares e específicos.....	132
4.7.2. Laboratório de Habilidades (LH) .....	133
4.7.3. Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniados....	135
4.7.4. Biotérios.....	136
4.7.5. Processo de controle de produção ou distribuição de material didático.....	138
<b>5. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEPE)</b>	
5.1. O Comitê de Ética em Pesquisa do UNIFESO.....	140
5.2. Comitê de Ética na utilização de animais (CEUA) .....	141
<b>6. BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>143</b>

## 7. ANEXOS

Anexo 1 : Ementário do curso de nutrição.....	144
Anexo 2: Tabela de Covalidação de Atividades Complementares .....	191

## 1. IDENTIFICAÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

### 1.1. DIRIGENTES

Endereço: Av. Alberto Torres, 111. Bairro: Alto. Cidade: Teresópolis. UF: Rio de Janeiro. CEP: 25964-004. Telefone: (21) 2641-7005/7038. Fax: (21) 2641-7128.

E-mail: [diger@unifeso.edu.br](mailto:diger@unifeso.edu.br)

CNPJ: 32.190.092/0001-06

Registro no Cartório: Fundação Educacional Serra dos Órgãos (FESO).

Atos Legais: entidade de personalidade jurídica de direito privado e sem fins lucrativos, instituída pelo Decreto-Lei Municipal nº. 2 de 20 de janeiro de 1966, reconhecida de Utilidade Pública Municipal pelo Decreto-Lei nº. 1.356 de 27 de junho de 1991, reconhecida de Utilidade Pública Estadual pelo Decreto-Lei nº. 98 de 05 de setembro de 1969 e reconhecida como Utilidade Pública Federal pelo Decreto-Lei nº. 88.747 de 23 de setembro de 1983.

Dirigente: Luís Eduardo Possidente Tostes

Cargo: Diretor Geral da FESO

CPF: 224.925.427-34

Espécie Societária: Fundação de Direito Privado sem Fins Lucrativos.

MANTIDA: Centro Universitário Serra dos Órgãos – UNIFESO

**Quadro 1 – Atos Legais: Credenciamento e Recredenciamento**

<b>CREDENCIAMENTO</b>	<b>RECRENCIAMENTO</b>
<b>Portaria</b> <b>Nº. 1.698/06</b> <b>(D.O.U. de 16/10/06)</b>	<b>Portaria</b> <b>Nº 1286 de 05/10/2017</b> <b>(D.O.U. 06/10/2017)</b>

*D.O.U – Diário Oficial da União*

**1.2. ENDEREÇO**

Av. Alberto Torres, 111. Bairro: Alto.

Cidade: Teresópolis.

UF: Rio de Janeiro.

CEP: 25964-004.

Telefone: (21) 2641-7072. E-mail: reitoria@unifeso.edu.br

**1.3. DADOS LEGAIS**

Registro no Cartório: Fundação Educacional Serra dos Órgãos (FESO).

Atos Legais: entidade de personalidade jurídica de direito privado e sem fins lucrativos, instituída pelo Decreto Lei Municipal no. 2 de 20 de janeiro de 1966, reconhecida de Utilidade Pública Municipal pelo Decreto-Lei no. 1.356 de 27 de junho de 1991, reconhecida de Utilidade Pública Estadual pelo Decreto-Lei no. 98 de 05 de setembro de 1969 e reconhecida como Utilidade Pública Federal pelo Decreto-Lei no. 88.747 de 23 de setembro de 1983.

#### 1.4. REITORIA

Reitora: Prof.a Dra. Verônica Santos Albuquerque

#### 1.5. CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Diretora: Prof.a. Dra. Mariana Beatriz Arcuri

Telefone: (21) 2641-7045

E-mail: [ccs@unifeso.edu.br](mailto:ccs@unifeso.edu.br)

## 2. CONSIDERAÇÕES DE NATUREZA HISTÓRICA E CONTEXTO EDUCACIONAL

### 2.1. A CRIAÇÃO DA MANTENEDORA

A Fundação Educacional Serra dos Órgãos (FESO), sediada em Teresópolis – RJ foi criada em 20 de janeiro de 1966, por um grupo de pessoas, setores e instituições da comunidade. Atualmente é constituída por três campi: Campus Sede, Campus FESO/PRÓ-ARTE e o Campus Quinta do Paraíso.

Sua história é fruto do trabalho de um grupo de idealistas que, integrados à vida política e social do município de Teresópolis, preocupavam-se com o seu desenvolvimento e com o fortalecimento do sistema educacional. Para atingir tal objetivo, a FESO foi criada como fundação de direito privado sem fins lucrativos pelo Decreto-lei Municipal no. 2 de 20 de janeiro de 1966, reconhecida de Utilidade Pública Municipal pelo Decreto-Lei no. 1.356 de 27 de junho de 1991, reconhecida de Utilidade Pública Estadual pelo Decreto-Lei no. 98 de 05 de setembro de 1969

e reconhecida como Utilidade Pública Federal pelo Decreto-Lei no. 88.747 de 23 de setembro de 1983.

Embora a ideia inicial fosse atender à demanda do ensino médio, tal fato não aconteceu. Sob uma conjuntura de forte demanda por vagas em Cursos de Medicina, sem a possibilidade de ser atendida pelas instituições da época, a FESO implantou sua primeira unidade voltada para o ensino superior, representada pela Faculdade de Medicina de Teresópolis (FMT), criada em 1970.

Objetivando oferecer um campo propício para as atividades práticas dos seus alunos, a FESO firmou convênio com a Prefeitura Municipal de Teresópolis em 1972, para cessão do então Hospital Municipal, que passou a ser o Hospital das Clínicas de Teresópolis, hoje denominado Hospital das Clínicas de Teresópolis Costantino Ottaviano (HCTCO), certificado pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC) e pelo Ministério da Saúde (MS) como hospital de ensino. Começou, assim, um movimento de estreitar as relações com a comunidade através da prestação de serviços na área da saúde, especialmente, aos beneficiários do antigo Instituto Nacional de Assistência Médica e Previdência Social (INAMPS).

## 2.2. A TRAJETÓRIA E O PROCESSO DE EXPANSÃO

Atenta as necessidades da comunidade de Teresópolis e dos municípios adjacentes na área do Ensino Superior, a FESO ampliou seu foco de atenção em 1975, com a criação das Faculdades de Administração e de Ciências Contábeis (FACCE), expandindo a oferta educacional para a área de ciências humanas e sociais. Em 1985 implantou-se a Faculdade de Enfermagem de Teresópolis (FET). No ano de 1982, fiel à filosofia institucional de atendimento às demandas comunitárias e à sua vocação original, a Fundação criou o Centro Educacional

Serra dos Órgãos (CESO), para atender à educação infantil, ao ensino fundamental e ao ensino médio.

Em 1983, foi criada uma Unidade Básica de Saúde junto à comunidade da Beira-Linha, com o objetivo de desenvolver ações de atenção primária à saúde, bem como servir de cenário da aprendizagem para os estudantes dos Cursos de Medicina e de Enfermagem. Ao mesmo tempo em que ocorria o crescimento da instituição, aperfeiçoou-se internamente o processo pedagógico e acadêmico. Em 1989, a FESO estruturou o Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAPP), para atender, em princípio, às necessidades oriundas do processo de ensino-aprendizagem do Curso de Medicina, depois se estendendo a todos os cursos da instituição. A partir de 2015, o NAPP foi reestruturado e agora desenvolve novos estudos e programas, passando a ser chamado de NAPPA (Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Acessibilidade), que se refere também à demanda de acessibilidade/inclusão das pessoas com necessidades especiais que ingressam no ensino superior.

À medida que a instituição foi crescendo, observou-se a necessidade premente de melhor articulação entre as várias unidades mantidas pela Fundação, devido ao fato de estar, até então, sob a condição de Faculdades Isoladas. Encaminhou-se processo ao MEC para transformação dos Cursos da FESO em Faculdades Unificadas, recebendo autorização em 1994. Assim, as normas acadêmicas e o processo de gestão foram integrados, gerando maior agilidade e eficiência acadêmico-administrativa. Investir na mudança do modelo gestor, menos centralizado, mais flexível e participativo foi a saída encontrada para alavancar e consolidar este novo momento institucional.

Tal integração gerou a necessidade de ordenar as ações voltadas para a pós-graduação e a extensão, até então desenvolvidas no âmbito de cada faculdade isoladamente, ocasionando a criação, ainda em 1994, do Núcleo de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão (NPPE), com três funções definidas à época: 1) promover cursos de especialização e aperfeiçoamento para as comunidades interna e externa; 2) iniciar uma política de pesquisa e 3) viabilizar a atividade de extensão.

Neste mesmo ano, considerando o rápido desenvolvimento da informática e suas crescentes aplicações na sociedade, foi implantado o Curso de Tecnologia em Processamento de Dados, transformado em Curso de Ciência da Computação em 2006, após avaliação realizada pelo MEC.

Em decorrência do aumento da expectativa de vida das pessoas, bem como da necessidade de criar espaços de inserção social dos idosos na cidade de Teresópolis, a FESO implantou, em 1996, um programa de extensão intitulado Universidade da Terceira Idade (UNIVERTI), com os objetivos de: promover e aprimorar o conhecimento através de cursos, palestras e seminários nas diversas áreas e oferecer atividades artísticas e sociais.

No ano seguinte, indo ao encontro das preocupações de ampliar sua presença no contexto sociocultural de Teresópolis, a FESO assumiu a proposta da Fundação Theodor Heuberger – Pró-Arte, cujo objetivo era fomentar atividades artísticas e de incentivo à cultura, e que, naquele momento, apresentava sérias dificuldades financeiras. A FESO incorporou o prédio ao seu patrimônio e assumiu os compromissos financeiros da Fundação, bem como o de manter suas atividades

originais. A partir de então, a FESO instituiu o Núcleo Cultural FESO/Pró-Arte, hoje, Centro Cultural FESO/Pró-Arte.

Em 1997 também foi adquirida a Fazenda Quinta do Paraíso, com cerca de um milhão de metros quadrados, localizada estrategicamente próxima ao HCTCO e ao eixo rodoviário, formado pelas estradas Rio-Bahia e Teresópolis-Friburgo. Essa aquisição garantiu um espaço adequado para a construção de um novo campus, visando à sustentação da expansão institucional. Atualmente, encontram-se lá instalados os cursos de Medicina Veterinária, Fisioterapia, Farmácia, Pedagogia e Ciências Biológicas, além das Clínicas Escola de Fisioterapia e Medicina Veterinária.

Consagrando o interesse institucional de ampliar a oferta educacional e cultural na cidade de Teresópolis, foi criado o Curso de Pedagogia em 1998. O objetivo foi o de atender às demandas locais e regionais de qualificação dos profissionais vinculados às redes públicas e privada de ensino, dos egressos dos cursos de formação de professores, bem como do ensino médio e equivalente.

Ainda em 1998, implantou-se o Programa de Saúde da Família (PSF), como parte de um projeto municipal, que atingiu, além da Unidade da Beira-Linha, outras oito Unidades de Saúde administradas pelo poder público local, com orientação técnica da FESO. Em 1999, a FESO foi credenciada, pelo Ministério da Saúde, como Polo de Capacitação, Formação e Educação Permanente das Equipes Básicas do PSF da Região Serrana do Estado do Rio de Janeiro. Vale dizer que a criação do Polo representou uma sensível inserção regional da FESO, na medida em que a maioria dos municípios serranos teve suas equipes do PSF capacitadas pela Instituição.

Visando à integração e à articulação dos cursos de graduação em áreas afins, foram criados, em 1999, o Centro de Ciências Biomédicas (CCBM), atual Centro de Ciências da Saúde (CCS) e o Centro de Ciências Humanas e Sociais (CCHS). No mesmo período, agregaram-se aos seus respectivos Centros os novos Cursos de Odontologia e de Direito. No ano seguinte foi criado o Curso de Medicina Veterinária. Todos esses Cursos foram implantados em função da necessidade de responder à diversificação de oferta e captação de recursos que a instituição demandava. Em 2001, foi implantado o Curso de Fisioterapia.

Ainda no ano de 2001, foi criada a Odontoclínica, possibilitando a prática diária dos estudantes de Odontologia, oferecendo atenção à saúde bucal nas áreas de Ortodontia, Periodontia, Cirurgia, Dentística e Endodontia, bem como promovendo ações de promoção e prevenção específica.

Em 2002 foi criada a Clínica Veterinária, setor de fundamental importância para o desenvolvimento profissional dos estudantes, além de propiciar atenção à saúde animal como mais uma área de integração da FESO com a comunidade. Essa Clínica funciona também como um espaço de controle das zoonoses, importante ação na área de Vigilância em Saúde do município.

Ainda em 2002 foi criado o Núcleo de Prática Jurídica do Curso de Direito, representando outro espaço de integração com a comunidade, através de atendimento realizado em escritório-modelo, em benefício da população menos favorecida.

Em 2004 instalou-se a Clínica de Fisioterapia, prestando serviços à comunidade, fortalecendo e incrementando o serviço de saúde local.

Orientado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais, em 2005, o Curso de Medicina iniciou seu processo de mudança com o apoio dos Ministérios da Educação e da Saúde, assim como da Organização Pan-Americana de Saúde, por intermédio do Programa de Incentivo às Mudanças Curriculares nos Cursos de Medicina (PROMED), (re) significado na Instituição como Projeto Educação. Esse projeto delineou perfis e propostas de ação dentro de uma concepção de modelo de formação e de atenção à saúde em que os estudantes, os docentes e a sociedade são sujeitos ativos no processo ensino- aprendizagem, num contexto de integração entre ensino, trabalho e cidadania.

Entendendo a necessidade de ampliar o movimento de mudança para outros cursos da saúde e com o objetivo de integrar as ações, o Ministério da Saúde, por intermédio da Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde (SGTES), em conjunto com a Secretaria de Educação Superior do Ministério da Educação (SESu/MEC), conduziu o processo de elaboração do Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde (Pró-Saúde).

### **2.3. A CONSTRUÇÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO**

Frente às ações concretizadas pela FESO nos cinquenta anos de existência, revelaram-se as condições de transformação das Faculdades Unificadas em Centro Universitário, que foi reconhecido oficialmente em 2006, recebendo o nome de Centro Universitário Serra dos Órgãos (UNIFESO). Fiel à filosofia institucional de atendimento às demandas comunitárias e à sua vocação original o UNIFESO estabeleceu como missão: “Promover a educação, a ciência e a cultura, constituindo-se num polo de desenvolvimento regional, de modo a contribuir para

a construção de uma sociedade justa, solidária e ética” (PPPI/UNIFESO, 2006), missão esta, concebida pelo conjunto dos cursos oferecidos pela Instituição.

Em 2008, mais um curso de graduação na área da saúde foi implantado – o Curso de Graduação em Farmácia. Também nesse ano, o curso de Ciência da Computação foi deslocado do CCHS para o novo Centro de Ciências e Tecnologia (CCT). Em 2009, quatro novos cursos iniciam suas atividades: Ciências Biológicas modalidade Licenciatura e modalidade Bacharelado (CCS), Engenharia de Produção, Engenharia Ambiental e Sanitária e Licenciatura em Matemática todos ligados ao CCT.

Mais recentemente, em 2014 foi implantado o curso de Engenharia Civil também ligado ao CCT. E em 2018 deu-se início ao Curso de Nutrição, no Centro de Ciências da Saúde – CCS.

Na vocação do UNIFESO como instituição educacional de impacto regional e por sua interação junto à comunidade, outros projetos são desenvolvidos de modo a promover a interação multi e transdisciplinar como a Sala Verde, o Observatório de Teresópolis e o Programa de Literatura, Artes, Memória e Cinema - PLAMC.

A Sala Verde é um espaço do Centro Universitário Serra dos Órgãos dedicado ao desenvolvimento de atividades de caráter educacional voltadas à temática ambiental. Localizada no Campus Quinta do Paraíso, tem como missão popularizar o acesso à informação sobre o meio ambiente e funcionar como um espaço de discussão, vivência e atualização de atividades que possam contribuir para a formação de novos paradigmas de vida e sustentabilidade ambiental.

Com a chancela da Secretaria de Articulação Institucional e Cidadania Ambiental – SAIC do Ministério do Meio Ambiente, por meio do Departamento de Educação Ambiental, a Sala Verde UNIFESO, projeto ligado à Diretoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão, tem como objetivo orientar e conscientizar a sociedade teresopolitana sobre as várias faces da Educação Ambiental de modo a mudar os hábitos, conceitos e atitudes em relação ao meio ambiente. Propõe-se como um catalisador de discussão, vivência e atualização de atividades (projetos, eventos, cursos) que possam contribuir para a formação de novos paradigmas de vida e sustentabilidade ambiental.

Coerente com o Programa de Sustentabilidade Ambiental previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional 2018-2022 visa ainda, aperfeiçoar as condições de sustentabilidade socioambiental no UNIFESO, contribuindo para o enfrentamento de desequilíbrios ambientais presentes na região em sistemática articulação com as demais regiões. Apresenta uma proposta de natureza multi e interdisciplinar, o desenvolvimento de suas atividades é feito a partir da integração das áreas acadêmica e administrativa, bem como do trabalho em conjunto de gestores, professores, estudantes e funcionários, além de diversos parceiros.

O Observatório de Teresópolis foi constituído no sentido de oportunizar a organização e sistematização de pesquisas desenvolvidas na Instituição em suas diferentes áreas de atuação, além de ser um espaço disseminador de análises e ideias inovadoras. Tem por objetivo criar um centro de estudos sobre Teresópolis com foco nas áreas de conhecimentos que envolvem os cursos de graduação e pós-graduação do UNIFESO. O Observatório está diretamente ligado à Diretoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão (DPPE) e pesquisas em andamento e ou

já desenvolvidas sobre o município de Teresópolis estão divulgadas no endereço <http://www.unifeso.edu.br/observatorio/index.php>.

O Programa de Literatura, Artes, Memória e Cinema (PLAMC), do Centro de Ciências da Saúde (CCS), visa integrar aspectos culturais às atividades acadêmicas. Tem, como principais objetivos, divulgar tais aspectos culturais, relativos às Ciências da Saúde, bem como incentivar e divulgar a produção literária e artística de estudantes, funcionários e professores do Centro. Além disso, busca desenvolver atividades para a obtenção, guarda e apresentação de itens (documentos, fotografias, mobília, equipamentos e outros), que vão contar a História dos cursos do CCS. Também, através de produções cinematográficas de curta e longa metragem, trará, à discussão, aspectos relativos às atividades desenvolvidas pelos componentes de cada área, no âmbito do CCS.

Tem, ainda, como objetivo, aplicar as atividades culturais citadas como elementos que ajudam na formação cultural, intelectual e na humanização dos processos educacionais e profissionais.

Para tanto, estão programadas atividades diversas, tais como:

- a) Literatura: parceria com a Sociedade Brasileira de Médicos Escritores – SOBRAMES- RJ; parceria com a SOBRAMES-RS; realização de oficinas literárias; realização de eventos e produção de publicações; instalação da SOBRAMES-Teresópolis; reuniões literárias; realização de concurso literário anual, extensivo a todos os cursos do CCS.
- b) Artes: realização de mostras, e de concurso artístico (anual), nas seguintes categorias: música, desenhos, charges, esculturas, fotografias e pinturas, para

incentivar a produção literária; promover o conagraçamento entre estudantes e professores, projeção cultural do CCS-UNIFESO e para divulgação institucional.

c) Memória: obtenção, catalogação, guarda e apresentação de itens, como documentos, livros raros, fotografias, mobília, equipamentos, registros de participação em eventos, além de outros, e incentivar a criação, em cada curso, de seus Grupos de História, nos moldes do Grupo de História da Medicina, já atuante e quatro anos, e também incentivar a realização de eventos correlatos e a pesquisa e produção de obras históricas relativas a cada curso. Tudo para preservar a memória institucional e para contar a História de cada curso que compõe o Centro de Ciências da Saúde.

d) Cinema: apresentação, com debates, de obras cinematográficas que possibilitem a observação e a discussão de aspectos relativos à história, personagens, evolução, e funcionamento de áreas e especialidades, no âmbito do CCS.

Para tanto, as ações do PLAMC serão organizadas segundo planejamentos e projetos semestrais, sempre com o apoio Institucional e com as necessárias parcerias, quer no interior da Instituição, quer fora dela.

#### 2.4. CONTEXTO SOCIOECONÔMICO, CULTURAL E AMBIENTAL DA REGIÃO

No âmbito do Estado do Rio de Janeiro, o UNIFESO localiza-se na Região Serrana Fluminense no município de Teresópolis, conhecido por suas áreas verdes de Mata Atlântica e por seu clima agradável (temperatura média de 19°C), circundado por vales e montanhas. Possui espaços territoriais protegidos, entre eles destacam-se: o Parque Nacional Serra dos Órgãos, o Parque Estadual dos Três Picos e o Parque Municipal Natural Montanhas.

Teresópolis tem no turismo, na indústria de bebidas e confecções, na produção agrícola e prestação de serviços, os pilares de sustentação da sua economia. É considerado o maior produtor de hortifrutigranjeiros do estado.

Possui importante rede de estradas vicinais que possibilitam o escoamento de sua produção. Neste contexto, o UNIFESO é a segunda empresa em arrecadação do município.

Teresópolis está delimitada geograficamente pelos municípios de: Cachoeiras de Macacu, Guapimirim, Nova Friburgo, Petrópolis, São José do Vale do Rio Preto, Sapucaia e Sumidouro. Possui uma área de 772,9 Km<sup>2</sup> e, tem uma população de 163.746 habitantes, sendo aproximadamente 52% do sexo masculino e 48% feminino, possui um Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) municipal de 0,730. No tocante à saúde municipal, o município tem 48 estabelecimentos de saúde integrantes ao Sistema Único de Saúde (SUS). O UNIFESO integra parte desses estabelecimentos através da produção de cuidado mediante ao ensino e à assistência por meio de seu hospital escola, o Hospital das Clínicas Costantino Ottaviano (HCTCO), principal prestador de serviços do SUS na região (IBGE 2010).

O Serviço Social do Comércio (SESC) é um importante centro de promoção cultural da cidade, pois desenvolve projetos musicais, esportivos, teatrais e de ação social. Algumas ações são desenvolvidas em parceria com o UNIFESO. A Sede da Confederação Brasileira de Futebol (CBF) está localizada na cidade (Granja Comary), sendo um fator de prestígio local e estímulo a ações de difusão da cultura esportiva.

A cidade está servida por rede hoteleira em área urbana e rural. Dispõe de meios de comunicação, como: emissoras de rádio e televisão, rádio e televisão comunitárias a cabo e jornais, entre estes dois diários. Possui três salas de cinema e dois espaços teatrais: o Teatro Municipal de Teresópolis e o do SESC. O auditório do UNIFESO tem possibilitado a realização de projetos nessa área, se configurando como espaços potenciais para o exercício e expansão das artes cênicas na dinâmica de formação dos estudantes e da comunidade.

Em contraste às belezas naturais, o município possui um processo histórico de uso e ocupação desordenado de seu território, a ocupação de áreas naturalmente instáveis, a ausência de planejamento urbano, a carência de saneamento básico, além da inexistência de estações de tratamento de esgoto, são fatores que comprometem o desenvolvimento social e econômico da cidade (AGENDA 21, 2010).

Na madrugada do dia 12 de janeiro de 2011, uma intensa precipitação se abateu sobre a região desencadeando diversos pontos de movimentos de massa com centenas de vítimas. O mega desastre e as fortes chuvas de janeiro de 2011 fizeram com que grande parte dos problemas socioeconômicos e ambientais alcançasse projeção em âmbito nacional e internacional. A tragédia impactou a cidade nos aspectos social, econômico e nas condições de saúde que se apresentavam à época, mas que se estendem e refletem até os dias atuais.

Os esforços em restabelecer de modo conjunto com os municípios vizinhos toda a potência regional, em especial, a FESO contribui para a organização econômica, político- social, educacional e cultural da cidade, atendendo as necessidades

educacionais desde a educação básica até ao ensino de Pós-Graduação. Destaca-se na área de cuidados à saúde, mantendo um hospital de ensino que é referência na região e também fomenta atividades culturais em seus diversos âmbitos através do Centro Cultural FESO/Pró-Arte.

### **3. CONTEXTUALIZAÇÃO E DADOS GERAIS DO CURSO**

#### **3.1. AUTORIZAÇÃO**

- **Resolução: O Curso de Graduação em Nutrição foi criado pela Resolução nº 021 do Conselho de Administração Superior – CAS do Centro Universitário Serra dos Órgãos (UNIFESO), em 14 de dezembro de 2017, considerando: a necessidade de atender às políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local e regional;**
- **Parecer nº 024 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão –CEPE, que aprovou a criação do Curso de Graduação Nutrição e o disposto no artigo 17, inciso XI, do Estatuto do UNIFESO**
- **Coordenador do curso: Prof. Dra. Agnes Bueno dos Santos**
- **Início do curso: 19/02 /2018**
- **Reconhecimento: Portaria nº 3764/04**
- **Endereço de funcionamento do Curso: Av. Alberto Torres, 111. Alto. CEP: 25964 -004. Teresópolis. RJ.**
- **Telefone: Coordenação (021) 26417188**  
**Secretária: (021) 26417080**

- E-mail: [nutricao@unifeso.edu.br](mailto:nutricao@unifeso.edu.br)

### 3.2. DADOS DO CURSO

<b>Quadro 1: Nome do curso:</b>	
<b>Curso de graduação em Nutrição</b>	
<b>Grau</b>	<b>Bacharelado em Nutrição</b>
<b>Modalidade</b>	<b>Presencial</b>
<b>Regime Escolar</b>	<b>Semestral</b>
<b>Tempo mínimo de Integralização</b>	<b>Oito períodos</b>
<b>Tempo máximo de Integralização</b>	<b>Dez períodos</b>
<b>Turno de Funcionamento</b>	<b>Noturno</b>
<b>Número de vagas</b>	<b>160 vagas anuais</b>
<b>Duração da hora/aula</b>	<b>60 (sessenta) minutos</b>
<b>Calendário Escolar</b>	<b>40 semanas por ano</b>
<b>Carga horária</b>	<b>3280 horas/ 20 semanas por semestre</b>

### 3.3. O SURGIMENTO DOS CURSOS DE NUTRIÇÃO NO BRASIL: um breve relato histórico

A formação de nutricionistas brasileiros, idealizada primeiramente pela geração dos médicos nutrólogos, ocorreu no final da década de 30 e na subsequente. O primeiro curso foi criado em 1939, no Instituto de Higiene de São Paulo, atual curso de graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Seguiram-se, em 1940, no Rio de Janeiro, os cursos técnicos de dietistas, do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Industriários (IAPI), que deram origem, em 1943, ao Curso de Nutricionista do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), atual curso de graduação da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UniRio). Em 1944 foi criado o curso de Nutricionista da Escola Técnica de Assistência Social Cecy Dodsworth, atual curso de graduação da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Em 1948 teve início o curso de Nutricionistas da Universidade do Brasil, por iniciativa de Josué de Castro, atual Instituto de Nutrição, que alberga o curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro (Vasconcelos, 2002).

Outros cursos foram criados na década de 50, os quais estão entre os mais antigos: são os da Universidade Federal da Bahia e da Universidade Federal de Pernambuco, do Instituto de Fisiologia e Nutrição da Faculdade de Medicina do Recife, criado pelo médico Nelson Ferreira de Castro Chaves. Até 1968 existiam seis cursos de nutrição no Brasil, e o sétimo surgiu no Rio de Janeiro, em 1968, na Universidade Federal Fluminense.

No âmago da forte expansão dos cursos superiores no Brasil, mais especificamente os de nutrição impulsionaram-se na década de 70, graças ao II Programa de Alimentação e Nutrição II (Pronan II), que continha entre suas diretrizes o estímulo à formação de recursos humanos em nutrição (MEC, 1983). Havia no Brasil, até 1979, sete cursos de nutrição, especialmente públicos, e até o final da década de 80 foram criados mais 33 cursos. Em 2003, após a nova Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), que impulsionou o ensino privado, chegou-se a 169 cursos (Calado, 2003).

Os médicos nutrólogos, que também participaram da formulação das primeiras intervenções governamentais no setor, tiveram forte influência na formação de uma rede de especialistas também imbricada na constituição dos primeiros cursos de nutrição. A ênfase no processo de formação do nutricionista nas suas origens combinava, em amplo sentido, tanto a capacitação de um profissional para atuação na dietoterapia/nutrição clínica quanto a alimentação institucional/alimentação coletiva (Vasconcelos, 2002).

Atualmente, segundo a Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN,2018), o número de cursos de Nutrição no Brasil autorizados totaliza 431, sendo 73 em instituições públicas, 346 em instituições privadas e 12 em instituições especiais.

### **3.4. REGIME DE INGRESSO NO CURSO DE NUTRIÇÃO DO UNIFESO**

Atualmente, o ingresso ao Curso de Graduação em Nutrição do UNIFESO ocorre através de seleção vestibular semestral ou por meio da avaliação da nota

alcançada na redação realizada no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) ou através do Programa Universidade para Todos (PROUNI).

Outras modalidades de ingresso são:

- Transferência de outra Instituição de Ensino Superior, mediante análise do Histórico Escolar e Ementas Curriculares do curso de origem;
- Mudança de Curso dentro da própria Instituição, sem a necessidade do Processo Seletivo (Vestibular);
- Por meio de reabertura de matrícula do aluno que havia deixado de frequentar o curso (por abandono, trancamento, etc.) e que venha a solicitar formalmente a sua readmissão como aluno regular.

### 3.5. NÚMERO DE VAGAS DO CURSO

O censo escolar do INEP/MEC (2017) em seu censo anual aponta um total de 38.776 matrículas nas 148 escolas públicas e privadas de Educação Básica em Teresópolis, sendo 2.712 estudantes matriculados em creches, 25.817 no ensino fundamental, 5.534 no ensino médio, 3.805 no ensino de adultos e 908 em educação especial.

Além de Teresópolis a abrangência da atuação do UNIFESO, alcança a região geográfica atendida que inclui os municípios da Regiões Serrana, Centro Sul, Lagos e Metropolitana do estado do Rio de Janeiro, a saber: Teresópolis, Petrópolis, Nova Friburgo, Cachoeiras de Macacu, Duas Barras, Guapimirim, Magé,

Areal, Três Rios, Paraíba do Sul, São José do Vale do Rio Preto, Sumidouro, Sapucaia, Carmo, Bom Jardim, Casemiro de Abreu, Silva Jardim e Rio Bonito, totalizando uma população de 1.4 milhão de habitantes (IBGE, 2010).

O número de vagas ofertado é correspondente a necessidade das regiões supracitadas tendo em vista que até o ano de 2017 não existia nenhuma instituição que ofertasse a formação de graduação nessa área para atender a demanda de serviços e cuidados de assistência nos setores público e privado dessas regiões.

O curso de NUTRIÇÃO do UNIFESO possui a autorização de 160 vagas anuais. Esse quantitativo, mesmo com um número expressivo de cursos no país, se justifica pela característica da área que não para de crescer, com uma ampliação dos cenários de inserção. Segundo a Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN, 2019), independente do número de nutricionistas (81.745) e técnicos em nutrição (11.427) apontados pelos dados do Conselho Federal de Nutrição, o mercado de trabalho na área de Nutrição é dos que mais cresceu nos últimos anos. O aumento da expectativa de vida, o aumento da incidência de doenças crônicas, transtornos alimentares e alergias relacionadas aos alimentos ricos de corantes são alguns dos fatores que explicam esse incremento na demanda do profissional nutricionista.

O curso de Nutrição do UNIFESO com a VISÃO da instituição de “*Ser reconhecida como uma instituição educacional inovadora e de excelência, com expansão da sua atuação, articulada com as demandas sociais*”, formará profissionais críticos,

reflexivos com conhecimento técnico e olhar holístico para as questões nutricionais da sociedade contemporânea.

### 3.6. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As reuniões de planejamento, o trabalho da CPA e pesquisas feitas junto à sociedade subsidiaram as decisões no que diz respeito ao projeto de ampliação e diversificação do portfólio de cursos de graduação oferecido pelo UNIFESO.

Na área da saúde, no Centro de Ciências da Saúde, surgiu a necessidade de inserir os cursos de Nutrição ao grupo de profissionais de saúde que já são formados pelo Centro, ampliando e enriquecendo assim a formação de profissionais de saúde pelo no e para o SUS, em lógica multiprofissional, com ênfase na indissociabilidade teoria-prática.

O Curso de Graduação em Nutrição é implantando no UNIFESO no início do ano de 2018 como parte do Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2018 – 2022 (UNIFESO, PDI 2018 – 2022, 2018), com o objetivo de atender a Região Serrana do Estado do Rio de Janeiro na formação e capacitação de profissionais em Nutrição em um Centro Universitário com mais de 50 anos de história no desenvolvimento regional, localizada em Teresópolis.

Certamente, a criação do curso faz parte do compromisso do UNIFESO com o desenvolvimento sustentável da Região Serrana, e foi ensejada pela percepção da carência de profissionais em nutrição cuja formação atendesse em especial, mas não exclusivamente, as peculiaridades da Região Serrana e do Estado do Rio de Janeiro, sem abrir mão de uma formação generalista voltada para o trabalho no SUS, ou seja, preparada para atuar em todo o território nacional.

A formação de novos Nutricionistas se justifica de maneira ostensiva pelos desafios que o mundo atual apresenta para o ser humano e sua relação com o planeta. O aumento da prevalência de obesidade, diabetes, hipertensão em nível mundial, associados a mudanças progressivas no perfil epidemiológico da população – que incluem transição demográfica, envelhecimento, além de aspectos como urbanização, queda dos níveis de fecundidade e o impacto destes na economia por si já refletem a necessidade de profissionais da área da saúde capazes de enfrentar esses desafios.

Além disso, as relações do ser humano com a produção de alimentos, o surgimento vertiginoso de dietas da moda, suplementos e tendências alimentares quase religiosas contrastam com níveis ainda crescentes de desnutrição e fome, abuso

de drogas e em grau elevado com a má nutrição – responsável atual por epidemias e síndromes das mais variadas.

### 3.7. OBJETIVOS DO CURSO

#### 3.7.1 OBJETIVO GERAL

Formar um profissional generalista que atue em qualquer área específica do conhecimento em alimentação e nutrição, de maneira humana, crítica, reflexiva e ética, com competência teórica e prática, visando o benefício da população assistida, o cuidado integral, assim como, compreender a importância da educação continuada, acompanhando as mudanças no perfil sociocultural e epidemiológico da sociedade contemporânea e foco na interdisciplinaridade do saber.

#### 3.7.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O curso, através de um currículo articulado por componentes teóricos e práticos, tem como objetivos específicos:

- Conferir competência e habilidade para o exercício profissional do nutricionista, em suas diferentes áreas de atuação, seguindo as Diretrizes

Curriculares Nacionais preconizadas pelo Ministério da Educação, para os cursos de Nutrição;

- Incentivar o educando através de atividades teóricas, práticas e complementares a inserção na pesquisa e extensão com o objetivo de ampliar o olhar sobre as questões causais do processo saúde e doença da população, o trabalho multiprofissional e adquirir as competências para contribuir na prevenção e tratamento das condições nutricionais desfavoráveis;
- Instrumentalizar o educando para estarem comprometidos com a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais;
- Desenvolver no estudante a capacidade crítica e reflexiva na abordagem dos transtornos nutricionais dos indivíduos e coletividades;
- Incentivar o estudante na busca contínua do conhecimento da ciência da Nutrição e paralelas;
- Desenvolver no estudante a capacidade de reconhecer as necessidades sociais da população e respeitar os aspectos econômicos e culturais;
- Desenvolver a capacidade do aluno nas áreas de planejamento, organização e gerenciamento de unidades de nutrição e alimentação;
- Desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde do indivíduo e da coletividade nos níveis de saúde básica;
- Desenvolver ações de cuidado nutricional de acordo com os princípios do SUS e diretrizes da Política de Alimentação e Nutrição;
- Reconhecer o direito dos indivíduos a uma alimentação adequada, contribuindo com a informação técnica, participação em programas e

intervenções que visem o estabelecimento de uma condição nutricional de eutrofia da população;

- Estimular o aluno a ter um espírito de liderança e empreendedorismo;
- Estimular o senso crítico na contextualização do conhecimento e criação de novos saberes.
- Desenvolver uma linguagem apropriada que relacione o aluno aos demais profissionais da saúde.

### 3. 8. PERFIL DO EGRESSO

Segundo a resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001 do Conselho Nacional de Educação e Câmara de Educação Superior, que institui e homologa as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, em seu parágrafo 3º o perfil do formando egresso/profissional deve ser o de um nutricionista com:

*“...formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade*

*econômica, política, social e cultural; Nutricionista com Licenciatura em Nutrição capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição”. (CNE/CSE, 2001).*

O perfil do egresso formado no Centro Universitário Serra dos Órgãos prevê formar um nutricionista:

- Generalista, comprometido com a consolidação do SUS e com o conceito ampliado de saúde, fazendo Articulação com as necessidades locais e regionais.
- Agregador, Atualizado, dinâmico, flexível, capaz de atuar nas diversas áreas da nutrição com conhecimento técnico científico atual e de qualidade, respeitando os princípios da ética e bioética, capaz de trabalhar em uma equipe multidisciplinar, fornecendo atenção integral a saúde , sendo empreendedor e inovador nas áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentam fundamentais para a manutenção da saúde e qualidade de vida reconhecendo a alimentação como um direito e comprometido com a sua educação permanente.

Em consonância com as diretrizes curriculares para os cursos de Graduação em Nutrição (CNE/CSE, 2001) almeja-se formar o profissional com conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- *Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;*
- *Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;*
- *Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação*

*verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;*

- *Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;*
- *Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;*
- *Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a*

*formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.*

Em relação as competências e habilidades específicas, em consonância com as diretrizes curriculares para os cursos de Graduação em Nutrição (CNE/CSE, 2001) almeja-se formar um profissional preparado para:

- *Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;*
- *Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;*
- *Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;*
- *Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;*
- *Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;*
- *Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;*
- *Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;*
- *Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.*

- *Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.*
- *Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;*
- *Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência estendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.*
- *Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área da alimentação e nutrição;*
- *Atuar em marketing de alimentação e nutrição;*
- *Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;*
- *Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana.*
- *Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e*
- *Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.*

### 3.9. PROGRAMA INSTITUCIONAL DE ACOMPANHAMENTO DO EGRESSO

O programa Perfil do Estudante do UNIFESO visa acompanhar a trajetória do estudante desde o seu ingresso até sua inserção profissional na sociedade. É um Programa de avaliação dividido em dois momentos ao longo do curso:

Perfil do Ingressante - levantamento do perfil, através de questionário investigativo aplicado no ato da matrícula;

Perfil do Egresso - visa avaliar a efetividade educacional desenvolvida através do desempenho do egresso no contexto social e de trabalho, através da elaboração de um cadastro de egressos, fase inicial do acompanhamento do egresso.

O Programa é desenvolvido e executado pelo Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Acessibilidade (NAPPA).

Acreditando que o acompanhamento de egressos constitui-se em recurso fundamental à construção de indicadores e políticas que possibilitam o aprimoramento das ações institucionais, tanto acadêmicas quanto comunitárias, e em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI – 2013-2017) e com as metas estabelecidas no documento de Planos/Projetos, o NAPPA promove a articulação do estudante egresso com a instituição através de duas redes sociais: Facebook <https://www.facebook.com/egresso.unifeso>, e também pelo blog <http://egressounifeso.blogspot.com.br>, onde, são atualizadas informações sobre os egressos e publicadas notícias da

instituição fornecidas pelo setor de comunicação da IES e pelos próprios egressos.

O Programa pretende viabilizar o desenvolvimento sistemático de relacionamento com os egressos, de todos os cursos de graduação, reconhecendo a sua importância na consolidação da imagem institucional, verificando o impacto do desempenho do egresso no contexto social e de trabalho, assim como a potencialidade no fortalecimento da pós-graduação.

### 3.10. ARTICULAÇÃO DO PPC COM O PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL (PPPI) E O PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI)

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição é um instrumento norteador do trabalho acadêmico e está alicerçado em uma visão renovada pela consciência crítica e histórica e pela responsabilidade social da Instituição e se orienta pelos princípios e diretrizes estabelecidas no PPI e no PDI. A gestão do processo acadêmico supõe uma administração geral que visa garantir as condições operacionais, os meios e recursos necessários. A partir dessa premissa o PPC do Curso é desenvolvido de forma autônoma e participativa.

As ações decorrentes são realizadas através de um processo educativo, acadêmico visando:

- Relacionamento entre Ensino, Pesquisa e Extensão;

- Desenvolvimento de inovações metodológicas;
- Desenvolvimento de eixos de integração temáticos;
- Compromisso com o desenvolvimento da responsabilidade social assumida pelo UNIFESO;
- Desenvolvimento da iniciação científica e da extensão;
- Articulação teoria e prática.

O curso é pautado nos pressupostos do PDI (UNIFESO. PDI – 2018 – 2020) para o ensino que entre outros objetivos foca em:

- *Criar condições para que a aprendizagem significativa ocorra;*
- *A disposição do aprendiz para relacionar, de maneira substantiva e não arbitrária, o novo conteúdo à sua estrutura cognitiva que depende de predisposição para aprender, ou seja, o evento educativo é acompanhado de uma experiência afetiva;*
- *A proposição de práticas educativas que valorizem o raciocínio e a reflexão em detrimento à pura memorização e ao acúmulo de conteúdo;*

O PPC do Curso de Nutrição é um instrumento dinâmico e flexível que contempla as mudanças do mundo atual, desenvolvido de forma democrática e participativa, considerando que os necessários aperfeiçoamentos ocorram no sentido de atualizar e ampliar as competências institucionais por meio de uma contínua correção de rumos, para a obtenção da qualidade almejada na formação dos egressos do Curso.

### 3.11. PROPOSTA METODOLÓGICA DO CURSO E O PROJETO PEDAGÓGICO

Conforme orientado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (CNE/CSE, 2001) para a formação de profissionais na área da Nutrição, a proposta metodológica do Curso deve estar em concordância com os demais elementos que compõem o projeto político-pedagógico. Por ser fruto de uma filosofia comum de trabalho, é uma obra coletiva, efetuada pelos mecanismos de gestão democrática de representatividade que assegura a participação e o engajamento da comunidade acadêmica.

Neste sentido, o Curso de Graduação em Nutrição do UNIFESO foi concebido com o intuito de promover a efetiva formação de profissionais de Nutrição com uma visão biopsicossocial do ser humano através da construção de eixos norteadores e transversais aos conteúdos curriculares e conteúdos programáticos de cada disciplina - são apresentados dentro de uma visão integrada que tem no estudante o sujeito do processo de aprendizagem e no professor um facilitador do processo de construção de conhecimento. Logo, formar profissionais capacitados a enfrentar os desafios da sociedade atual, de forma ética e pluralística no cuidado a saúde, contextualizando a teoria na prática com um olhar holístico de um conjunto de conhecimentos indissociáveis, habilidades e atitudes que levem a competência.

O Curso de Graduação em Nutrição do UNIFESO é uma proposta de alto padrão e de caráter inovador, no caminho da melhoria da qualidade do ensino, capacitando profissionais competentes para o mercado global, além da formação de cidadãos

com competências humanísticas capazes de atender às necessidades da nossa sociedade.

Concebido para atender à realidade sócio-econômico-cultural- ambiental, possui na sua estrutura básica, ferramentas e conhecimentos imprescindíveis ao que se espera de sua atuação no exercício da Nutrição, a partir do desenvolvimento de competências e habilidades.

### 3.12. CONCEPÇÃO DA ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular do curso de Nutrição do UNIFESO foi construído pautado segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais (CNE/CSE, 2001) , onde a formação do nutricionista deve ter como foco principal *“as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS) ”*.Em seu artigo 6º, aponta para a necessidade de que os *“conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição”*.

No Art. 7º as Diretrizes Curriculares (CNE/CSE, 2001) abordam sobre o dever em garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente e participação de nutricionistas dos locais credenciados com uma carga horária mínima de 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto. Essa carga horária deve ser distribuída pelas áreas e devem ser eminentemente práticas.

As Diretrizes Curriculares em seu Art. 8º (CNE/CSE, 2001) propõe que as IES devam criar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, a saber, através de atividades complementares.

Em seu Art. 9º as Diretrizes Curriculares (CNE/CSE, 2001), propõem que o projeto pedagógico deve ser construído coletivamente, centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem. Este projeto pedagógico deverá buscar a formação integral e adequada do estudante por meio de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão/assistência.

No Art. 10º as Diretrizes Curriculares (CNE/CSE, 2001), orienta que o Projeto Pedagógico deve nortear o Currículo do Curso de Graduação em Nutrição para um perfil acadêmico e profissional do egresso. Este currículo deverá contribuir, também, para a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão das culturas nacionais e regionais, internacionais e históricas, em um contexto de pluralismo e diversidade cultural.

No Art. 14. As Diretrizes Curriculares (CNE/CSE, 2001) do Curso de Graduação em Nutrição orienta sobre a importância de assegurar-se : a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença; as atividades teóricas e práticas presentes desde o

início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar; a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade; os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo; a implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender; a definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do Nutricionista; o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais; e a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

Os pressupostos epistemológicos desse PPC, também estão pautados no conceito e significado da Segurança Alimentar e Nutricional, que norteia a atuação do nutricionista nos diferentes cenários. Tal conceito é preconizado pelo Sistema Nacional de Segurança Alimentar. O Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN 2016-2019. Brasília, DF: MDSA, CAISAN, 2017) tem como uma de suas metas *“Promover o acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional”*.

Em alinhamento com o contexto descrito acima, os componentes da estrutura curricular do curso de Nutrição do UNIFESO, contemplam também conteúdos essenciais organizados para privilegiar a integração teoria-prática com integração de componentes curriculares entre cursos do Centro de Ciências

da Saúde (CCS), inclusão de componentes curriculares comuns no CCS para todos os cursos da área da saúde frente aos princípios do PDI e inclusão de componentes curriculares comuns na IES.

### 3.13. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

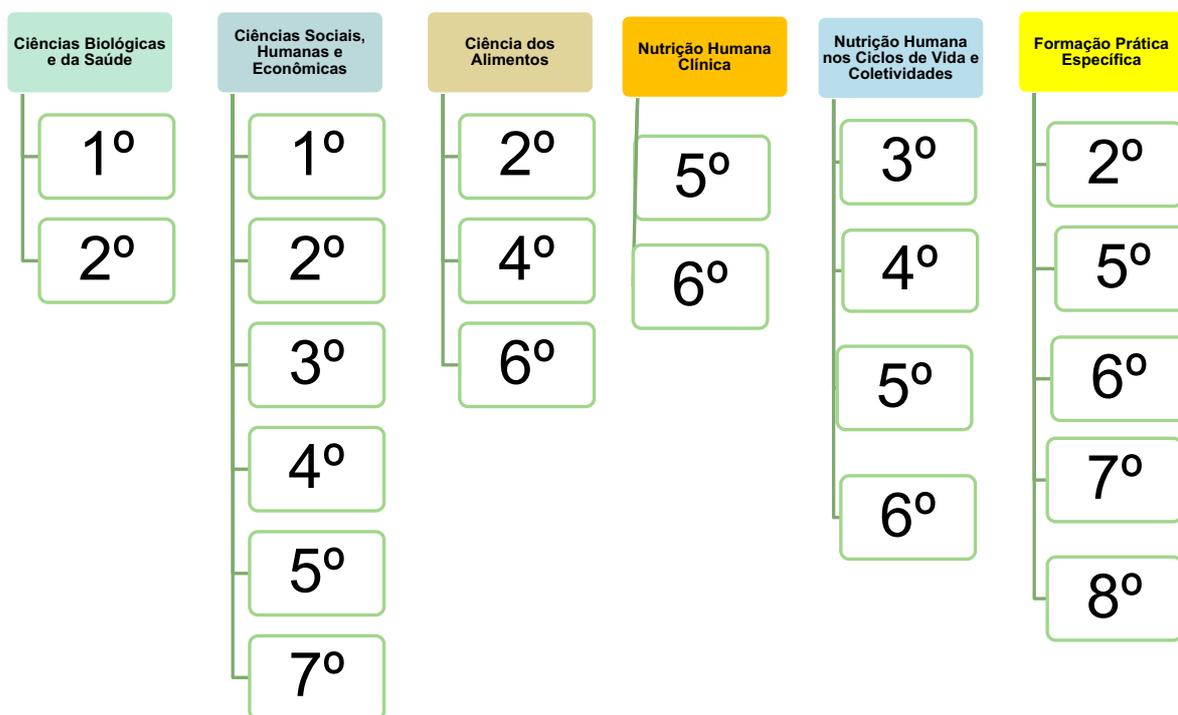
A organização curricular do curso está pautada nas Diretrizes Curriculares (CNE/CSE, 2001) do Curso de Graduação em Nutrição e percorre seis eixos de conhecimentos gerais e específicos. A estrutura do currículo articula esses eixos de forma a dar embasamento teórico e prático ao aluno de nutrição, preparando para a atuação profissional em um campo cada vez mais abrangente, utilizando diversificação de estratégias de ensino, privilegiando cenários reais de prática e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

O primeiro eixo é das CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE, composto de 320 horas e que incluem os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, processos bioquímicos e análise de dados estatísticos. O segundo eixo é o das CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS, composto de 800 horas e que tem o foco na compreensão dos determinantes sociais, antropológicos, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença. O terceiro eixo é o da NUTRIÇÃO HUMANA CLÍNICA, composto de 280 horas e que busca proporcionar a compreensão e domínio de nutrição humana clínica e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias

de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; O eixo quatro é o da NUTRIÇÃO HUMANA NOS CICLOS DE VIDA E COLETIVIDADES, composto de 560 horas e que concentra os aspectos sobre conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental e abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, a administração /gestão dos diversos serviços de alimentação, planejamento geral e físico, organização geral e estrutural dos recursos humanos, de materiais e dos serviços especiais nas unidades de alimentação e Nutrição e a importância do papel da nutrição na Saúde Coletiva . O eixo cinco é o da CIÊNCIA DOS ALIMENTOS, composto de 160 horas, onde estão incluídos os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos. O eixo seis é da FORMAÇÃO PRÁTICA ESPECÍFICA, composto de 720 horas, onde os conteúdos teóricos são contextualizados nos cenários de prática dos componentes inclusos nas diferentes áreas da ciência da Nutrição na forma de Estágio. Nesse eixo além dos Estágios, desenvolve-se a Integração Ensino-Trabalho- Cidadania, que busca a integração com a comunidade e oportuniza o protagonismo do aluno inserido na realidade social da população.

Além dos componentes dos eixos específicos o estudante deverá fazer 160 horas em Atividades Complementares, 120 horas no Trabalho Final de Curso, 80 horas em uma disciplina eletiva.

### 3.14. COMPONENTES CURRICULARES POR EIXO E SUA DISTRIBUIÇÃO POR PERÍODO



### 3.15. EIXOS, COMPONENTES E CARGA HORÁRIA

#### EIXO 1: CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

Componente	Carga Horária
Bases moleculares da Vida I	80
Bases moleculares da Vida II	40
Bases morfofuncionais da vida I	80
Bases morfofuncionais da vida II	40
Estatística e Bioestatística	40
Bioquímica aplicada à Nutrição	40

#### BASES MOLECULARES DA VIDA I

Esse componente discute os princípios da Biologia Celular, Embriologia, genética, assim como os fundamentação dos alimentos transgênicos e da Nutrigenômica, equilíbrio ácido-básico, hidroeletrolítico, as propriedades físico-químicas das macromoléculas e a estrutura química. Familiarizar o discente com os princípios essenciais da química orgânica com base na fundamentação atômica e molecular. Desenvolver a capacidade de reconhecer as diferentes moléculas orgânicas e suas propriedades fundamentais, bem como de suas aplicações nos processos nutricionais. Fornecer subsídios teóricos e práticos fundamentais para compreensão e identificação da estrutura interna das células e suas adaptações a diferentes funções. Compreender o desenvolvimento da célula pré e pós divisão. Compreender o movimento da água nas células e tecidos animais. Reconhecer as diferentes estruturaras e organelas celulares. Avaliar a importância dos processos celulares na formação e manutenção corporal. Permitir ao discente compreender

e diferenciar os principais grupos de microrganismos em suas estruturas e implicações harmônicas e desarmônicas no bem-estar e na saúde humana. Desenvolver o conhecimento dos conceitos gerais e práticas fundamentais em Bioquímica e Biologia Celular e Microbiologia que possibilitem o discente ter as competências necessárias que fundamentam a prática do nutricionista.

#### **BASES MOLECULARES DA VIDA II**

Introduz o estudante no conhecimento da classificação e morfofisiologia dos principais grupos de vírus, bactérias, parasitos e fungos relacionados à saúde humana, compreensão das características fundamentais e os eventos essenciais do sistema imunitário, com objetivo de desenvolver o caráter investigativo e crítico dentro das competências necessárias para a prática do nutricionista.

#### **BASES MORFOFUNCIONAIS DA VIDA I**

Apresenta ao estudante o conhecimento teórico e prático integrado da anatomia topográfica humana e sistêmica, os aspectos gerais histológicos e fisiológicos dos tecidos fundamentais e sistemas: músculo esquelético, nervoso, cardiovascular, respiratório e reprodutor.

#### **BASES MORFOFUNCIONAIS DA VIDA II**

Esse componente curricular leva o estudante o conhecimento teórico e prático integrado da anatomia topográfica humana e sistêmica, os aspectos gerais histológicos e fisiológicos dos tecidos fundamentais e sistemas: sistema digestório, endócrino e renal.

### ESTATÍSTICA E BIOESTATÍSTICA APLICADA À NUTRIÇÃO

Apresenta ao aluno conceitos básicos de Estatística Aplicada à área de Nutrição, com o objetivo de proporcionar-lhe iniciação na utilização de técnicas de resumo e análise de dados adequadas ao manuseio e análise de informações quantitativas; bem como apoiá-lo, de maneira consistente, na utilização de metodologias aplicáveis à construção de artigos científicos e no planejamento e decisão de problemas práticos do dia-a-dia.

### BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO

Desenvolve no aluno a capacidade de reconhecer as diferentes macromoléculas e suas propriedades fundamentais, bem como de suas aplicações nos processos nutricionais compreendendo os diferentes mecanismos bioquímicos envolvidos na nutrição humana.

### EIXO 2: CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS

Componente	Carga Horária
Epidemiologia aplicada à Nutrição	80
Alimentação, Antropologia e Sociedade	80
Políticas Públicas e Gestão em Saúde	80
Ética e Bioética (EAD)	80
Educação Permanente e Cuidado em Saúde (EAD)	80

Cidadania, Diversidade e Sustentabilidade (EAD)	80
Trabalho, Educação e Saúde (EAD)	80
Empreendedorismo e inovação (EAD)	80
Psicologia e comportamento alimentar (EAD)	80
Análise de Cenários, Cultura e Globalização (EAD)	80

#### **EPIDEMIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO**

O componente busca oferecer ao aluno as bases conceituais da Epidemiologia como método de investigação científica, indispensável ao estudo da origem, evolução e controle dos problemas de saúde da população, assim como levar os alunos a conhecer o conceito do método epidemiológico e sua aplicação em estudos descritivos fundamentados no estudo de variáveis relacionadas à pessoa, lugar e tempo, os indicadores de saúde e os fundamentos do processo saúde-doença.

#### **PSICOLOGIA E COMPORTAMENTO ALIMENTAR**

A disciplina visa apresentar as interações entre a Psicologia e a Nutrição, a partir de ferramentas teórico-práticas que proporcionem a reflexão crítica e interdisciplinar, assim como possibilitar ao aluno o conhecimento da Psicologia, suas principais abordagens teóricas, e as fronteiras com a Psicanálise e Psiquiatria

compreendendo a dinâmica do psiquismo e sua relação com o comportamento alimentar.

#### **ALIMENTAÇÃO, ANTROPOLOGIA E SOCIEDADE**

A disciplina visa descrever a história da alimentação humana e identificar os diferentes modelos alimentares na sociedade, instrumentalizando o estudante na reflexão sobre a dimensão social da alimentação e dos hábitos alimentares assim como sobre a dimensão social da alimentação e dos hábitos alimentares. Também a disciplina tem foco na análise das vantagens e desvantagens da industrialização dos alimentos, novos hábitos alimentares, e o papel midiático neste processo de mudança, instrumentalizando o aluno para debates sobre Alimentação, Cultura, Sociedade e Saúde Pública.

#### **ESTATÍSTICA E BIOESTATÍSTICA APLICADA À NUTRIÇÃO**

Apresentar ao aluno conceitos básicos de Estatística Aplicada à área de Nutrição, com o objetivo de proporcionar-lhe iniciação na utilização de técnicas de resumo e análise de dados adequadas ao manuseio e análise de informações quantitativas; bem como apoiá-lo, de maneira consistente, na utilização de metodologias aplicáveis à construção de artigos científicos e no planejamento e decisão de problemas práticos do dia-a-dia.

#### **POLÍTICAS PÚBLICAS E GESTÃO EM SAÚDE**

É um componente que se realiza no formato EAD e discute o Sistema Único de Saúde: contexto histórico, princípios doutrinários e organizativos, Níveis de Atenção em Saúde, Redes de Atenção e Organização de Ações e Serviços de

Saúde, Políticas Públicas de Saúde no Brasil, Planejamento em saúde, Planejamento tradicional X Planejamento Estratégico, Financiamento em Saúde. Natureza dos gastos em saúde, Financiamento do SUS e sua regulamentação e Sistema integrado sobre orçamentos públicos em saúde – SIOPS.

#### ÉTICA E BIOÉTICA

É um componente que se realiza no formato EAD e discute a introdução à Filosofia e ao pensamento moral, assim como o horizonte da reflexão ética. O domínio planetário da técnica, Ética, Bioética e Éticas modernas, Heidegger, Ética grega, a destruição da Ética e o Raciocentrismo, assim como a Era da Razão.

#### EDUCAÇÃO PERMANENTE E CUIDADO EM SAÚDE

É um componente que se realiza no formato EAD e discute o Conceito de Educação Permanente, Política de Educação Permanente em Saúde, Educação Continuada e Educação Permanente, Trabalho em saúde e a Educação Permanente, Produção do Cuidado e a Educação Permanente e a EP como ferramenta de mediação de conflitos no cotidiano dos profissionais de saúde.

#### CIDADANIA, DIVERSIDADE E SUSTENTABILIDADE

É um componente que se realiza no formato EAD e discute o Conceito de diversidade, Diversidade cultural brasileira, Etnia e gênero, Reflexão sobre equidade, desigualdades e preconceito, Cidadania, coletividade, responsabilidade social e controle social, Desenvolvimento e meio ambiente e marcos legais, políticos, postura individual e coletiva no contexto contemporâneo.

### **TRABALHO, EDUCAÇÃO E SAÚDE**

É um componente que se realiza no formato EAD e discute a formação e a qualificação profissional. O processo de trabalho na saúde. A Educação como uma área de conhecimento no campo da saúde. A qualificação das práticas educativas específicas desse campo. Micropolítica do trabalho em saúde. Produção do cuidado e arranjos tecnológicos. Reestruturação produtiva e transição tecnológica. Desenvolvimento de estudos sobre temas relacionados à educação profissional em saúde e discussão da educação em saúde sob a ótica da organização do mundo do trabalho, de uma perspectiva crítica, sistemática e interdisciplinar.

### **EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO**

É um componente que se realiza no formato EAD e discute o Empreendedorismo: características; oportunidades; desenvolvimento de atitudes empreendedoras. Novos paradigmas. Inovação e Criatividade. Modelagem Organizacional. Ferramentas Gerenciais. Empreendedorismo Sustentável nas Áreas Humanas, Tecnológica e da Saúde.

### **CENÁRIOS, CULTURA E GLOBALIZAÇÃO**

Conceito, trajetória histórica, causalidade e consequência da globalização. Os processos de globalização como relações de poder; hegemonia e contra hegemonia na ordem mundial. Impactos da globalização nas diversas áreas do desenvolvimento humano. Análise de fenômenos e eventos da atualidade a luz dos referenciais históricos, políticos, sociais e culturais.

### Eixo 3: NUTRIÇÃO HUMANA CLÍNICA

Componente	Carga Horária
Nutrição Clínica e Fisiopatologia I	40
Nutrição Clínica e Fisiopatologia II	80
Nutrição Clínica e Fisiopatologia III	80
Avaliação e determinação do estado nutricional	80

#### NUTRIÇÃO CLÍNICA E FISIOPATOLOGIA I

O componente curricular introduz o aluno nos princípios da Nutrição Clínica, conhecimento das Modificações das Características Físicas e Químicas da Dieta para o Atendimento ao Enfermo, Fisiopatologia da Obesidade, das doenças endócrinas e cardiovasculares e elaboração de condutas dietoterápicas.

#### NUTRIÇÃO CLÍNICA E FISIOPATOLOGIA II

O componente discute a fisiopatologia e orientação nutricional nas Alterações do Estado Nutricional na Desnutrição, Bulimia e Anorexia. Apresenta ao discente a fisiopatologia e conduta dietoterápica nas patologias do Aparelho Digestório, pacientes queimados e principais Carências Nutricionais e a utilização de métodos especiais de alimentação, como a Nutrição Enteral e Parenteral. Discuti a Interação Droga e Nutriente nos diferentes quadros mórbidos.

### **NUTRIÇÃO CLÍNICA E FISIOPATOLOGIA III**

O componente discute a fisiopatologia e orientação nutricional nas Doenças Renais, Doenças do Aparelho Respiratório, Desordens Neurológicas, Doenças Imunosupressoras e condutas dietoterápicas no doente crítico.

### **AVALIAÇÃO E DETERMINAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL**

O componente aborda o histórico e conceitos básicos do estado nutricional, métodos e técnicas, os indicadores nutricionais, sua determinação e a avaliação do perfil nutricional de grupos populacionais saudável e enfermo.

### **EIXO 4: NUTRIÇÃO HUMANA NOS CICLOS DE VIDA E COLETIVIDADES**

<b>Componente</b>	<b>Carga Horária</b>
Nutrição Materno Infantil	40
Nutrição Humana I	40
Nutrição Humana II	80
Nutrição Humana III	40
Educação Nutricional	40
Nutrição na atividade física e estética	80
Nutrição e Preparo de Alimentos	80
Administração de Serviços de Alimentação	80
Nutrição e Saúde Coletiva	60

### **NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL**

O componente trata das questões que envolvem a determinação do estado nutricional de grupos específicos como: Gestante baixo risco, Gestação de alto-risco, Nutriz, Aleitamento materno, crescimento na infância, discutindo também aspectos nutricionais em quadros patológicos.

### **NUTRIÇÃO HUMANA I**

O componente curricular ao introduzir o conceito e classificação de nutrientes e sua utilização, levando o estudante ao conhecimento da biodisponibilidade no organismo humano, caracterizando as propriedades dos macros e micronutrientes de interesse fisiológico.

### **NUTRIÇÃO HUMANA II**

O componente visa introduzir o docente na realização de inquérito nutricional de um indivíduo sadio com vista ao planejamento alimentar; levar o aluno adquirir o conhecimento necessário da relação ingesta e gasto energético para a determinação da saúde. Estimar as necessidades energéticas e protéicas do indivíduo sadio, prescrever e elaborar plano para indivíduos sadios, considerando os diferentes fatores fisiológicos, nutricionais, culturais e sociais, que interferem sobre a nutrição humana. Desenvolver a reflexão crítica sobre os conhecimentos atuais no campo Nutrição e Dietética e discutir a ética profissional no atendimento à população.

### **NUTRIÇÃO HUMANA III**

O componente proporciona ao aluno o conhecimento sobre a finalidade e características da alimentação normal e saudável, recomendações nutricionais nos diferentes ciclos da vida e faixas etárias, disponibilidade de nutrientes e ação dos fitoquímicos.

### **EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**

A disciplina desenvolve no aluno a visão crítica e reflexiva sobre a importância da educação nutricional como geradora de bem-estar e saúde, o estudo do comportamento alimentar na formação dos hábitos alimentares e a sua relação com a nutrição saudável.

### **NUTRIÇÃO NA ATIVIDADE FÍSICA E ESTÉTICA**

A disciplina embasa o aluno nos conceitos básicos de fisiologia do exercício, na avaliação da Composição Corporal do Desportista, seus requerimentos nutricionais para a prática de atividade física e a Prescrição Nutricional nas diferentes modalidades esportivas, assim como os fundamentos da Nutrição Clínica e Estética.

### **NUTRIÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS**

A disciplina oferecerá ao aluno conhecimentos teóricos e práticos sobre seleção, conservação, preparo, distribuição, higienização e armazenamento dos alimentos e análise das modificações decorrentes de processos culinários das preparações, análise de rótulos e embalagens, pesos e medidas e elaboração de cardápios.

### ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

A disciplina discute a administração /gestão dos diversos serviços de alimentação, planejamento geral e físico, organização geral e estrutural dos recursos humanos, de materiais e dos serviços especiais nas unidades de alimentação e Nutrição (UAN), É foco desse componente também discutir os preceitos da alimentação em coletividades, programa de alimentação do trabalhador.

### NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

A importância do papel da nutrição na Saúde Coletiva é foco desse componente. São discutidos temas como: a relação entre os aspectos sociais, políticos e econômicos com as condições de alimentação e nutrição da população brasileira, a Nutrição como fator gerador de saúde pública em contraste com os problemas nutricionais encontrados no Brasil. Esse componente curricular também apresenta o código de ética profissional levando o aluno a uma reflexão sobre sua responsabilidade social.

### EIXO 5: CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

Componente	Carga Horária
Composição dos Alimentos e Higiene	80
Bromatologia aplicada à Nutrição	40
Bioquímica aplicada à Nutrição	40
Tecnologia de Alimentos aplicada à Nutrição	40

### COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS E HIGIENE

Essa disciplina discute a composição química e valor nutricional dos alimentos e os diversos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no valor nutritivo dos alimentos *in natura* e processados.

### BROMATOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

O componente aborda a determinação da composição centesimal de um alimento, importância da análise de alimentos para controle de qualidade físico-químico de alimentos, fraudes em alimentos e controle de qualidade físico-química de alimentos.

### TECNOLOGIA DE ALIMENTO APLICADA À NUTRIÇÃO

O componente tem como foco, o conceito e objetivos da tecnologia de alimentos, a indústria de alimentos, a conservação de alimentos, processamento de alimentos de origem vegetal e animal e história e função das embalagens na indústria de alimentos.

### BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO

Desenvolver a capacidade de reconhecer as diferentes macromoléculas e suas propriedades fundamentais, bem como de suas aplicações nos processos nutricionais. Compreender os diferentes mecanismos bioquímicos envolvidos na nutrição humana. Desenvolver o caráter investigativo e crítico dentro das competências necessárias para a prática do nutricionista.

## EIXO 6: FORMAÇÃO PRÁTICA ESPECÍFICA

Componente	Carga Horária
Integração Ensino Trabalho e Cidadania (IETC)	40
Estágio Nutrição Clínica	160
Estágio – nutrição normal	160
Estágio – nutrição materno infantil	80
Estágio – nutrição social	160
Estágio – nutrição desportiva	120
TCC I	40
TCC II	80

### INTEGRAÇÃO ENSINO TRABALHO E CIDADANIA (IETC)

Esse componente traz a indissociabilidade do ensino, aprendizagem, trabalho, extensão, pesquisa, cidadania e da prática junto a população. É um cenário riquíssimo para a contextualização da realidade social, econômica e cultural que não só prepara o estudante para a atuação no cuidado mas para atingir a competência que permeia a concepção do curso de Nutrição no UNIFESO que é o de formar um nutricionista crítico e reflexivo, sempre indo além do saber técnico, com um olhar holístico do ser humano, foco da possibilidade de intervenção e mudança da realidade.

### **COMPETÊNCIAS (IETC):**

Desenvolver pensamento crítico em Educação Permanente na realização dos procedimentos técnicos nas diferentes fases do curso da vida e grupos populacionais, estimulando um olhar sobre o indivíduo para além da clínica.

Identificar e problematizar o papel do nutricionista na promoção de ações de redução de riscos de enfermidades relacionadas aos hábitos alimentares, construindo experiências de aprendizagem relacionando teoria e prática em situações reais de ensino.

Estimular e propiciar a tomada de decisões utilizando sistemas de informações em saúde relacionados com o monitoramento da situação alimentar e nutricional para contextualizar e aplicar as recomendações dos guias alimentares segundo características do contexto biológico, socioeconômico, comportamental e ambiental.

Utilizar os conhecimentos e procedimentos da ciência da nutrição na atenção nutricional, permitindo que os estudantes desenvolvam capacidade crítica para enfrentar situações profissionais.

### **ESTÁGIO NUTRIÇÃO CLÍNICA**

Disciplina eminentemente prática que busca levar o aluno a avaliar o estado nutricional do paciente ambulatorial e hospitalizado, realizar uma minuciosa anamnese clínica, social e nutricional, correlacionar a fisiopatologia e o quadro clínico e nutricional apresentado pelo paciente com a dietoterapia adequada, fazer

o acompanhamento e evolução do quadro clínico e nutricional do paciente, identificar a necessidade da realização de exames laboratoriais para o esclarecimento, conformação e evolução do diagnóstico clínico e nutricional do paciente e valorizar a atuação em equipe multidisciplinar.

#### **ESTÁGIO NUTRIÇÃO NORMAL**

Disciplina prática conduzida sob a forma de estágio em unidades de alimentação que aplicam métodos e técnicas de gerenciamento para o atendimento nutricional de grupos populacionais saudáveis. Esse componente busca levar o aluno a analisar e discutir criticamente as atividades desenvolvidas durante o período de estágio, de forma a subsidiar possíveis melhorias na Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), bem como, adquirir conhecimentos indispensáveis à sua formação e futura prática profissional, confrontando a sua prática vivenciada com a literatura e conhecimentos teóricos adquiridos.

#### **ESTÁGIO NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL**

Esse componente visa a capacitação do aluno para a atuação no tratamento nutricional de gestante e crianças saudáveis e enfermas, no planejamento de dietas segundo as exigências da coletividade a ser atendida e o ambiente em que será executada e participação em programas de alimentação materno-infantil em nível de saúde pública, tanto em unidades escolares quanto de saúde.

#### **ESTÁGIO NUTRIÇÃO SOCIAL**

O componente é eminentemente prático, onde o estudante tem a oportunidade de significar os conhecimentos teóricos em atividades junto a população demanda das unidades básicas de saúde e inserção em programas de prevenção, promoção,

proteção e reabilitação da saúde dos indivíduos e coletividades em um trabalho interdisciplinar.

### ESTÁGIO NUTRIÇÃO DESPORTIVA

Esse componente traz para o aluno a contextualização do conhecimento teórico na prática da avaliação do estado nutricional de atletas e praticantes de atividade física e da orientação da terapia nutricional individualizada, assim como o acompanhamento, evolução do desempenho do público alvo e atuação em equipe multidisciplinar.

## 3.16. OUTROS COMPONENTES CURRICULARES E CENÁRIOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

### 3.16.1. ATIVIDADES COMPLEMENTARES – 160 horas

Em seu Art. 8º das Diretrizes Curriculares (CNE/CSE, 2001), preconiza que *“...o projeto pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição deverá contemplar atividades complementares e as Instituições de Ensino Superior deverão criar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, a saber: monitorias e estágios; programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins.”*

O curso de Nutrição do UNIFESO, pautado nas Diretrizes Curriculares, no Plano de Desenvolvimento Institucional e no Projeto Político Pedagógico Institucional

valoriza e incentiva o aluno a enriquecer sua formação com atividades acadêmicas, culturais, esportivas e de representação estudantil. São oferecidas oportunidades na IES e em cenários externos. São promovidas ações sociais, disponibilizado um programa de monitoria, cursos, palestras, atividades culturais diversas, inserção em projetos de pesquisa e extensão, representação em fóruns de gestão, participação em representação estudantil e divulgação constante de eventos externos que tenham significados na formação.

O estudante também é estimulado a fazer disciplinas optativas/eletivas oferecidas pelo curso de acordo com o interesse pessoal da especificidade do componente, estágios extracurriculares, participação em congressos, jornadas científicas, apresentação de trabalhos, publicação de artigos científicos, organização de eventos científicos, além de buscar cursos de capacitação profissional específica, formação em idiomas, teatro, cinema e exposições.

Tais atividades devem ser realizadas ao longo do curso, com um total de 160 horas. A cada atividade é atribuída um número de horas através da tabela de convalidação que faz parte do PPC (ANEXO 2). O estudante para ter suas horas computadas deve apresentar a Coordenação de Curso a documentação comprobatória de sua participação.

### 3.16.2. METODOLOGIA CIENTÍFICA – 80 horas (EAD)

Esse componente busca instrumentalizar o estudante na criação de um texto científico dentro dos princípios éticos, aplicando normas técnicas da metodologia de pesquisa e buscando informações em fontes confiáveis na construção do saber; incentivar o aluno na produção de novos conhecimentos, na interlocução com

diferentes autores, ampliando o domínio do conhecimento objetivando o desenvolvimento do pensamento científico.

### 3.16.3. ATIVIDADE AUTO DIRIGIDA (AAD)

As atividades autodirigidas é um espaço reservado onde o aluno tem a oportunidade de visitar os conteúdos teóricos e práticos de sua vivência acadêmica, refletindo sobre o seu aprendizado, sua apreensão, intensificar a leitura em um movimento de *aprender a aprender*, dando significado a sua participação no processo de uma forma dinâmica e proativa. É um processo transformador no enfrentamento de suas dificuldades na consolidação do conhecimento. Esse momento é proposto visando a percepção do estudante da sua responsabilidade na construção do saber.

### 3.17. DISCIPLINA ELETIVA - 80 horas cada

As disciplinas são oferecidas ao longo do curso, sendo obrigatório que o estudante faça uma a sua escolha pois faz parte da grade curricular. As demais são incentivadas no sentido de proporcionar ao aluno o aprofundamento de temas relevantes para sua formação.

---

#### 1. LIBRAS

O componente curricular aborda o alfabeto Manual, vocabulário básico, princípios linguísticos pertinentes a LIBRAS, expressão facial e expressão corporal. Busca que o

---

---

aluno tenha a compreensão de pequenos diálogos e narrativas e conheça a legislação e cultura surda.

---

## 2. ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA

O componente aborda as características da alimentação vegetariana, desde a história de vegetarianismo, os tipos de dietas, a identificação do perfil nutricional e consumo de nutrientes e fatores determinantes das Dietas vegetarianas nos diferentes estágios da vida no bom estado nutricional.

---

## 2. INTERAÇÃO DROGA E NUTRIENTE

Esse componente traz uma importante discussão sobre o mecanismo de ação dos fármacos e sua interação com os nutrientes e o efeito dos fármacos sobre a biodisponibilidade de macro e micronutrientes.

---

## 3. MARKETING EM NUTRIÇÃO

Essa disciplina propõe instrumentalizar o estudante nas estratégias para impactar um público alvo por diferentes mídias e formatos na discussão, através dos conceitos da comunicação, de questões de interesse de divulgação da informação na área de Nutrição além de mostrar a importância da atenção às restrições apresentadas pelos Conselhos Federal e Regional de Nutricionistas em relação ao respeito de acesso e uso da informação.

---

---

#### 4. EXAMES COMPLEMENTARES

O componente traz um conteúdo significativo na complementação do atendimento clínico, discutindo uma visão geral da composição do sangue e tipos de coleta para subsidiar a interpretação de exames laboratoriais e sua relação com problemas nutricionais.

---

#### 5. ALIMENTAÇÃO FUNCIONAL

O componente aborda a Legislação de alimentos funcionais, os Ingredientes funcionais, o Desenvolvimento de alimentos funcionais, suas classes e compostos bioativos. Traz também a relação desses alimentos na prevenção ou tratamento de diferentes quadros patológicos como: doenças cardiovasculares e dislipidemias; obesidade; diabetes e câncer

---

### 3.18. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O Curso de Graduação em Nutrição do UNIFESO está comprometido com a formação de profissional capaz de aceitar os desafios das grandes mudanças científicas e tecnológicas contemporâneas. Por essa razão, traz em seu PPC conforme descrito nos anexos 4 e 5 do Regimento Geral do UNIFESO, o Trabalho

de Conclusão do Curso (TCC), sendo desenvolvido na forma de pesquisa vinculada a uma das áreas que compõe a formação em Nutrição, integrada a uma das linhas de pesquisa do Centro de Ciências da Saúde (CCS), atendendo ao disposto no Projeto Pedagógico Institucional (PPI). O TCC é atividade obrigatória para a conclusão do curso, de acordo com o Art. 12º das DCN.

Nesse contexto, no último período do curso o aluno deverá elaborar um trabalho sob orientação docente, como preconiza as Diretrizes Curriculares Nacionais. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), com carga horária total de 120 horas, tem como objetivo levar o estudante a aprofundar o conhecimento em um determinado tema que desperta sua curiosidade através do pensamento científico, se constituindo na sistematização e análise de problemas e investigação. O trabalho é uma criação individual, mediado por um professor orientador que norteará a trajetória dessa construção do conhecimento, ajustando normas e técnicas necessárias para a formalização do TCC. Esse trabalho final envolve o conjunto de competências e habilidades adquiridas durante o curso, sendo realizado nos 7º e 8º períodos, mas tendo seu início de construção a critério do aluno e do orientador.

O TCC só poderá ser orientado por docentes que fazem parte da equipe do curso, sendo permitido a co-orientação de docentes da IES ou outras instituições em acordo com o orientador, caso se faça necessário no sentido de agregar conhecimento na orientação.

Em caso de pesquisa envolvendo seres humanos, os preceitos da Resolução Nº. 466/12 do Conselho Nacional de Saúde deverão ser respeitados e o projeto de pesquisa deverá ser submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Nas

pesquisas envolvendo animais, o projeto deverá ser submetido ao Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA), ambos do UNIFESO. Nos casos envolvendo seres humanos, as submissões dos projetos deverão ocorrer exclusivamente via Plataforma Brasil (<http://aplicacao.saude.gov.br/plataformabrasil/login.jsf>), devendo esta ação ser realizada apenas pelo docente orientador. No caso do envolvimento de animais o projeto é encaminhado para comissão interna do CEUA-UNIFESO. Só após sua aprovação, em ambos os casos, será permitido o início dos trabalhos em campo ou de experimentação animal.

O TCC é desenvolvido com base em procedimentos metodológicos adequados às normas de produção de trabalho científico. A formatação do TM deve seguir as orientações da ABNT/NBR - 14724/2011. As citações e referências deverão seguir às recomendações da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT 10520/2001 e ABNT 6023/2002, respectivamente). Os AC deverão seguir as instruções normativas e formatação da revista selecionada para submissão, que deverá estar indexada em alguma base de dados nacional ou internacional.

### 3.19. GRADE CURRICULAR

Período	Nº	Componente Curricular	CH (h)
1º	1	Alimentação, Antropologia e Sociedade	80
	2	Psicologia e Comportamento Alimentar	80
	3	Epidemiologia aplicada à Nutrição	80
	4	Políticas Públicas e Gestão em Saúde (EaD)	80
	5	Ética e bioética (EaD)	80

---

		<b>Subtotal</b>	<b>400</b>
--	--	-----------------	------------

---

2°	1	Bases moleculares da vida I	80
	2	Bases morfofuncionais da vida I	80
	3	Composição dos Alimentos e Higiene	80
	4	Atividades Complementares	80
	5	Educação Permanente e Cuidado em Saúde (EaD)	80
		<b>Subtotal</b>	<b>400</b>

---

3°	1	Bases moleculares da vida II	40
	2	Bases morfofuncionais da vida II	40
	3	Estatística e Bioestatística aplicada à Nutrição	40
	4	Administração de Serviços de Alimentação	80
	5	Bioquímica aplicada à Nutrição	40
	6	Cidadania, Diversidade e Sustentabilidade (EaD)	80
		<b>Subtotal</b>	<b>320</b>

---

4°	1	Tecnologia de Alimentos aplicada à Nutrição	40
	2	Nutrição Materno Infantil	40
	3.	Nutrição Humana I	40
	4.	Nutrição Humana II	80

---

---

	<b>5.</b>	<b>Bromatologia aplicada à Nutrição</b>	<b>40</b>
		<b>Subtotal</b>	<b>240</b>
<b>5°</b>	<b>1</b>	<b>IETC</b>	<b>40</b>
	<b>2</b>	<b>Nutrição Clínica e Fisiopatologia I</b>	<b>40</b>
	<b>3</b>	<b>Educação Nutricional</b>	<b>40</b>
	<b>4</b>	<b>Nutrição Humana III</b>	<b>60</b>
	<b>5</b>	<b>Avaliação e Determinação do estado Nutricional</b>	<b>80</b>
	<b>6</b>	<b>Atividades Complementares</b>	<b>80</b>
	<b>7</b>	<b>Empreendedorismo e inovação (EaD)</b>	<b>80</b>
		<b>Subtotal</b>	<b>400</b>
<b>6°</b>	<b>1</b>	<b>Nutrição Clínica e Fisiopatologia II</b>	<b>80</b>
	<b>2</b>	<b>Nutrição Clínica e Fisiopatologia III</b>	<b>80</b>
	<b>3</b>	<b>Nutrição e Saúde Coletiva</b>	<b>60</b>
	<b>4</b>	<b>Nutrição e Preparo de Alimentos</b>	<b>80</b>
	<b>5</b>	<b>Metodologia Científica (EaD)</b>	<b>80</b>
		<b>Subtotal</b>	<b>380</b>
<b>7°</b>	<b>1</b>	<b>Estágio – nutrição normal</b>	<b>160</b>
	<b>2</b>	<b>Estágio – nutrição social</b>	<b>160</b>

---

	3	Nutrição na atividade física e estética	80
	4	Análise de Cenários, Cultura e Globalização (EaD)	80
	5	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC I)	40
	Subtotal		520
8°	1	Estágio – nutrição desportiva	120
	2	Estágio – nutrição clínica	160
	3	Estágio – nutrição materno infantil.	80
	4	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC II)	80
	5	Trabalho, Educação e Saúde	80
	Subtotal		520
TOTAL			3200
Componente eletivo (01)			80
TOTAL DO CURSO			3280

	CH
Resumo, distribuição e total de carga horária	(h)
Componentes Curriculares Presenciais	1600
Componentes Curriculares em EAD	640
Atividades Complementares	160
Estágio	680

---

TCC	120
Total	3200
Eletiva	80
TOTAL	3280

---

Componentes eletivos ou optativos: 80 h/cada

1. Libras
  2. Alimentação Vegetariana
  3. Interação Droga e Nutriente
  4. Marketing em Nutrição
  5. Exames Complementares
  6. Alimentação Funcional
- 

O Ementário e as Bibliografias Básicas e Complementares de cada uma das unidades curriculares da matriz estão no Anexo 1.

### 3.20. METODOLOGIA

A estratégia de ensino e aprendizagem utilizada no curso tem como princípio básico a valorização individual e do tempo de cada estudante. Nesse contexto os

planos didáticos e a forma de aplica-los, são construídos com perfil dinâmico, adaptando-se as necessidades de cada turma, respeitando as competências e habilidades indicadas pelas diretrizes curriculares (CNE/CSE, 2001), na formação do profissional nutricionista. É meta dessas estratégias alcançar os objetivos gerais e específicos e pressupostos do curso dando significado ao aprendizado.

Os componentes curriculares, seu conteúdo e suas interrelações são foco de reflexão e atualização do corpo docente, de forma contínua, na busca não só de um ensino de excelência, mas também do compromisso que o curso de Nutrição do UNIFESO tem com o perfil do egresso já citado nesse PPC.

A produção do conhecimento se dá utilizando metodologias diversificadas com visão formativa. Os temas são discutidos e apresentados de uma forma dinâmica através de aulas expositivas dialogadas, grupos de estudo, filmes, discussão de casos clínicos, leituras dirigidas, seminários, elaboração de sínteses, práticas em laboratórios e relatórios de prática, exercícios teóricos e discussão em grupos. São utilizadas salas de aula, auditórios multimídia e laboratórios.

As aulas práticas são realizadas em laboratórios específicos como de bioquímica, histologia, microbiologia, anatômico, entre outros.

Em 2019 está sendo construído o Laboratório de Processamento de Alimentos (LPA), que deverá servir como um espaço de sistematização e avaliação dos procedimentos aos quais os alimentos são submetidos durante o processo produtivo de refeições. Nele serão estudadas as propriedades físico-químicas, formas de pré-preparo e cocção adequadas para preservação do valor nutricional,

técnicas de conservação de alimentos e a elaboração de novos produtos alimentícios e de receitas culinárias voltadas aos diferentes tipos de dietas.

A configuração do laboratório deverá permitir aos alunos vivenciar instalações, equipamentos e materiais utilizados em cozinhas de porte comercial e industrial possibilitando uma melhor capacitação para o mercado de trabalho.

Um dos objetivos é tornar este laboratório um ambiente que propicie e viabilize experimentos diversificados na área de alimentos, dietética e gastronomia. Inicialmente, planeja-se que ele seja utilizado nos componentes curriculares “Tecnologia de Alimentos”, “Bromatologia”, “Nutrição Humana”, “Nutrição e Preparo de Alimentos (LPA)” e “Nutrição Clínica e Fisiopatologia” do curso de graduação em Nutrição do UNIFESO, assim como em Projetos de Pesquisa, Oficinas e Cursos de Extensão.

### 3.21. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

De acordo com as DCN (2001) para os cursos de Nutrição *“A formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação”* (Art.7º). Em parágrafo

único é apontado que as atividades de estágio devem ser eminentemente práticas e no máximo 20% de carga teórica.

Os estágios curriculares supervisionados do curso de Nutrição do UNIFESO são realizados no 7º e 8º períodos, em diferentes cenários, considerando as competências e habilidades desenvolvidas nos diferentes componentes curriculares e respeitando a legislação na legislação vigente, a Lei 11.788 de 25/10/2008, o Código de Ética do Nutricionista e as Resoluções do Conselho Federal de Nutrição, a saber: 541/2014; 418/2008 e 380/2005.

A relação teoria e prática e sua contextualização oportuniza ao estudante no cenário de prática a ter a percepção real que o campo do saber só se significa quando o contato com os atores foco do cuidado se concretiza. A realização de diagnóstico e intervenções com foco na condição nutricional da população atendida, dentro dos princípios éticos, respeitando o pluralismo e diversidade cultural é um dos determinantes do profissional que cumpre sua função na sociedade.

Nesse contexto, o curso de Nutrição do UNIFESO propõe as atividades de estágio nas áreas de Nutrição Clínica, Nutrição Normal, Nutrição Materno Infantil, Nutrição Social e Nutrição Desportiva que serão desenvolvidas em cenários específicos como: creches, escolas, unidades de atenção básica, hospitais, clínicas, serviços de alimentação, academias esportivas, spas, comunidades, serviços públicos ou privados e os da IES.

O componente Integração Ensino Trabalho e Cidadania (IETEC), que ocorre no quinto período integra o cenário de prática trazendo a indissociabilidade do ensino, aprendizagem, trabalho, extensão, pesquisa, cidadania e da prática junto a população.

O objetivo geral dos estágios curriculares supervisionados do curso de Nutrição é o de oportunizar ao estudante a vivência da prática profissional e aplicação do conhecimento teórico adquirido ao longo dos períodos.

A supervisão será feita por docentes preceptores do curso e profissional nutricionista do campo de prática. A carga horária de cada estágio deverá ser cumprida em sua totalidade e em caso de faltas ser reposta.

Os critérios de avaliação e as bases normativas do desenvolvimento das atividades, constarão do Manual de Estágio a ser construído e submetido ao colegiado de curso e conselho de centro.

O Curso de graduação em Nutrição do UNIFESO conta com a expertise institucional já consolidada, aí incluídos os termos de convênio firmados entre os serviços e campos de estágio, públicos e privados, e a IES. Dentre estes estão: Associação Beneficente Bom Samaritano; Associação Beneficente Israelita do Rio de Janeiro (Hospital Israelita Albert Sabin); Associação Fluminense de Reabilitação; Barra D'Or Hospital - Medise Medicina Diagnóstico e Serviços Ltda.; CAPETTE; Estado do Rio de Janeiro/Secretaria de Estado de Educação/SEEDUC; Secretaria de Estado do Rio de Janeiro – Secretaria de Estado de Saúde – SES - Peças Anatômicas; Fundação Cristiano Varella – Hospital do Câncer de Muriaé; Fundação Instituto

Mineiro de Estudos e Pesquisas em Nefrologia – IMEPEN; Hospital Federal de Bonsucesso - HFB Associação dos Amigos do Centro de Estudos e Aperfeiçoamento do HFB (AACEA); Instituição Maria de Nazareth – Mansão dos Velinhos; Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual – IAMSPE; Instituto Vital Brazil S/A; Lar Tia Anastácia; Liga Álvaro Bahia contra a Mortalidade Infantil – Hospital Martagão Gesteira; Município de Carmo-RJ – Fundo Municipal de Saúde do Carmo / Secretaria Municipal de Saúde – COAPES/Município de Guapimirim; Secretaria Municipal de Saúde (COAPES); Município de Nova Friburgo; Município de Nova Friburgo (COAPES); Município de São José do Vale do Rio Preto; Município de São José do Vale do Rio Preto – Fundo Municipal de Saúde (COAPES); Município de São José do Vale do Rio Preto – Secretaria Municipal de Educação e Cultura; Município de São José do Vale do Rio Preto – Secretaria Municipal de Meio Ambiente; Município de Sumidouro; Município de Teresópolis/Secretaria Municipal de Saúde – COAPES; Nube – Núcleo Brasileiro de Estágios Ltda.; Padrão Águias da Aventura Objetiva; Reserva Ecológica de Guapiaçu – REGUA; Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI; Universidade de Aveiro; Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro – UENF; Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ; Universidade Federal Fluminense – UFF.

### 3.22. APOIO AO DISCENTE

O Curso de Graduação em Nutrição do UNIFESO realiza ações de apoio ao discente por meio de programas e atividades institucionais e específicas do curso. Neste sentido, como uma de suas atribuições, a Coordenação do Curso realiza o acolhimento das necessidades oferecendo atendimento individualizado ou em

pequenos grupos, por livre demanda, ou com agendamento prévio, buscando atender o estudante em suas solicitações e/ou necessidades acadêmicas. Ainda, recebe os pedidos e observações dos estudantes feitas pelos professores, os quais são devidamente apreciados e encaminhados ao Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Acessibilidade (NAPPA), ou outras instâncias da IES, como por exemplo do setor de benefícios estudantis.

Vale destacar que no PDI (2018-2022), o Programa de atendimento aos estudantes com necessidades psicopedagógicas especiais e pessoas com deficiências ou mobilidade reduzida vem responder as demandas sociais e acadêmicas a fim de possibilitar a inserção, acompanhamento e acessibilidade de estudantes com mobilidade reduzida, necessidades físicas, neurológicas ou sensoriais, pessoas obesas, pessoas com transtornos de espectro autista, ou ainda, pessoas com problemas de aprendizagem como: dislexia, Transtorno do Déficit de Atenção – TODA, Transtorno do Déficit de Atenção com Hiperatividade – TDAH e outros (UNIFESO, 2018).

Além disso, a estruturação da monitoria no Curso segue o preconizado na Política de Ensino que a compreende como um instrumento para qualificação do ensino através do estabelecimento de novas práticas e experiências pedagógicas que visam fortalecer a articulação entre teoria e prática e promover a cooperação mútua entre discentes e docentes, além do desenvolvimento complementar de habilidades pedagógicas por parte dos monitores. A Política de Atendimento ao Estudante (PDI 2018) compreende e engloba o Programa de Apoio Pedagógico e Financeiro, que engloba, por sua vez, o suporte do NAPPA, cuja função principal é atuar junto aos estudantes em suas demandas educacionais, psicológicas e de acessibilidade, auxiliando na adaptação ao ensino superior e oferecendo

condições que favoreçam o seu bem-estar biopsicossocial em função do processo de ensino aprendizagem. O Programa engloba ainda o Benefício Estudantil que se baseia na concessão de bolsas de estudos para garantir acesso e permanência aos estudantes cujo perfil socioeconômico poderia ser um impedimento ao acesso ao ensino superior. A Política de Atendimento aos Estudantes também compreende o Estímulo à Permanência por meio da previsão de atividades de nivelamento e a Organização Estudantil com garantia de Representação Discente nos órgãos colegiados deliberativos. Os intercâmbios estão previstos na Política de Internacionalização que contemplam a mobilidade acadêmica em programas internacionais de desenvolvimento de ciência, tecnologia e inovação.

### 3.23. GESTÃO DO CURSO E PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA

A gestão do Curso de Graduação em Nutrição do UNIFESO considera a auto avaliação institucional e as avaliações externas como insumos para seu planejamento como ocorre sistematicamente na instituição. O Programa de Auto avaliação Institucional (PAAI) é constituído pelo Projeto da Pesquisa Trienal, com referências às dimensões do SINAES, pela Avaliação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos, pelo Teste de Progresso e pela Avaliação Docente. O Projeto da Pesquisa Trienal é gerenciado e desenvolvido pela Comissão Própria de Avaliação e seus resultados são revertidos no planejamento da gestão no âmbito dos Cursos de Graduação.

O Teste de Progresso tem periodicidade anual, é uma avaliação formativa cujo objetivo é avaliar o crescimento cognitivo do estudante. Já a Avaliação Docente, também anual, consiste na avaliação dos professores pelos estudantes em

diversas dimensões (relações acadêmicas, didático-pedagógicas, normas disciplinares básicas, planejamento e avaliação). Ambas estratégias avaliativas são centrais na gestão dos Coordenadores de Cursos de Graduação do UNIFESO de forma sistêmica.

Dessa forma as avaliações são subsídios centrais do planejamento no UNIFESO como explicitado no PDI, especificamente na Política de Gestão, como um de seus princípios orientadores: “Os processos avaliativos, sejam internos ou externos, se articulam com as atividades de planejamento, fornecendo elementos fundamentais para diagnósticos conjunturais e estruturais, passíveis de intervenção”. Prova disso é a relação direta das ações de qualificação e aprimoramento realizadas invariavelmente após avaliações externas, a partir dos relatórios recebidos, como pode ser observado inclusive, na elaboração deste PPC onde foram citados trechos do relatório de avaliação externa realizada no momento do reconhecimento do Curso em 2010, nas páginas 19 e 20. Todos os resultados das avaliações internas e externas são difundidos e apropriados pela comunidade acadêmica com protagonismo da CPA e dos órgãos colegiados. O delineamento do processo auto avaliativo periódico do Curso é realizado com acurácia e permanência pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), sendo uma das suas atribuições: “analisar os resultados obtidos nas avaliações externas e internas e propor as reconduções necessárias por meio de plano ação”.

### 3.24. ENSINO A DISTÂNCIA (EAD)

#### 3.24.1. TUTORIA

No UNIFESO as atividades de tutoria nas disciplinas online são realizadas por docente vinculado a respectiva disciplina e são compreendidas como: mediação pedagógica, feedback das atividades formativas no ambiente virtual, realização de encontros presenciais onde são ministradas aulas e as avaliações previstas no calendário acadêmico. Na mediação pedagógica online o docente se utiliza do fórum denominado “Debate Online e Atividades Formativas” e de ferramenta de comunicação privada com o estudante (inbox). No fórum, o docente a partir de uma temática ou problema extraído do tema estudado, tem uma atitude propositiva e faz suas intervenções como problematizador, mediador e sistematizador das ideias apresentadas pelos estudantes. Já no uso de ferramenta de comunicação privada, o docente responde aos questionamentos e dúvidas enviadas pelos estudantes, individualmente. Adotando a perspectiva de ensino híbrido, os encontros presenciais são calendarizados e corroboram na constituição de vínculos entre o docente e os estudantes a fim de facilitar os processos de comunicação, colaboração e cooperação, imprescindíveis quando se adota tecnologias da informação e comunicação no processos ensino-aprendizagem. Desta forma, o docente nos encontros presenciais desenvolve: 1) atividades de ambientação apresentando a arquitetura do ambiente virtual e a proposta da disciplina; 2) aulas que podem ser de temas de maior dificuldade de compreensão dos estudantes ou aulas de revisão que antecedem as avaliações presenciais; 3) atividades de orientação e auxílio o estudante quanto a capacidade de organização das atividades acadêmicas e de auto estudo, considerando as competências e habilidades necessárias para o uso de tecnologias da informação e comunicação no processo de formação; 4) ações de pesquisa e consulta de bibliografias e outras fontes de apoio para o aperfeiçoamento do processo de aprendizagem; 5) a aplicação das avaliações aos estudantes e procede a correção

das mesmas. Assim sendo, os docentes responsáveis pelas disciplinas online têm como atribuições:

1. Atualizar semestralmente o programa didático da disciplina;
2. Estimular o interesse e a autonomia dos estudantes pelas atividades propostas;
3. Verificar a necessidade de inserir novos materiais e conteúdos no ambiente virtual de modo a atender às demandas específicas de sua turma, devidamente registrado no programa didático;
4. Conhecer previamente as funcionalidades do sistema acadêmico e do ambiente virtual e a estrutura e os materiais didáticos da disciplina online;
5. Orientar os estudantes sobre a importância do respeito à dinâmica das aulas e o cumprimento dos prazos;
6. Mediar as discussões nos fóruns e web conferências, propostos no componente curricular;
7. Esclarecer, quando necessário, o modo como as atividades devem ser desenvolvidas no ambiente virtual;
8. Avaliar a aprendizagem dos alunos por meio das atividades realizadas, fornecendo feedbacks que colaborem com seu processo de aprendizagem, tanto daquelas que ocorrem no ambiente virtual quanto presencialmente;
9. Responder as mensagens encaminhadas pelos estudantes por meio de recursos tecnológicos disponíveis no ambiente virtual, conforme prazo estipulado pela instituição;
10. Participar da avaliação institucional;
11. Manter comunicação com a coordenação do curso, informando sobre qualquer questão que possa comprometer a aprendizagem dos estudantes.

12. Zelar pela confidencialidade de sua senha e login no sistema acadêmico e ambiente virtual institucionais, de forma a não permitir compartilhamento.
13. Realizar o lançamento de notas e frequências no sistema acadêmico, conforme prazo estipulado pela instituição.
14. Gerar relatórios disponíveis no ambiente virtual de forma a realizar o acompanhamento do processo de aprendizagem dos estudantes;
15. Participar das capacitações ofertadas pela instituição.

### 3.24.2. CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS AS ATIVIDADES DE TUTORIAS

Na mediação pedagógica online, é necessário que a participação do docente seja demonstrada pela sua pertinência e interatividade no processo de contribuir para o melhor entendimento dos temas abordados pelos estudantes. A pertinência implica na capacidade propositiva, de exposição e sistematização das ideias dos docentes que ministram as disciplinas online a fim de corroborar para a compreensão e o engajamento dos estudantes na discussão do tema ou da atividade formativa propostos. Outro aspecto é quanto a atenção do professor ao processo de desenvolvimento cognitivo de cada estudante e da capacidade de discutir e expor as ideias de forma organizada, dando feedback e, se necessário, utilizando canal de comunicação privada, disponível no ambiente virtual. No que tange à interatividade do docente, ela aplica-se pela sua capacidade de interagir e trocar saberes, colaborar com os estudantes, orientar com clareza e objetividade o desenvolvimento das atividades e a prestação de informações necessárias para

resolução de problemas. Outro aspecto é a cordialidade nas postagens e comentários, tendo em vista o estabelecimento de vínculos e da construção de uma relação professor e estudante calcada na reciprocidade e duplo protagonismo docente e estudante.

É fundamental que o docente faça uso adequado das ferramentas do tipo recurso e atividades disponíveis no ambiente virtual, além de ser disciplinado e assíduo, respondendo às proposições dos estudantes, conforme os parâmetros definidos institucionalmente.

No que tange às ações de capacitação e orientação dos docentes, são realizadas oficinas sistemáticas a cada início de semestre as quais incorporam temas quanto ao uso e aplicação de tecnologias da informação e comunicação nos processos de ensino- aprendizagem. Além disto, é disponibilizado para o docente o Guia do Professor: Disciplina Online, elaborado com o objetivo de fornecer informações e orientações para o aperfeiçoamento do seu processo de trabalho, especialmente quanto ao uso do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) no desenvolvimento das disciplinas online. Além disto, o manual visa potencializar as relações entre os sujeitos que, direta e indiretamente, estão envolvidos no desenvolvimento da formação acadêmica e profissional dos nossos estudantes. Acredita-se que a comunicação clara e precisa minimiza retrabalho e conflitos, além de trazer segurança para as tomadas de decisões que, cotidianamente, o docente realiza no seu exercício profissional.

Outra estratégia de capacitação docente adotada pela instituição e vinculada ao Plano de Incentivo à Capacitação Docente e Técnico Administrativo, é o Projeto “Entre Professores”, cujos objetivos são:

- 1) Favorecer o processo de reflexão permanente sobre o saber/fazer docente frente aos novos desafios da educação contemporânea através de ações diferenciadas, tanto no que se refere às metodologias quanto às modalidades;
- 2) Desenvolver competências necessárias junto ao corpo docente e gestor para utilização de tecnologias de informação e comunicação nos processos de aprendizagem;
- 3) Contribuir para a criação de uma cultura colaborativa entre a comunidade acadêmica no uso das tecnologias da informação e comunicação nos processos de ensino- aprendizagem;
- 4) Favorecer o pensamento inovador nas ações acadêmicas e na produção de conhecimentos.

No escopo deste projeto tem-se cursos online e oficinas presenciais com temáticas do tipo:

- 1) Plataforma Moodlerooms – Ambientação e desenvolvimento das habilidades básicas para utilização da plataforma;
- 2) Educação Contemporânea em que são aprofundados por meio de curso online temas como: As relações entre sociedade, tecnologia e educação, Rede sociais e suas aplicações na educação e TIC, Metodologias Ativas e Internet das coisas;
- 3) Direitos Humanos, Diversidade e Acessibilidade. Estas temáticas serão exploradas por meio de vídeo-aulas e Portfólio cinematográfico. Serão explorados

alguns conteúdos, tais como: questões de identidade de gênero, etnia, intolerância, inclusão/exclusão, assim como os vários tipos de acessibilidade: pedagógica, arquitetônica e metodológica;

4) **Mediação Didática.** A temática irá explorar as diferentes abordagens pedagógicas em EAD, o papel docente online; perfil do aluno online e estratégias de mediação pedagógica. Será desenvolvido curso Online com mediação didática, produção textual de apoio (Coletânea de textos);

5) **Avaliação.** A temática será subdividida de forma a contemplar as diferentes abordagens acerca da avaliação explorando a discussão sobre a Avaliação da aprendizagem e a avaliação institucional / CPA. Esta temática será desenvolvida e explorada através de cursos online e oficinas;

6) **Construção de Questões Avaliativas.** Esta temática vai ser aprofundada por meio de curso Online e oficina prática. Será desenvolvida a competência na criação de questões, objetivas e discursivas, coerentes e contextualizadas para a utilização em diversas ferramentas de avaliação.

7) **Curadoria Digital e Educação.** Esta temática vai ser aprofundada por meio de curso Online. Será explorado o significado do curador como educador, novos formatos de distribuição de conhecimento, cultura em rede, inteligência distribuída, como selecionar, analisar e relacionar informações que criem diálogos de aprendizagem;

8) **Ferramentas digitais.** Esta temática vai ser aprofundada por meio de curso online e oficinas práticas. Será abordado o papel das ferramentas digitais no

cenário educacional. O quanto as mesmas oferecem espaços e instrumentos capazes de renovar as situações de interação, criação, comunicação e colaboração. Tais como: redes sociais, web conferência, gravação de vídeos digitais, construção de games etc.

9) Produção de Conteúdos EAD. Esta temática vai ser aprofundada por meio de curso online e textos de apoio (Coletânea). O objetivo será instrumentalizar os docentes para o desenvolvimento de conteúdos em cursos à distância ou híbridos, utilizando recursos das tecnologias da informação, abordagens pedagógicas e planejamento educacional.

### 3.24.3. - TECNOLOGIAS DE COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

O uso das Tecnologias de Informação e Comunicação – TIC no contexto do ambiente de ensino e aprendizagem é reconhecido pelo curso e pela Instituição como um valioso e poderoso recurso de apoio didático que pode enriquecer e diversificar significativamente o processo de ensino e aprendizagem, fator contribuinte no sentido de reconhecer, reforçar, amplificar e desencadear as relações envolvidas nas novas formas de pensar e aprender, contextualizando a educação de maneira mais integrada, participativa e cooperativa. A todos os discentes e docentes e em todos os espaços que serão utilizados pelo curso de nutrição há oferta de rede de internet por wi-fi gratuita – Rede UNIFESO Aberta. Importante ressaltar que toda a infraestrutura (laboratórios, equipamentos, softwares e acesso à internet) ficará disponível para uso de todos os estudantes do curso. Também dispomos de recursos tecnológicos como laboratórios de

informática (conforme informado no indicador específico), dois computadores ligados em rede no interior da coordenação de curso, acesso a computadores e impressora ligados em rede no espaço dos professores e equipamentos de multimídia dispostos nas salas de aula (fixos e disponíveis para instalação sob demanda) tanto para as atividades curriculares quanto como, por exemplo, para reuniões de Ligas Acadêmicas e outras atividades não curriculares de iniciativa estudantil, as quais são amplamente apoiadas.

A infraestrutura de acesso à internet possui dois links dedicados com velocidade de 200 Mbps, sendo um link de uso principal e outro de contingência, garantindo a disponibilidade do serviço de internet. Os equipamentos utilizados nessa estrutura são de alta performance, fornecidos pelos fabricantes Cisco e Sophos. A infraestrutura descrita acima permite disponibilizar o acesso à internet de duas formas: rede cabeada e wi-fi (sem fio). A infraestrutura de wi-fi atualmente cobre 100% dos ambientes previstos para o curso de nutrição.

Ainda, vale ressaltar que as TIC, como recursos didáticos constituídos por diferentes mídias e tecnologias, síncronas e assíncronas, fazem parte dos processos educacionais do UNIFESO. Tem como principal espaço de uso e aplicação o Ambiente Virtual (AV) do UNIFESO considerado um complexo sistema de aprendizagem e gestão acadêmica, especialmente dos processos ensino-aprendizagem, no qual os gestores, docentes e estudantes tem acesso a um conjunto de dispositivos e componentes tecnológicos que permitem a elaboração e estruturação de arquiteturas e trilhas pedagógicas, possibilitando o acompanhamento individualizado do estudante. O AV potencializa diferentes tempos e formas de ensinar, de aprender, de planejar e de gerir o trabalho docente,

favorecendo os processos de interatividade, cooperação, colaboração e interação por meio de interfaces amigáveis que auxiliam a comunicação entre gestores, docentes e estudantes. As ferramentas do ambiente virtual do UNIFESO – fóruns, blogs, chats, wiki, collaborate – fundamentais na garantia da acessibilidade digital e comunicacional, estão disponíveis aos docentes envolvidos na produção e execução das disciplinas online, conforme planejamento pedagógico, com vistas favorecer a interatividade, cooperação, colaboração e interação nos processos de ensino- aprendizagem. O uso da virtualidade na totalidade dos componentes curriculares dos cursos de graduação, seja como apoio às disciplinas presenciais ou como espaço virtual de desenvolvimento das disciplinas na modalidade a distância, asseguram o acesso para os estudantes e professores a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar e possibilitam experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso e na relação de reciprocidade e duplo protagonismo docente e estudante.

O uso das TIC se concretiza também na realização de avaliações, software institucional de análise do Teste de Progresso, realização de Avaliação Docente Institucional, oferta de componentes curriculares obrigatórios em EaD. Também no Laboratório de Habilidades são usados recursos audiovisuais como ferramentas de construção de conhecimento dos estudantes, seja através da gravação síncrona ou assíncrona de um atendimento padronizada, seja através do uso de recursos de softwares que mimetizam situações de agravos à saúde, além de manequins. Além disso, no laboratório de habilidades existem duas salas de filmagem para atividades curriculares de simulação ou cenários montados. As salas possuem isolamento acústico e um sistema de gravação de áudio e imagem com alta resolução (TVI) em tempo real, sensor #MP CMOS, lente 3,6mm, ângulo de

visualização de 67.8°, AGC e BLC. As imagens e o áudio são transmitidos e acompanhados pelo docente e discentes em outras duas salas com isolamento acústico e televisão de 42 polegadas.

No Hospital de Ensino da IES, conta-se com uso das TIC nas salas de aula 1 e 2, nas clínicas médica masculina e feminina, ortopedia, pediatria e clínica cirúrgica além dos ambulatórios UNIFESO. No Hospital Federal de Bonsucesso disponibilizam-se 5 equipamentos de informática para uso da coordenação e estudantes que cumprem estágios neste cenário de ensino.

Serão disponibilizados, também, para todos os discentes e docentes do curso, títulos de periódicos em formato virtual, além de livros técnicos didáticos no mesmo formato, muitos dos quais compõem a bibliografia básica e complementar do curso, com acesso ilimitado dentro e fora do ambiente institucional. Existem iniciativas no sentido de comunicação através de redes sociais, com o objetivo de divulgar e facilitar a comunicação dentre os membros da comunidade acadêmica a partir de facebook e grupos de WhatsApp.

No Site Institucional com aba específica para o curso de nutrição, serão alocados os planos didáticos, planejamentos de períodos e documentos do curso. No Portal da Editora UNIFESO, acessado a partir de link no site institucional, encontramos a publicação dos Anais dos eventos científicos institucionais. Para garantir a acessibilidade aos portadores de necessidades especiais, programas e softwares específicos estão disponibilizados no NAPPA e informado no indicador específico (apoio ao estudante).

### 3.25. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM

O ambiente virtual do UNIFESO foi planejado com o objetivo de favorecer, nos processos de ensino-aprendizagem de todos os componentes curriculares, a interatividade, a cooperação, a colaboração e a interação, a partir do uso de recursos didáticos constituídos por diferentes mídias e tecnologias, síncronas e assíncronas, segundo o planejamento pedagógico de cada um deles. Além disso, visa potencializar os processos de comunicação de forma que estudantes e professores tenham acesso às informações necessárias para o desenvolvimento adequado do trabalho docente e da formação acadêmico-profissional.

O Ambiente Virtual para as disciplinas online está estruturado a partir dos seguintes itens: Boas Vindas, Documentos da Disciplina, Material de Apoio, Aulas, Atividades, Fórum "Debate Online e Atividades Formativas", Coletânea de Periódicos Científicos, Coletânea de Vídeos, Acervo UNIFESO e Avaliação Institucional, devidamente descritas no Ambiente Virtual e no Guia do Professor.

Os diversos componentes tecnológicos do Ambiente Virtual do UNIFESO podem ser classificados como ferramentas do tipo Recurso ou do tipo Atividade. Com as ferramentas do tipo Recurso é possível selecionar para produção, distribuição e publicação de conteúdos e material didático. Elas englobam: Arquivo, conteúdo pacote IMS, Livro, Página Web, Pasta, Rótulo e URL. As ferramentas do tipo Atividade são de construção colaborativa, registro, avaliação ou comunicação com os estudantes. Pode-se utilizar os recursos de autocorreção, correção coletiva ou individual, realizadas pelo professor. Elas englobam: Base de Dados, Escolha, Glossário, Pesquisa de Avaliação, Tarefa, Chat, Ferramenta Externa, Laboratório

de Avaliação, Presença, Wiki, Collaborate, Fórum, Lição, Questionário, Enquete, Fórum Avançado e Scorm.

A equipe multidisciplinar da Direção de Educação a Distância - DEaD realiza avaliações periódicas devidamente documentadas, que resultam em ações de melhoria contínua. Faz, ainda, acompanhamento sistemático com os Coordenadores de Curso e Direção de Centros com vistas a planejar e avaliar a aplicação e uso das tecnologias de informação e comunicação nos processos de aprendizagem, além de dar apoio pedagógico e tecnológico nas ações de educação permanente e continuada e, quando necessário, nas atividades inerentes a cada componente curricular. A DEaD faz uso de indicadores de acompanhamento da produção e prestação de serviços que envolvem o uso da virtualidade nos processos educacionais.

### 3.26. MATERIAL DIDÁTICO

Uma das especificidades da Educação a Distância (EAD) é a produção e o consumo de materiais didáticos. Estes dois processos se dão em espaços e tempos distintos e, desta forma, algumas demandas são essenciais, como, por exemplo, a necessidade da construção de um planejamento minucioso e a atuação de uma equipe multidisciplinar, pois, na EAD, o pedagógico e o técnico são indissociáveis.

Os materiais didáticos utilizados nos cursos de graduação do UNIFESO podem ser de três tipos: criação própria, curadoria ou licenciado. Ressalta-se, porém, que a combinação entre diferentes tipos também é possível, desde que, obedecidos os

critérios institucionalmente definidos. Abaixo, uma breve descrição dos tipos de materiais didáticos utilizados:

**Criação própria:** materiais didáticos criados pelos professores da instituição e/ou externos, cedidos por meio de um Contrato de Cessão Onerosa de Direitos Patrimoniais de Autor. A elaboração de materiais didáticos é regulada pelas Normas para a Elaboração de Material Didático-Pedagógico do UNIFESO.

**Curadoria:** objetos de aprendizagem que estão sob o domínio público e são selecionados com base nos objetivos de aprendizagem ou nas competências e habilidades de cada componente curricular.

**Licenciamento:** materiais didáticos licenciados, da empresa Sagah, empresa de soluções educacionais integradas, fornecedora externa contratada pela instituição.

### 3.27. PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO APRENDIZAGEM

A opção do UNIFESO no campo da avaliação é estruturá-la em favor da aprendizagem. Para que a avaliação consiga proceder a análise de desenvolvimento, deve permear todo o processo de ensino, proporcionando, aos avaliadores e aos avaliados, a compreensão das deficiências de formação para que possam se reposicionar ao longo do processo, incluído a reformulação das estratégias de ensino (UNIFESO, 2018). O Programa de Autoavaliação Institucional visa aprimorar a gestão acadêmica e administrativa, a qualidade dos serviços oferecidos e sua relevância social. Sob a coordenação da CPA, promove estudo trienal que inclui as dimensões do SINAES que permite identificar

fragilidades e pontos fortes a serem considerados na construção do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

O Regimento Geral do UNIFESO, no capítulo III norteia a Avaliação da Aprendizagem apontando em seu ART. 91 que a avaliação deve se desenvolver *num contexto de complexidade, globalidade, integração e permanência* (UNIFESO, 2018).

O Art. 92. Descreve os princípios básicos dos processos avaliativos institucionais:

- A avaliação deve ser formativa, integral e transformadora;
- Deve ter relação estreita com o planejamento
- Buscar a ruptura com a avaliação classificatória
- Ter um processo participativo
- Usar uma diversificação dos instrumentos
- Ser articulada com o Sistema nacional de Avaliação da Educação Superior

O Regimento em seu Art. 93 diz que a avaliação tem o objetivo de real de acompanhamento do estudante na sua construção do conhecimento, identificando dificuldades para solucionar-las com vistas a uma aprendizagem significativa e eficaz.

### 3.27.1. Avaliações Institucional

1) A Avaliação Docente: A avaliação do curso no que tange à prática pedagógica, possui duas vertentes: a auto avaliação do docente e a realizada pelos estudantes. Seus resultados determinam uma ação diagnóstica da coordenação do curso

promovendo uma interlocução com os docentes de acordo com as fragilidades ou potencialidades identificadas. O seu caráter reservado e não punitivo tem contribuído intensamente para provocar a reflexão sobre a prática docente, caracterizando-se como educação permanente proposta no PPI (MIRANDA, et al., 2013).

2) Teste de Progresso é um instrumento elaborado para permitir uma avaliação do processo de construção de conhecimentos do estudante durante sua formação, ao longo dos anos de curso, sendo observado seu ganho cognitivo. Aplicado uma vez ao ano, o teste de progresso abrange as áreas de formação e eixos do currículo e é aplicado a todos os estudantes do curso possibilitando a observação do ganho cognitivo e o acompanhamento daquilo que foi aprendido pelos estudantes a cada etapa da formação. Destarte, o Teste de Progresso no Curso de Graduação em Nutrição do UNIFESO é construído de forma a atender a avaliação no que tange a formação adequada ao perfil almejado do Nutricionista. O Teste de Progresso permite evidenciar necessidades de aperfeiçoamento do currículo ou do processo ensino-aprendizagem e promover sua superação. Assume-se, assim, uma postura de avaliação permanente, não apenas dos estudantes, mas da própria metodologia adotada e de seus procedimentos. Centra seu foco no processo de construção do conhecimento desenvolvido no curso.

3) A Avaliação do PPC, ocorre de forma sistemática pelos componentes do NDE, buscando o aprimoramento dos planos didáticos dos componentes curriculares, da metodologia de ensino e avaliação. Essa avaliação do PPC, deve ocorrer a cada dois anos, de acordo com o cronograma do Programa de Auto avaliação Institucional, orientada por instrumento de avaliação específico. Portanto a

avaliação é: diagnóstica, crítica, dinâmica, coletiva e participativa, de inclusão e não de exclusão, buscando explicar e compreender as causas das insuficiências e problemas conhecidos, as relações entre essas causas e as necessidades de atuar sobre elas, buscando ações alternativas criadas coletivamente. O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso faz o acompanhamento periódico do PPC, dos planos de ensino, das avaliações discentes, da avaliação docente e dos testes de progresso, além do acompanhamento sistemático das avaliações externas. Também são consideradas as avaliações externas, oriundas dos processos de regulação.

### 3.27.2. NO CURSO DE NUTRIÇÃO

A Avaliação dos estudantes é norteada pela Resolução 003 do Regimento Geral do UNIFESO que trata em sua Seção III das etapas do processo avaliativo.

O processo utiliza uma diversidade de instrumentos e formatos de avaliação, obedecendo aos critérios estabelecidos pelo regimento do Centro Universitário Serra dos Órgãos, sendo assim composta:

- 1ª Avaliação (AV1) - A AV1 será composta por: avaliação de caráter formativo, contando com, pelo menos, três instrumentos, com pesos definidos previamente a critério do professor, sendo que um dos instrumentos deverá adotar a forma devolutiva, totalizando o valor de 8,0 (oito) pontos, que deverão ser somados aos pontos referentes as atividades realizadas em aulas práticas, estudos dirigidos, seminários e relatórios pertinentes ao bimestre, totalizando máximo de 10,0 (dez) pontos. As datas dos instrumentos que comporão a avaliação formativa deverão,

obrigatoriamente, ser indicadas com no mínimo duas semanas de antecedência e seguindo o calendário oficial de avaliações da IES.

- 2ª Avaliação (AV2) - um instrumento individual e presencial, de caráter somativo, aplicado como prova, com valor de dez pontos, será composto de todo o conteúdo programático da disciplina. A data de realização é estabelecida pela Coordenação do Curso, seguindo o calendário oficial de avaliações da IES e o calendário é divulgado no início do semestre letivo.

- Nota Final (NF) - A nota final será resultante da média aritmética simples das avaliações: primeira mais segunda, cujo somatório será dividido por dois.

$$NF = (AV1 + AV2) / 2$$

O discente que obtiver uma média aritmética igual ou maior a 6,00 (seis) está aprovado. Média final inferior a 6,00 (seis) e superior ou igual a 4,00 (quatro) dará o direito de realizar a Reavaliação de Conhecimento (AV3). Média inferior a 4,00 significa reprovação sem direito a Reavaliação de Conhecimento.

- Segunda chamada - O estudante que não comparecer à AV2 tem direito a uma segunda chamada, em data previamente estabelecida no calendário de avaliações.

- Reavaliação de Conhecimento (RC) (AV3) - constitui-se de uma prova escrita, individual e presencial, que contempla todo o conteúdo programático da disciplina/componente curricular em que o estudante não conseguiu aprovação. Não há segunda chamada desta avaliação. Se o aluno obtiver nota igual ou

superior a 6,0 (seis) estará aprovado, caso não obtenha nota igual ou superior a seis o aluno deverá cursar novamente a disciplina.

Independentemente da média final obtida, o aluno que não apresentar a frequência mínima de 75% será reprovado por falta.

### **3.28. INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)**

O Curso de Nutrição do UNIFESO está plenamente integrado com o Sistema Único de Saúde em âmbito local e regional por meio de convênios já formalizados da FESO com as Secretarias Municipais de Teresópolis, do Rio de Janeiro e de Guapimirim. Em Teresópolis, o Contrato Organizativo de Ações Públicas de Ensino - Saúde (COAPES) foi assinado em 28/06/2016 e em Guapimirim foi assinado em 02/07/2018.

A inserção dos estudantes do UNIFESO nos serviços de saúde da Prefeitura do Rio de Janeiro foi estabelecida por termo de convênio nº. 070/2016, válido até janeiro de 2022. Atendendo assim, ao que está preconizado no Art 5º em seu parágrafo único das DCN 2002.

A articulação do Curso com o SUS se faz a partir do princípio da integração ensino-trabalho-cidadania (IETC) e também pelos estágios curriculares, abrangendo todos os níveis de Atenção à Saúde, incluindo tanto para os cenários de Atenção Básica em Teresópolis e no Rio de Janeiro, como a assistência ambulatorial, unidade de pronto atendimento (UPA) e terciária no Hospital das Clínicas

Constantino Otaviano de Teresópolis – Hospital de Ensino do UNIFESO. Além desses cenários, há inserção também no caso do IETC na Fazenda Ermitage, novo bairro criado para atender a demanda de moradias para os teresopolitanos que foram atingidos pela maior tragédia natural em janeiro de 2011. Este cenário tem se viabilizado pelo projeto de extensão do CCS junto ao SUS local como potente para o processo de ensino-aprendizagem. Em todos esses cenários os estudantes serão orientados e supervisionados por docentes ou preceptores. Esse grupo de professores/preceptores participam regularmente de atividades de capacitação, promovidas pelo Curso/IES, voltadas às metodologias de ensino e avaliação.

O mundo do trabalho, com destaque para o sistema local e regional (SUS) será o loco privilegiado para a formação do Nutricionista no UNIFESO por meio de inserção em equipes multidisciplinares dos serviços de saúde. Todos os cenários descritos acima estão previstos no PPC e o desenvolvimento das competências em cada um deles seguirá a premissa da complexidade crescente.

### **3.29. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO NA ÁREA DA SAÚDE**

A matriz curricular do curso de graduação em Nutrição prevê de maneira longitudinal e transversal atividades práticas de ensino na área da saúde. Desde do primeiro período, os estudantes são estimulados a participar de atividades de extensão do Núcleo de Estudos, Diagnósticos e Ações em Saúde – NDS do UNIFESO que, coordenado pelo CCS, estimula a participação em atividades não obrigatórias, complementares, de caráter extensionista e no âmbito da educação

ambiental e em saúde, através dos COAPES assinados com o Município de Teresópolis e outros da região.

No quinto período o componente curricular integração ensino-trabalho-cidadania (IETC), leva o estudante a cenários de campo para o desenvolver habilidades básicas para sua inserção em práticas de ensino na área da saúde, principalmente na atenção primária à saúde e secundária em equipamentos como: comunidades como a Fazenda Ermitage, asilos, escolas, creches, hospitais, unidades básicas de saúde e centros de saúde. Nestes locais os estudantes desenvolvem ações de saúde através da promoção e educação, com foco no estabelecimento de uma alimentação saudável e determinação do estado nutricional de eutrofia.

No sétimo período ocorrem os estágios curriculares supervisionados nas áreas específicas de Nutrição Normal e Nutrição Social promovendo a inserção dos estudantes em práticas profissionais de atenção à saúde.

No oitavo período ocorrem os estágios curriculares supervisionados nas áreas específicas de Nutrição Desportiva, Nutrição Clínica e Nutrição Materno Infantil, também promovendo a inserção dos estudantes em práticas profissionais de atenção à saúde.

A carga horária total desta inserção são de 760 horas, sendo 40 do IETC e 720 dos estágios. Estas inserções contam com supervisão e coordenação próprias com carga horária contratada pela instituição.

### 3.30. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

As Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN), o Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI), o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e a legislação vigente embasam e norteiam a atuação do NDE que possui regulamento próprio, aprovado em CEPE/CAS em julho de 2018.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição do UNIFESO está pautado nos termos dispostos no Parecer 021 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE.

O NDE é responsável pelos mecanismos de gestão acadêmica para a mobilização, articulação e integração do corpo docente, na responsabilidade pela concepção e implantação do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição e pela contínua atualização do mesmo. O trabalho coletivo do NDE cumpre o preconizado nas DCN, adequando o perfil do egresso, necessidades locais e regionais de inserção do UNIFESO, assim como utilizando os resultados das avaliações de desempenho dos alunos na identificação das vulnerabilidades e potencialidades propondo intervenções, acompanhando a compatibilidade do acervo bibliográfico disponível para o curso.

O NDE se reúne quinzenalmente, e extraordinariamente, sempre que convocado pelo seu Presidente ou pela maioria dos seus titulares para analisar, discutir e monitorar as atividades curriculares previstas no PPC, bem como refletir a proposta de formação dos estudantes no Curso.

A atual composição do NDE (2018-2020) foi definida de modo a incluir docentes que representam a diversidade e a multiplicidade dos campos de atuação e abordagens teórico-metodológicas da Nutrição, pautadas nos eixos estruturantes propostos pelo PPC.

Os docentes que atualmente compõem o NDE do Curso de Nutrição são:

Prof<sup>a</sup>. Agnes Bueno dos Santos (Doutorado/Integral)

Prof<sup>a</sup>. Monique de Barros Elias Campos (Mestre/Doutoranda/Parcial)

Prof<sup>a</sup>. Natalia de Lima Pereira Coelho (Mestre/Parcial)

Prof<sup>a</sup>. Natalia Boia Soares Moreira (Mestre/Parcial)

Prof. Yasmin Notarbartolo Di Villarosa do Amaral (Mestre/Doutoranda/Parcial)

### 3.31. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

A Direção de Educação a Distância do UNIFESO responde pelo uso e aplicação de tecnologias da informação e comunicação nas atividades acadêmicas dos cursos e programas institucionais, de acordo com o projeto pedagógico institucional e os projetos pedagógicos de cada curso. O ciclo de produção da EaD é composto por etapas que envolvem a pré-produção, produção e pós-produção de materiais didático-pedagógicos. Estas estão devidamente descritas em documento próprio, com definição de processos e fluxos, das normas de elaboração de material didático-pedagógico, dos indicadores de acompanhamento e avaliação.

A equipe multidisciplinar é constituída por profissionais das áreas de conhecimento e atua juntamente com as Direções de Centro e suas respectivas coordenações de

curso no processo de concepção, revisão e avaliação do modelo e matriz pedagógica das disciplinas online e na concepção da estrutura virtual de apoio as disciplinas presenciais. A equipe conta com professores que atuam na assessoria pedagógica aos docentes envolvidos no processo de produção de conteúdo, em todas as áreas de conhecimento de atuação do UNIFESO, além de contar com profissionais nas áreas da educação e técnica.

### 3.32. REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DO CURSO

A frente do processo de gestão acadêmica do curso de Nutrição do UNIFESO, o coordenador possui 40 horas na instituição, em regime integral, sendo 20 horas destinadas a função de coordenação.

Todas as atribuições de coordenar, visa a consolidação do PPC. Entre estas a de articular, promover e desenvolver o currículo, através das relações acadêmicas internas e externas, conforme o Regimento Geral do UNIFESO (2016) a coordenação deve supervisionar os processos avaliativos do Curso e o cumprimento das DCN, assim como atender as demandas dos discentes e docentes dando pronta resolução, quando possível ou encaminhando-as às instâncias superiores institucionais. Encarrega-se, também, das relações acadêmicas internas e externas, da elaboração de regulamentos de estágios supervisionados e de apresentar propostas de aquisição de material bibliográfico e de apoio didático-pedagógico. Além disso, aprecia e dá parecer as propostas de projetos de ensino, de pesquisa e de extensão que sejam emanadas de professores ou estudantes do curso. Aprecia as solicitações de Tratamento Especial discente

baseado em legislação própria e regimento institucional. Participa como membro do NDE e do Colegiado do Curso exercendo a função de presidente.

Participa de reuniões com discentes, docentes e instâncias superiores a nível institucional entre elas tem-se:

Reunião semanal com os Coordenadores de Curso na Direção do Centro de Ciências da Saúde; Reunião Mensal com os membros do Colegiado do Curso; Reunião periódica individual com a Direção do Centro de Ciências da Saúde; Reunião mensal com o Colegiado do Centro de Ciências da Saúde, do qual é membro titular; Reunião quinzenal do NDE; Reunião Mensal com as representações discentes; Reuniões semestrais do CEPE – CAS e reuniões convocadas pela Reitoria do UNIFESO.

A coordenação também participa periodicamente em reunião a dois com a Direção do Centro de Ciências da Saúde, onde questões específicas do curso são discutidas e possui representatividade nos Conselhos de Classe.

É atribuição também do coordenador buscar e articular cenários de prática e novos convênios para desenvolvimento das atividades curriculares.

### **3.33. CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO**

O curso de Nutrição por ter apenas um ano de implantação tem um corpo docente formado atualmente por 11 docentes, com experiência acadêmica e profissional,

sendo 100% com pós-graduação, dos quais, 03 especialistas (27,2%), 05 mestres (3 doutorandos) (45,5%) e 03 doutores (27,3%).

Considerando o perfil do egresso expresso no PPC, o corpo docente foi constituído por profissionais de diversas áreas do conhecimento, o que configura a relação adequada entre a titulação do corpo docente e seu desempenho em sala de aula e outras atividades que exercem.

Cada membro do NDE é responsável por acompanhar individualmente um dos eixos estruturantes da matriz curricular. O professor responsável pelo eixo, analisa em conjunto com os docentes responsáveis pelas disciplinas pertencentes a cada eixo se a execução das atividades propostas nos planos de ensino através de seus conteúdos curriculares e objetivos de aprendizagem estão abordando a relevância profissional e acadêmica para formação de competências do eixo que levem ao perfil profissional do egresso esperado. Neste sentido, o docente é levado a refletir se suas práticas e material bibliográfico utilizado estão estimulando o raciocínio crítico no discente.

### **3.34. REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO**

O corpo docente do curso de Nutrição do UNIFESO, atualmente, é formado por 24 professores com experiência acadêmica e profissional, dos quais 100% são contratados em regime integral ou parcial, possibilitando o atendimento integral no curso, através do atendimento in loco e/ou na plataforma, assim como em

reuniões de colegiado e NDE. O regime de trabalho possibilita também que o docente participe na elaboração do plano de curso, roteiros de estudo dirigido e de relatório de prática, preparação e correção das atividades e avaliações, havendo documentação descritiva sobre como as atribuições individuais dos professores são registradas, considerando a carga horária total por atividade.

### **3.35. Experiência Profissional do Docente**

O corpo docente do curso de Nutrição é formado por 11 professores com experiência profissional, dos quais 9 (81,8%) possuem mais de três (3) anos de experiência profissional fora do magistério superior.

É de extrema relevância para o processo ensino aprendizagem que o docente tenha experiência no mundo profissional em áreas ligadas à sua atuação acadêmica. Isso permite uma relação satisfatória entre a prática da experiência profissional e o conteúdo abordado nos componentes curriculares sob sua responsabilidade. Essa vivência possibilita sua capacidade para apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, de aplicação da teoria ministrada em diferentes unidades curriculares em relação ao fazer profissional, mantendo-se atualizado com relação à interação conteúdo e prática, promovendo compreensão da aplicação da interdisciplinaridade no contexto laboral e analisando as competências previstas no PPC considerando o conteúdo abordado e a profissão de nutricionista.

### **3.36. Experiência no Exercício da Docência Superior**

O corpo docente do curso de Nutrição é formado por 11 professores com experiência acadêmica, dos quais 6 (54,5%) possuem, pelo menos, três (3) anos de experiência no magistério superior.

Considerando o perfil do egresso constante no PPC, a experiência acadêmica torna o desempenho docente mais eficaz, tanto em sala de aula, quanto na sua capacidade para promover ações que permitem identificar as dificuldades dos alunos, expor o conteúdo em linguagem aderente às características, apresentando exemplos contextualizados com conteúdo dos componentes curriculares, elaborando atividades específicas para promoção da aprendizagem de alunos com dificuldade e avaliações diagnósticas, formativas e somativas, utilizando os resultados para redefinir a prática docente, exercer a liderança e ter sua produção reconhecida.

### **3.37. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA**

O corpo docente do curso é composto por 08 professores com formação nas diversas áreas do conhecimento, sendo os docentes comprometidos e vinculados aos Componentes Curriculares em Educação à Distância, todos (100%) possuem experiência no exercício da docência na educação à distância, tendo realizado cursos de capacitação em EAD, o que demonstra capacidade de identificar as dificuldades dos alunos, a partir do Ambiente Virtual de Aprendizagem, onde realizam a mediação, expondo conteúdos em linguagem aderente, tendo como

apresentar exemplos que contextualizem os conteúdos do componente curricular de sua responsabilidade, elaborando atividades específicas voltadas aos alunos com dificuldades, possibilitando avaliações diagnósticas, formativas e somativas, e à partir dos resultados redefinir sua prática docente, tendo a capacidade de exercer liderança. Estes docentes, além de possuir a experiência docente em EAD, também são reconhecidos por suas produções, no que se diz respeito ao conteúdo das disciplinas em EAD.

### **3.38. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA**

Atualmente, o papel do corpo tutorial do UNIFESO, é desenvolvido pelos docentes vinculados aos Componentes Curriculares em Educação à Distância, que além de atuar de forma direta e objetiva, também incentiva o engajamento dos alunos com o Ambiente Virtual de Aprendizagem e realiza a mediação pedagógica juntos aos discentes, sugerindo leituras que possam auxiliar e contribuir para sua formação.

### **3.39. ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO**

De acordo com o art. 30 do Regimento Geral (RG) do UNIFESO, o Colegiado de Curso ou de Programa é o órgão da gestão acadêmica na administração setorial do UNIFESO caracterizado como normativo e deliberativo, em primeira instância e em matéria própria, como responsável pela integração, supervisão e coordenação didático-pedagógico-científica do processo curricular. De acordo com o art. 32 do RG do UNIFESO, cada Colegiado de Curso compõe-se de acordo com a estrutura e as características do funcionamento da unidade, sob a presidência do

Coordenador, garantida a participação da representação de docentes e discentes. Fazem parte deste Colegiado de Curso: coordenador do Curso, como seu presidente, um representante docente de cenários de prática, um representante do Corpo Docente, um representante do Corpo Discente, um representante do Corpo Técnico-Administrativo e um representante do Diretório.

Em relação a representação docente, tem como objetivos fomentar a participação democrática e responsável e encaminhar as proposições e aspirações do corpo docente, com vistas à promoção e integração da comunidade acadêmica na consecução das finalidades da instituição. O mandato de que trata da representação do Corpo Docente será de 2 (dois) anos, permitida a reeleição por mais um mandato. O Corpo Discente tem representação com direito a voz e voto neste órgão Colegiado, assim como os docentes, mas com mandato de 01 (um) ano, vedada a recondução imediata. A representação discente tem por objetivos: estimular a participação democrática e a consciência de responsabilidade política e acadêmica dos estudantes e promover a integração dos estudantes nos processos de deliberação e de gestão do curso. O Corpo Técnico-Administrativo tem representação com direito a voz e voto neste órgão Colegiado. Ao início e término de cada mandato, será emitida Portaria da Direção do Centro de Ciências da Saúde, de nomeação e exoneração respectivamente, a cada um de seus membros.

De acordo com o Regimento Geral do UNIFESO, são competências e atribuições do Colegiado de Curso, de modo geral:

I - compatibilizar objetivos gerais e específicos das atividades curriculares que integram o curso;

II - articular os vários programas e planos didáticos, com o objetivo da integração curricular do curso;

III - avaliar, constantemente, a aplicação das propostas curriculares, segundo os relatórios da Coordenação, aprovando as modificações que se fizerem necessárias, para o encaminhamento às instâncias competentes;

IV - assistir e assessorar a Coordenação nas matérias relativas ao funcionamento da unidade.

São competências e atribuições do Colegiado de Curso, de modo específico:

I - indicar representação docente para compor o Conselho de Centro, quando isto não se fizer por eleição;

II – acompanhar e avaliar o processo acadêmico do Curso, nas atividades de ensino, pesquisa e extensão, estimulando a aplicação e desenvolvimento do Projeto Pedagógico de Curso - PPC;

III - promover a avaliação permanente do curso, das suas metas e do perfil do profissional que se deseja formar, em consonância com as diretrizes institucionais;

IV – acolher e avaliar, periodicamente, as revisões do PPC, propostas pelo Núcleo Docente Estruturante - NDE, quando necessárias;

V - propor ao Coordenador do Curso, as providências necessárias à melhoria qualitativa do ensino ministrado em consonância com as avaliações realizadas pelo NDE e pela Comissão Própria de Avaliação - CPA;

VI – avaliar a integração entre os cenários de prática dentro do curso, entre os cursos e com a sociedade;

VII – analisar e aprovar propostas de mudanças nos planos de ensino do curso, enviando-as para a aprovação no Conselho de Centro;

VIII – encaminhar ao Conselho de Centro, observadas as normas baixadas pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, critérios para isenção e equivalência

de disciplinas de alunos transferidos, aproveitamento de estudos, adaptações, progressão parcial e avaliação da aprendizagem;

IX – indicar a composição das Comissões Examinadoras de Concurso Público de Provas e Títulos, para as categorias docentes, a pedido dos Cursos e Programas interessados, de acordo com o Regulamento do Magistério Superior;

X – acompanhar a elaboração anual do Plano de Trabalho dos Cursos e Programas, de Órgãos Suplementares, de outros Órgãos ou Setores vinculados a cada Curso;

XI - pronunciar-se a respeito de consultas e processos, representações e recursos em matérias de natureza acadêmico-didática, econômico-financeira e orçamentária;

XII - emitir parecer sobre o aproveitamento de estudos e propostas de planos para adaptação curricular, mediante requerimento dos interessados;

XIII - encaminhar, por meio da Coordenação do Curso, propostas a serem discutidas no Conselho de Centro para encaminhamento às instâncias superiores competentes;

XIV – deliberar sobre o relatório anual da Coordenação do Curso e proceder a seu encaminhamento à Direção do Centro de Ciências da Saúde.

### **3.40. TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO**

O corpo de tutores é composto pelos docentes responsáveis pelos Componentes Curriculares em Educação à distância, todos com formação na área das disciplinas, e destes, 100% possuem titulação obtida em pós-graduação *stricto sensu*.

#### 3.41. EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Por se tratar de docentes que são responsáveis pelo componente curricular, o corpo de tutores em Educação à Distância, vinculados ao curso, possuem capacidade para identificar as dificuldades dos alunos, expondo o conteúdo em linguagem aderente e possuem experiências para elaborar atividades específicas, promovendo a aprendizagem dos alunos que possuem dificuldades, utilizando práticas inovadoras a partir do contexto da modalidade a distância. Todos os docentes passaram por cursos de capacitação para desenvolver este papel de facilitador.

#### 3.42. INTERAÇÃO ENTRE TUTORES E DOCENTES

O Curso de graduação em Nutrição do UNIFESO é ofertado na modalidade presencial. No entanto, seguindo uma tendência contemporânea que aponta as contribuições do ensino híbrido para os processos de formação, este PPC valoriza e inclui, de forma planejada e sistemática, o uso das Tecnologias da Informação e da Comunicação como estratégias que fortalecem o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes fundamentais para o mundo do trabalho atual.

Deste modo, para que esta perspectiva se efetive de forma significativa e integrada com as diretrizes pedagógicas que embasam o projeto de curso, estabelece-se mecanismos de gestão *que* possibilitam condições de mediação e articulação entre tutores, docentes e coordenador de curso, considerando a análise sobre a interação para encaminhamento de questões do curso e prevê avaliações periódicas para identificação de problemas ou incremento na interação entre os interlocutores.

Esta interação toma como ponto de partida a estreita interface entre as coordenações do Centro de Ciências da Saúde, do Curso de Nutrição e da Direção de Educação a Distância do UNIFESO. A partir de um trabalho colaborativo, foram traçadas diretrizes norteadoras de modo a incluir as estratégias já adotadas pela IES, no campo da educação a distância, mas também aproximando o olhar e a abordagem de modo a atender às especificidades do curso.

Assim, a equipe definiu as unidades curriculares a serem ofertadas on-line, além do ementário, programa, objetivos e bibliografia concernente. As experiências em curso apontam para a preponderância da qualidade dos materiais didáticos como fundamentais nesta modalidade. Assim, todo o processo de desenvolvimento de textos, vídeos, atividades on-line e demais materiais de apoio tem sido foco de minucioso acompanhamento.

Além do cuidado com o material didático, prevê-se processos sistemáticos de treinamento e de desenvolvimento da equipe de professores e tutores que atuarão nas disciplinas on-line de modo a garantir o alcance dos objetivos estabelecidos, em coerência com o perfil do egresso aqui proposto.

Ao lado de um material didático de qualidade e de uma equipe adequadamente capacitada, prevê-se ainda mecanismos de monitoramento e avaliação dos processos.

Neste âmbito, buscar-se-á considerar a percepção e as contribuições da comunidade acadêmica - gestores, coordenadores, professores, tutores, funcionários técnico- administrativos e estudantes - através de reuniões

periódicas e análise dos relatórios de auto avaliação institucional assim como das disciplinas ofertadas.

Em especial, o Núcleo Docente Estruturante e o Colegiado de Curso, tomando ainda por base os levantamentos realizados pela CPA, analisarão a implementação destas disciplinas, sinalizando e propondo as adequações que se fizerem necessárias.

### **3.43. PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA E TECNOLÓGICA**

O Curso de Nutrição, atualmente, é composto por 11 docentes, destes: 28,7% dos docentes possuem de a 1 a 3 produções nos últimos 3 anos; 14,29 % dos docentes apresentam, de 7 a 8 produções nos últimos 3 anos; 57,14 % dos docentes possuem, mais de 9 produções nos últimos 3 anos.

## **4. INFRAESTRUTURA DO CURSO**

### **4.1. GABINETES DE TRABALHO PARA PROFESSORES DO CURSO**

Os gabinetes para os docentes do curso de Nutrição são providos com mobiliários, equipamentos, computadores e acesso à internet, contam ainda, com boa dimensão, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade e conservação necessária para a realização das atividades pertinentes dos docentes.

Estando estas instalações distribuídas da seguinte forma e estão localizadas no Campus Sede, onde o curso ocorre:

No prédio Biomédicas:

1 sala professor – SAD (3º andar)

4 gabinetes no Setor de Apoio Docente – SAD

12 salas professor/ atendimento ao aluno

No prédio Flavio Bertoluzzi:

1 sala professor

6 salas professor / atendimento ao aluno

5 gabinetes na sala de professores (6º andar)

No Hospital das Clínicas de Teresópolis Constantino Ottaviano:

8 salas multiprofissionais.

#### 4.2. SALA DA COORDENAÇÃO DO CURSO

A Sala da Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição do UNIFESO destina-se às atividades de cunho administrativo-acadêmico exercidas pelo Coordenador de Curso, compreendendo atendimento aos Discentes, Reuniões com Pais de Discentes, Reuniões com Coordenadores de Atividades, Reuniões de Acompanhamento de Supervisões, Agendamento de Consultorias, Análise e Parecer quanto aos encaminhamentos burocrático-administrativos encaminhados à esfera do Curso, dentre outros. Todos os espaços são providos com mobiliários, equipamentos, computadores acesso à internet e softwares que permitem o acesso a informações do sistema acadêmico e administrativo da IES, contam ainda, com boa dimensão, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade e conservação necessária para a realização das atividades.

Estas instalações distribuídas da seguinte forma:

#### **Campus SEDE**

**01 sala para coordenador**

**01 sala para recepção e secretária, dividida com mais 1 curso.**

#### **4.3. SALA DE PROFESSORES DO CURSO**

As salas de professores que atendem ao Curso de Nutrição do UNIFESO são espaços destinados para o trabalho e a convivência dos mesmos, possuem mobiliário, equipamentos e acesso à internet, contam ainda, com boa dimensão, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade e conservação necessária para a realização das atividades pertinentes dos docentes.

Estas salas estão distribuídas da seguinte forma:

##### **No Campus Sede**

**Prédio Biomédicas:**

**01 Sala de convivência - Setor de Apoio a Docente - SAD**

**Prédio Flávio Bortoluzzi:**

**01 Sala de convivência – Coordenação de Períodos**

**01 Sala de professores - 6° ANDAR**

**Prédio George Afif Farah:**

**01 Sala de reunião - Direção do Centro de Ciências da Saúde - CCS**

**Hospital de Ensino – HCTCO:**

**01 Sala de convivência - Setor de Apoio a Docente – SAD**

#### 4.4. SALAS DE AULA

As salas de aula utilizadas pelo curso de Nutrição possuem infraestrutura ampla e moderna atendendo aos requisitos de acessibilidade, são bem dimensionadas, apresentam bom estado de conservação, acesso à internet por rede wi-fi, boa iluminação e ventilação, as carteiras universitárias são adequadas e em todas as salas temos carteiras para obesos ou gestantes, a maioria das salas são equipadas com projetores fixos e telas de projeção. Deve se ressaltar que as salas possuem ventiladores de teto, pois a temperatura média da cidade de Teresópolis é de 19 °C.

Na estrutura física do campus SEDE, o Curso de Nutrição conta no momento com 04 (quatro) salas de aulas, que cobrem as necessidades do curso. Entretanto, a estrutura do Campus SEDE oferece:

No prédio Biomédicas:

09 salas de tutorias com capacidade para 15 estudantes por sala

01 Sala de aula com capacidade para 100 estudantes.

Prédio Flávio Bortoluzzi:

23 Salas de aula com capacidade para 80 estudantes por sala

23 salas de tutorias com capacidade para 15 estudantes por sala.

Prédio Renascimento:

01 Sala de aula com capacidade para 80 estudantes

#### 4.5. ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA

Para atender aos estudantes, o UNIFESO mantém à disposição 469 equipamentos de informática alocados em 15 laboratórios distribuídos nos diversos campi, sendo 10 Laboratórios de Computação e Informática, 2 Laboratórios Móveis e 3 Laboratórios alocados nas Bibliotecas. Todos os laboratórios possuem ambiente arejado com ar condicionado e iluminação adequada. Os horários de funcionamento dos laboratórios variam de acordo com as atividades das disciplinas dos cursos que vão das 8h às 22h, conforme descrito abaixo: Laboratório de Computação 1; local de funcionamento: Sede; quantidade de equipamentos: 21; horário: 08 às 18; Laboratório de Computação 2; local de funcionamento: Sede; quantidade de equipamentos: 21; horário: 08 às 18; Laboratório de Computação 3; local de funcionamento: Sede; quantidade de equipamentos: 21; horário: 08 às 18; Laboratório de Informática 4; local de funcionamento: Pró-Arte; quantidade de equipamentos: 31; horário: 14 às 18; Laboratório de Informática 5; local de funcionamento: Sede; quantidade de equipamentos: 15; horário: 08 às 18; Laboratório de Informática 6; local de funcionamento: CESO; quantidade de equipamentos: 13; horário: 18 às 22; Laboratório de Informática 8; local de funcionamento: Sede; quantidade de equipamentos: 41; horário: 08 às 22; Laboratório de Informática 9; local de funcionamento: Quinta do Paraíso; quantidade de equipamentos: 21; horário: 08 às 22; Laboratório de Informática 10; local de funcionamento: Quinta do Paraíso; quantidade de equipamentos: 31; horário: 08 às 22; Laboratório de Informática 15(LPP); local de funcionamento: Sede; quantidade de equipamentos: 41; horário: 14 às 22; Laboratório Móvel 1; local de funcionamento: Pró-Arte; quantidade de

equipamentos: 90; horário: 14 às 22; Laboratório Móvel 2; local de funcionamento: Sede; quantidade de equipamentos: 92; horário: 14 às 22; Laboratório da Biblioteca Central; local de funcionamento: Sede; quantidade de equipamentos: 16; horário: 08 às 22; Laboratório da Biblioteca Pró-arte; local de funcionamento: Pró-Arte; quantidade de equipamentos: 7; horário: 17 às 22; Laboratório da Biblioteca Quinta do Paraíso; local de funcionamento: Quinta do Paraíso; quantidade de equipamentos: 8; horário: 08 às 22.

Informações sobre softwares e internet: SOFTWARES - todos os computadores possuem o pacote Microsoft Office instalado (Word, Excel e Power Point) e as soluções de acessibilidade DOSVOX, Braille Fácil e NVDA. O DOSVOX é um sistema computacional, baseado no uso intensivo de síntese de voz, desenvolvido pelo Instituto Tércio Paciti (antigo Núcleo de Computação Eletrônica (NCE) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)), que se destina a facilitar o acesso de deficientes visuais a microcomputadores. Através de seu uso é possível observar um aumento muito significativo no índice de independência e motivação das pessoas com deficiência visual, tanto no estudo, trabalho ou interação com outras pessoas. O Braille Fácil é um programa que permite que a criação de uma impressão braile seja uma tarefa muito rápida e fácil. O texto pode ser digitado diretamente por meio desse programa ou importado a partir de um editor de texto convencional e posteriormente impresso. O NVDA (Non Visual Desktop Access) é um leitor de tela que atua no sistema Windows e pode ser utilizado para a execução de trabalhos acadêmicos, para navegação na internet entre outras atividades. Uma característica que garante um grande diferencial ao NVDA é o fato dele não precisar ser instalado no sistema, podendo ser levado em um pendrive, CD ou qualquer outro disco removível.

Acesso a internet - A infraestrutura de acesso à internet possui 2(dois) links dedicados com velocidade de 200 Mbps, sendo um link de uso principal e outro de contingência, garantindo a disponibilidade do serviço de internet. Os equipamentos utilizados nessa estrutura são profissionais e de alta performance, fornecidos pelos fabricantes Cisco e Sophos. A infraestrutura descrita acima permite disponibilizar o acesso à internet de duas formas: Rede cabeada e Wi-fi (sem fio). A infraestrutura de Wi-fi atualmente cobre 100% dos ambientes que serão utilizados pelo curso de Nutrição. O Plano de Atualização Tecnológica e de Manutenção dos Equipamentos tem como objetivo mapear a estrutura tecnológica existente, as necessidades de expansão, bem como os critérios de manutenção e atualização de equipamentos em consonância com o Programa de Tecnologia da Informação, previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI. Faz parte do Plano a melhoria contínua da infraestrutura e a projeção de novos equipamentos e softwares de modo a mantê-los atualizados.

#### 4.6. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

O Sistema Integrado de Bibliotecas do UNIFESO - SIB UNIFESO, formado pela Biblioteca Central no Campus Sede e por mais duas unidades setoriais nos demais *campi*, possui o objetivo de auxiliar docentes, discentes, pesquisadores, funcionários, egressos e usuários externos em suas pesquisas e trabalhos acadêmicos por meio de uma plataforma interativa de consulta ao acervo físico e digital, a qual permite a catalogação de todo o material disponível e sua disposição e disponibilização entre as unidades.

O acervo de títulos físicos que compõe a bibliografia básica e complementar do Curso de Nutrição está tombado e informatizado no sistema de Bibliotecas do UNIFESO que operam utilizando o Software Pergamum. Já o acervo virtual é viabilizado pela plataforma de livros digitais MINHA BIBLIOTECA, biblioteca virtual que conta com mais de 7000 mil títulos. As Bibliotecas do UNIFESO possuem também, acervo de multimeios com os mais variados temas, e salas de informática disponíveis para Internet.

Os títulos da bibliografia básica e complementar do Curso de Nutrição estão pautados nas especificidades dos conteúdos das disciplinas da matriz curricular que integram os eixos de formação necessárias para o aprendizado e auxílio no processo de formação do perfil do egresso. A análise do ementário das disciplinas pelos membros do NDE permitiu inferir que o acervo tanto físico quanto virtual é compatível com o número de alunos matriculados e o número de vagas ofertados, bem como condizente com as demandas educacionais emanadas nas disciplinas da matriz curricular, conforme disposto no PPC.

Os livros físicos estão devidamente acondicionados em mobiliário próprio e tombados junto ao patrimônio da IES. Os livros podem ser acessados em espaço de livre circulação e também podem ser pesquisados por meio informatizado. Os discentes do curso podem ainda acessar o acervo da biblioteca Central no Campus Quinta do Paraíso e setorial do Hospital de Ensino.

O acervo virtual dos periódicos eletrônicos tem acesso livre à internet, aos alunos e professores, permitindo consulta em qualquer momento. Nas bibliotecas há disponibilizados computadores de acesso às bibliografias básicas e complementares. O acervo virtual e físico será periodicamente atualizado e conferido para atender aos discentes.

O acervo de livros conta com 24.601 títulos, perfazendo um total de 62.595 exemplares. Já o acervo de periódicos assinados dispõe de 71 títulos e 10.540 exemplares e 1.042 títulos e 41.080 exemplares considerando outras formas de aquisição, todos distribuídos pelas setoriais abaixo relacionadas:

#### Livros

Unidade de Biblioteca	Títulos	Exemplares
Central	15.832	37.691
Quinta do Paraíso	8.346	24.284
HCTCO	423	620
<b>TOTAL</b> .....	<b>24.601</b>	<b>62.595</b>

Obs. Em janeiro/2019 a Biblioteca Setorial Pro Arte foi desativada e o acervo remanejado para a Setorial do *Campus* Quinta do Paraíso.

#### PERIÓDICOS

SETORIA L	ASSINATURAS			
	COMPRAS		DOAÇÕES	
	TÍTULO S	EXEMPLARE S	TÍTULO S	EXEMPLARE S
Bibl. Central	169	23.192	104	399
Quinta do Paraíso	127	6.431	26	164

Pró Arte	21	507	4	31
HCTCO	3	3	11	158
TOTAL	320	30.133	145	752

O Ementário e as Bibliografias Básicas e Complementares estão contidos no Anexo 1.

#### 4.7. LABORATÓRIOS DE ENSINO PARA A ÁREA DA SAÚDE

Os laboratórios de ensino, pesquisa e extensão estão administrativamente subordinados ao Centro de Ciências da Saúde - CCS, caracterizando-se como espaços com infraestrutura adequada para o desenvolvimento de ensino, pesquisa e extensão de serviços à comunidade acadêmica, dos cursos ofertados pelo Centro Universitário Serra dos Órgãos – UNIFESO. Possui um corpo técnico composto de 3 auxiliares e 6 técnicos multidisciplinares, capacitados com cursos técnicos na área de saúde sendo alguns com graduação na área de saúde e, 2 jovens aprendizes. Estes funcionários têm como função preparar as aulas práticas, auxiliar os docentes e discentes na execução de uma aula prática e/ou pesquisa. Todos os laboratórios obedecem as regras de Biossegurança que ficam expostas em cada laboratório, junto com o mapa de riscos e o Manual de Biossegurança, que contempla todos os riscos que os laboratórios multidisciplinares e específicos apresentam, além das normas de biossegurança, o uso adequado de equipamentos e o manejo adequado dos materiais, amostras e reagentes nos laboratórios, descontaminação em laboratórios, orientações nas exposições ocupacionais a materiais biológicos, fluxograma de acidente biológico e a

descrição de cada laboratório, tipos de riscos expostos e equipamentos de segurança necessário, afim de evitar qualquer acidente dentro do laboratório e caso o mesmo ocorrer, qual o procedimento a ser tomado.

#### 4.7.1. LABORATÓRIOS MULTIDISCIPLINARES E ESPECÍFICOS

Os Laboratórios Multidisciplinares e Específicos se localizam em dois *campi*, nos seguintes espaços físicos:

- Laboratório Multidisciplinar 01 - Este laboratório tem a área total de 72,24 m<sup>2</sup> e possui a capacidade para 20 estudantes. Estruturado para atender às disciplinas de Anatomia Patológica, capacitando o aluno para o diagnóstico das doenças baseado no exame macroscópico das diversas peças cirúrgicas e anatômicas que este laboratório possui e, microscópicos para o exame de células e tecidos.
- Laboratório Multidisciplinar 02 - Este laboratório tem a área total de 248,18 m<sup>2</sup> e possui a capacidade para 40 estudantes. Estruturado para atender às disciplinas de Microbiologia, Imunologia, Parasitologia e Biologia Celular.
- Laboratório Multidisciplinar 03 - Este laboratório tem a área total de 331,88 m<sup>2</sup> e possui a capacidade para 40 estudantes. Estruturado para atender às disciplinas de Bioquímica, Biofísica, Fisiologia e Farmacologia.
- Laboratório Multidisciplinar 04 - Este laboratório tem a área total de 195,89 m<sup>2</sup> e possui a capacidade para 40 estudantes. Estruturado para atender às disciplinas de Histologia e Anatomia Patológica (microscopia).
- Laboratório de Anatomia Humana (Laboratório 05) - Este laboratório tem a área total de 341,01 m<sup>2</sup> e possui a capacidade para 80 estudantes. Estruturado

para atender à disciplina de Anatomia Humana, com 4 salas conjugadas, sendo uma sala de apoio acadêmico-administrativo, uma sala para exposição teórico-prática, uma sala de preparo de peças, e o salão com cubas em alvenaria para armazenamento de peças naturais. Este espaço atende a todos os cursos da área de saúde. São mobiliados com bancadas em granito, pia, prateleiras, computador, banquetas.

- Laboratório Multidisciplinar 06 - Este laboratório tem a área total de 324,15 m<sup>2</sup> e possui a capacidade para 80 estudantes. Possui 10 salas, cada uma com capacidade para 11 alunos, 1 sala de antissepsia com capacidade para 2 alunos, 1 centro cirúrgico com capacidade para 4 alunos, 2 salas de filmagem para situação problema com capacidade para 4 alunos cada, capacidade total: 124 alunos
- Laboratório de Pesquisa em Biofotônica/Fotobiologia - Este laboratório tem a área total de 21,20 m<sup>2</sup> e possui a capacidade para 4 estudantes. Estruturado para realizar técnicas de microscopia em biofotônica, ou seja, microscopia em sistemas biológicos usando raios laser, que permite observações não-destrutivas das células (ou seja, em células vivas), a determinação de que substâncias compõem suas partes e a observação de processos fisiológicos em andamento.

#### 4.7.2. Laboratório de Habilidades (LH)

O Laboratório de Habilidades é uma alternativa de apoio pedagógico, atuando como uma atividade antecipatória das práticas de treinamento de habilidades com o paciente, preparando o estudante para o exercício técnico e intelectual de sua futura profissão, pautado nos preceitos da bioética. O Laboratório de Habilidades do UNIFESO, e também multidisciplinar 06, tem uma área total de 324,15 m<sup>2</sup> e

possui a capacidade para 80 estudantes. Possui 10 salas, cada uma com capacidade para 11 alunos, 1 sala de antissepsia com capacidade para 2 alunos, 1 centro cirúrgico com capacidade para 4 alunos, 2 salas de filmagem para situação problema com capacidade para 4 alunos cada, capacidade total: 124 alunos.

Possui diversos equipamentos e recursos para o desenvolvimento de competências com forte cunho técnico e atitudinal. Possui um corpo técnico composto no total de 2 técnicos multidisciplinares e 2 jovens aprendizes, capacitados com cursos técnicos na área de saúde, sendo um com graduação na área de saúde, formado na própria instituição. Estes funcionários têm como funções preparar as aulas práticas e auxiliar os docentes e discentes na execução de uma aula prática e/ou pesquisa. Todos os laboratórios obedecem às regras de Biossegurança que ficam expostas em cada laboratório, junto com o mapa de riscos e o Manual de Biossegurança, que contemplam todos os riscos que os laboratórios multidisciplinares, específicos, ambientes hospitalares e ambulatoriais apresentam, além das normas de biossegurança, o uso adequado de equipamentos e o manejo adequado dos materiais, amostras e reagentes nos laboratórios, descontaminação em laboratórios, orientações nas exposições ocupacionais a materiais biológicos, fluxograma de acidente biológico e a descrição de cada laboratório, com os tipos de riscos expostos e equipamentos de segurança necessários, afim de evitar qualquer acidente dentro do cenário de prática, caso o mesmo ocorrer descreve qual o procedimento a ser tomado. Com isso, prepara os alunos para enfrentar o mercado de trabalho, atuando de forma ética e segura.

#### 4.7.3. UNIDADES HOSPITALARES E COMPLEXO ASSISTENCIAL CONVENIADOS

O Curso de Graduação em NUTRIÇÃO do UNIFESO contará com o Hospital das Clínicas de Teresópolis Costantino Ottaviano (HCTCO), que é unidade hospitalar própria do UNIFESO. Trata-se de hospital geral, prestador de serviço ao Sistema Único de Saúde (SUS). O HCTCO é certificado como Hospital de Ensino pela portaria interministerial 1092, desde 2006, com 136 leitos contratualizados ao SUS. Em 2013 foi certificado pela Portaria no. 167 de 5 de fevereiro de 2013, que segue válida até 30 de dezembro de 2018 conforme Portaria Interministerial no. 2.302 de 30 de julho de 2018.

O UNIFESO também conta com convênios com o Hospital Federal de Bonsucesso (HFB) e com o Hospital Municipal de Guapimirim.

O Hospital Federal de Bonsucesso (HFB), situado no município do Rio de Janeiro, é um hospital de nível terciário e quaternário, conveniado com o Centro Universitário desde 01 de fevereiro de 2010. O HFB possui 487 leitos distribuídos pelas clínicas básicas e clínicas especializadas. Além disso, dispõe de um serviço de emergência aberta para o atendimento de grande área programática do município do Rio de Janeiro.

O Hospital do Município de Guapimirim, situado a 20 km de Teresópolis é hospital conveniado do UNIFESO e se caracteriza como hospital secundário, com 73 leitos distribuídos nas áreas básicas de formação.

#### 4.7.4. BIOTÉRIOS

A Instalação em Ciência Animal – Biotério, está devidamente cadastrado no Cadastro das Instituições de Uso Científico de Animais (CIUCA), para atender as demandas de ensino e pesquisas da nossa instituição. A sua estrutura física é composta por: 1 pequena recepção; 2 vestiários; 1 sala de estocagem peletizadas; 1 sala de criação; 1 sala de experimentação; 1 sala de esterilização com autoclave; 1 sala de higienização. No total temos 30 animais neste laboratório, onde 10 são da espécie *Rattus norvegicus* (Wistar) e 20 da espécie *Mus musculus* (Swiss). Os mesmos ficam alojados em caixa de polipropileno autoclavável, com tampa em arame cromado, zincado ou aço inox AISI 304, possui laterais triangulares fixas com divisórias basculantes. Na forração das caixas A Instalação em Ciência Animal – Biotério, está devidamente cadastrado no Cadastro das Instituições de Uso Científico de Animais (CIUCA), para atender as demandas de ensino e pesquisas da nossa instituição. A sua estrutura física é composta por: 1 pequena recepção; 2 vestiários; 1 sala de estocagem peletizadas; 1 sala de criação; 1 sala de experimentação; 1 sala de esterilização com autoclave; 1 sala de higienização. No total temos 30 animais neste laboratório, onde 10 são da espécie *Rattus norvegicus* (Wistar) e 20 da espécie *Mus musculus* (Swiss). Os mesmos ficam alojados em caixa de polipropileno autoclavável, com tampa em arame cromado, zincado ou aço inox AISI (camas) é utilizado maravalha da madeira de *Pinus*, que é ensacada e esterilizada em autoclave. O laboratório é climatizado com sistema de controle da temperatura, umidade que é realizado através de termômetro higrômetro digital, a ventilação é feita por exaustores silenciosos no ciclo de troca de ar a cada 15 minutos, o sistema de exaustão é coberto com tela, impedindo a entrada de vetores e/ou predadores pela parte externa. As janelas são de aço

adonisado e vedadas, o acesso ao biotério é restrito, área destinada ao processo de descontaminação-higienização-preparo- esterilização separada da sala de criação e experimentação. O fluxo de pessoas, animais e insumos no local onde os animais são mantidos, ocorre da seguinte forma:

**Animais –** O animal é recebido na recepção e levado e acomodado na sala de criação. Quando necessário, é encaminhado pela caixa de passagem (pass-through) até a sala de experimentação, onde o mesmo ficará até o descarte, não retornando para a sala de criação

**Pessoas -** Entrada externa: Entrada pela recepção, paramentação no banheiro 1, sala de criação. Na saída: banheiro 1 para retirada da paramentação e saída pela recepção, sem contato com a sala de experimentação

- Entrada interna (pelo corredor dos laboratórios): Entrada pelo corredor, paramentação no banheiro 2, ida para a sala de experimentação. Na saída: banheiro 2, para a retirada da paramentação, e corredor, sem contato com a sala de criação e/ou recepção.

- Sala de higienização e esterilização: entrada e saída pela parte externa do biotério.

Os profissionais que trabalham no Biotério são: 01 Responsável Técnico - Médico Veterinário, registrado no CIUCA; 01 Coordenador de Biotério - Farmacêutico, registrada no CIUCA e 01 Técnico em Biotério - Biólogo.

Após a realização da pesquisa os animais são eutanasiados de acordo com a legislação vigente, Norma Regulatório no 13, priorizando o bem-estar animal. Os animais descartados são armazenados em sacos plásticos e acondicionados no freezer, quando há volume é transferido e acondicionado em bombona de 40L. A empresa terceirizada colhe, transporta e faz a disposição final do resíduo conforme a Resolução RDC Anvisa no 306/2004 e Resolução CONAMA no 358/2005, todo

esse processo é controlado e arquivado, com o retorno do manifesto gerado pela empresa Todos os procedimentos cirúrgicos, eutanásia e outros procedimentos experimentais são acompanhados pelos funcionários e seus órgãos internos de controle, como as coordenações, CIPA, CEUA.

#### **4.7.5. PROCESSO DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO**

O ciclo de produção e distribuição de material didático conta com três etapas, distintas e interdependentes: pré-produção, produção e pós-produção, descritas a seguir:

##### **Pré-Produção:**

**Definição do Modelo Pedagógico** - o balizamento do modelo pedagógico acontece com base no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e no Programa Didático (PD), documentos disponibilizados pelas Coordenações de Curso (CC), devidamente chancelados pelos seus respectivos Núcleos Docentes Estruturantes (NDE).

**Elaboração da Matriz Didática** - de posse do Programa Didático, a equipe multidisciplinar da EAD, dispara o processo de construção da Matriz Didática que descreve objetivo, metas e estrutura por tópicos das aulas, os recursos tecnológicos, as ações docentes e discentes esperadas, as atividades formativas e sua forma de entrega, assim como a sua equivalência na composição do registro de frequência.

**Capacitação docente** ao longo do processo de produção do material didático, a partir de acompanhado por um assessor pedagógico designado pela EAD. Além

da formação em trabalho, decorrente das discussões e acompanhamento pedagógico e técnico da equipe da EAD, instituiu o projeto “Entre Professores”.

Ressalta-se que, em 2017, a instituição concedeu bolsa de estudos integral para todos os docentes que demonstraram interesse em cursar a pós-graduação em Tecnologias da Informação em Educação.

Planejamento das Unidades de Conteúdos Digitais - aqui, privilegia-se uma variedade de objetos de aprendizagem como forma de garantir o acesso a múltiplas formas de linguagem e a ampliação da acessibilidade. Ressalta-se que as melhorias implantadas são pautadas na escuta sensível de estudantes, professores e gestores.

Planejamento do Mapa de Atividades e do Banco de Questões – é um desafio tendo em vista a adoção da avaliação formativa e a necessária diversificação dos instrumentos avaliativos. Neste sentido, há um planejamento colocado em curso este ano para aperfeiçoamento dos processos e instrumentos avaliativos da instituição.

O Plano de Trabalho Docente e no Guia do Estudante são documentos que também, elaborados neste processo são documentos fundamentais nos processos de orientação e comunicação com docentes e estudantes.

Elaboração do Roteiro de Produção Audiovisual - diante da expansão das Tecnologias da Informação e Comunicação e do crescente consumo de vídeos, a equipe da EaD estimula a produção de vídeos autorais, visando o desenvolvimento da empatia, da afetividade e da interatividade entre docentes e discentes.

## Produção:

Elaboração das Unidades de Conteúdos Digitais – o trabalho de cada professor, especialista em uma determinada área do conhecimento, é acompanhado por um assessor pedagógico da EaD e, desta forma, os docentes envolvidos na tarefa de construção da arquitetura de cada componente curricular recebe subsídios pedagógicos, orientação tecnológica e passa, obrigatoriamente, pelo processo de formação em trabalho.

Elaboração do Mapa de Atividades - na perspectiva da avaliação formativa, é desejável a diversificação dos instrumentos avaliativos, bem como a combinação entre a utilização de ferramentas do tipo atividades (existentes no Ambiente Virtual) e a realização de atividades presenciais, em consonância com a legislação vigente. As atividades avaliativas estão descritas no Plano de Trabalho Docente e no Guia do Estudante, assim como os critérios avaliativos e de composição das notas, de acordo com Anexo VI do Regimento Geral do UNIFESO.

## 5. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)

### 5.1. O COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA DO UNIFESO

O comitê de ética em Pesquisa do UNIFESO possui membros de diferentes áreas do conhecimento que buscam, por meio da avaliação ética dos projetos sob apreciação, qualificar e potencializar as pesquisas científicas na instituição. Os membros estão nomeados pela Portaria da Reitoria PO/GR/023/18 de 18/05/2018.

O CEP está vinculado a Pró-Reitoria Acadêmica (PROAC) observadas a sua autonomia, nos termos regimentais. Localiza-se na Diretoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão - DPPE e funciona no horário das 9h às 19h, de segunda a sexta-feira. O CEP é regulamentado por regimento próprio, está devidamente homologado pelo Comitê Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) do Conselho Nacional de Saúde (CNS) atendendo inclusive instituições parceiras.

## 5.2. COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS (CEUA)

A Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) do UNIFESO é um colegiado interdisciplinar, autônomo e independente, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para promover os objetivos da ética e da ciência no uso dos animais, no ensino e na pesquisa científica, conforme as normas de biossegurança com o uso de animais e as exigências do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA). Por seu caráter educativo, objetiva contribuir para o desenvolvimento acadêmico da Instituição, em uma perspectiva pedagógica da promoção da pesquisa, colaborando para a qualidade do processo de investigação científica. Neste sentido, a CEUA mantém a devida relação com o Comitê de Ética na Pesquisa – CEP.

Por sua natureza específica de órgão encarregado da vigilante orientação do uso dos animais, a CEUA não se confunde como órgão responsável teórica, metodológica e tecnicamente pelos projetos de pesquisa, ainda que o nível ético dos protocolos de pesquisa deva se relacionar com sua qualidade acadêmico-científica. Sua função está em emitir pareceres sobre os aspectos éticos de todos os procedimentos envolvendo animais, considerando a relevância do propósito

científico e o impacto de tais atividades sobre a educação, a preservação da vida, o bem-estar e a proteção dos animais. Em atendimento a tais premissas, o CEUA apresenta, anualmente, relatórios das atividades que envolvem o uso de animais junto aos setores competentes da Instituição e a sociedade civil, de modo a tornar visível as análises e qualificações das atividades de pesquisa que envolvem o uso de animais, do ponto de vista ético, legal e normativo.

A CEUA é composta por representantes da área de Ciências da Saúde e Humanas, sendo três médicos veterinário, três biólogos, um advogado, um farmacêutico e um representante da sociedade protetora de animais legalmente constituída e registrada. Dessa forma, o referido colegiado tem sempre uma composição multiprofissional, para um mandato de dois anos.

## 6. BIBLIOGRAFIA:

1. BRASIL. Lei Federal no 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, n. 248, seção 1, 26 de setembro de 2008.
2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução no 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, n. 250, seção 1, 29 de dezembro de 2005.
3. \_\_\_\_\_. Resolução no 418, de 18 de março de 2008. Dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de Nutrição e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, n. 56, seção 1, 24 de março de 2008.
4. \_\_\_\_\_. Resolução no 541, de 14 de maio de 2014. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN no 334, de 2004, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, n. 93, seção 1, 19 de maio de 2014.
5. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução n.º 5, de 7 de novembro de 2001. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União, 09 de novembro de 2001.
6. UNIFESO. Centro Universitário Serra dos Órgãos. Projeto político-pedagógico institucional (PPPI). Teresópolis: UNIFESO, 2016.

## 7. ANEXOS

### **ANEXO 1: EMENTÁRIO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Administração dos Serviços de Alimentação	3º período	80 horas	Administração /gestão dos diversos serviços de alimentação, planejamento geral e físico, organização geral e estrutural dos recursos humanos, de materiais e dos serviços especiais nas unidades de alimentação e Nutrição (UAN). Alimentação em coletividades, programa de alimentação do trabalhador. Funcionamento das diversas áreas de produção dos serviços de alimentação e nutrição, controle em produção de refeições, segurança e higiene do trabalho, custeamento, produção e qualidade nos serviços de Alimentação e Nutrição.	<p>ABREU, EDELI S. E ET. Gestão de Unidades de Alimentação; um modo de fazer. 2ª edição revisada e ampliada, São Paulo, Metha. 2007</p> <p>MEZOMO, IRACEMA DE BARROS. Os Serviços de Alimentação, Planejamento e Administração. 5ª edição, São Paulo, Manole, 2002.</p> <p>ORNELLAS, LIESELOTTE HOSCHL. A alimentação Através dos Tempos, SC, UFSC, 2003.</p> <p>PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA. Nutrição e Técnica Dietética, 2ª edição revisada e atualizada, São Paulo, Manole, 2006</p> <p>TEIXEIRA, SUSANE E ET. Administração Aplicada à Unidades de Alimentação, São Paulo, Saraiva, 2002.</p> <p>SILVA FILHO, ANTONIO ROMÃO. Manual Básico para Planejamento e Projetos de Restaurantes e Cozinhas Industriais, São Paulo, Varela, 1996</p> <p>VAZ, CÉLIA SILVEIRA. Alimentação de Coletividade: uma Abordagem Gerencial, Brasília, 2003</p> <p>ZANELLA, LUIZ CARLOS. Instalação e Administração de Restaurantes, São Paulo, Metha, 2007</p>	<p>BRASIL, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de setembro de 2004.</p> <p>CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. São Paulo: McGraw-Hill, 6. ed., 700p. 2000.</p> <p>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 8ed.São Paulo. 2003.288p.</p> <p>Artigos científicos em língua portuguesa ou inglesa a serem apresentados durante o curso.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Alimentação, Antropologia e Sociedade	1º período	80 horas	Estudo da história do consumo dos alimentos pelo homem. O papel da alimentação na sociedade. Aspectos culturais, sociais e políticos associados à alimentação. Reflexão sobre os hábitos alimentares contemporâneos.	<p>CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. São Paulo, Global Editora e Distribuidora Ltda, 2011.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.</p> <p>IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares, 2008-2009.</p>	<p>MONTANARI, M. Comida como cultura. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo, Editora Senac São Paulo, 2008.</p> <p>ORNELLAS, L.H. A alimentação através dos tempos. 3ª edição. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2003.</p> <p>CARNEIRO, H. Comida e sociedade, uma história da alimentação. Rio de Janeiro, Campus, 2003. (recurso on-line)</p> <p>CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Editora Fiocruz, 2005. (recurso on-line)</p> <p>MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. Ciência e Cultura, 62(4), 23-26, 2010.</p> <p>ABREU, E. S. et al. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. Saúde e sociedade, v. 10, n. 2, p. 3-14, 2001.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Alimentação Funcional	Componente eletivo ou optativo	80 horas	<p>Introdução ao estudo de Alimentos funcionais;</p> <p>Legislação de alimentos funcionais</p> <p>Ingredientes funcionais</p> <p>Desenvolvimento de alimentos funcionais</p> <p>Classes de nutrientes e compostos bioativos</p> <p>Alimentos funcionais, doenças cardiovasculares e dislipidemias;</p> <p>Alimentos funcionais, obesidade e síndrome metabólica;</p> <p>Alimentos funcionais resistência à insulina e diabetes melito;</p> <p>Alimentos funcionais e câncer;</p> <p>Alimentos funcionais e sistema gastrointestinal.</p> <p>Alimentos funcionais e nutrição esportiva.</p>	<p>COSTA, N. M. B. (editora), ROSA, C. O. B. (editora). Alimentos Funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p.</p> <p>COSTA, Eronita de Aquino. Nutrição biomolecular e radicais livres. Petrópolis, (RJ): Vozes, 2009. 206p</p> <p>PIMENTEL, C.et al. Alimentos Funcionais – Introdução às principais substâncias bioativas em alimentos. Editora Varella, 2005.</p> <p>ANVISA. Comissão Técnico-científica de Assessoramento em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos. Acesso por <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a></p>	<p>BOWMAN, B.A.; BOER, A URLINGS, M.J.E, BAST, A. Active ingredients leading in health claims on functional foods. Journal of Functional Foods, v. 20 , p. 587–593, 2016.</p> <p>J. CRAIG ROWLANDS, J.C; HOADLEY, J.E. FDA perspectives on health claims for food labels. Toxicology, v. 221, p. 35–43, 2006</p> <p>NOCELLA, G; KENNEDY, O. Food health claims – What consumers understand. Food Policy, v. 37, p. 571–580, 2012.</p> <p>SHI, J.; MAZZA, G.; MAGUER, M.L. Functional foods: biochemical and processing aspects. CRC Press, Boca Raton, v. II, 432p., 2002.</p> <p>WEBB, G.P. Dietary spplements and functional foods. Wiley-Blackwell, 256 p, 2006.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Alimentação Vegetariana	Componente eletivo ou optativo	80 horas	<p>Características da alimentação vegetariana</p> <p>História do vegetarianismo</p> <p>Tipos de dietas vegetarianas</p> <p>Perfil nutricional de vegetarianos</p> <p>Ingestão energética e Índice de Massa Corporal (IMC)</p> <p>Consumo, qualidade e biodisponibilidade de proteínas</p> <p>Consumo e perfil lipídico</p> <p>Status de minerais e vitaminas</p> <p>Estado nutricional do vegetariano</p> <p>Dietas vegetarianas nos diferentes estágios da vida</p> <p>Lactentes e crianças</p> <p>Adolescentes</p> <p>Gravidez e lactação</p> <p>Adultos</p> <p>idosos</p> <p>Dietas vegetarianas e implicações para a saúde</p> <p>Dietas vegetarianas e adequação de proteínas</p> <p>Dietas vegetarianas e adequação de micronutrientes</p> <p>Deficiências nutricionais de vegetarianos</p> <p>Doenças crônicas não transmissíveis e alimentação vegetariana</p> <p>Planejamento, análise e avaliação de dietas para vegetarianos</p> <p>Guias alimentares para vegetarianos</p> <p>Análise da qualidade da dieta vegetariana</p> <p>Planejamento de dietas para vegetarianos</p> <p>Lista de equivalente para vegetarianos</p> <p>Desenvolvimento de receitas saudáveis para dietas vegetarianas</p>	<p>SHILLS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. Barueri: Manole, 2009. 2222 p.</p> <p>MOTA, E.D. Alimentação natural: uma opção que faz diferença. Petrópolis: Vozes, 2005. 303 p.</p> <p>ELLIOT, R. A autêntica cozinha vegetariana. São Paulo: Manole, 1995. 160 p.</p>	<p>ANDRE, J. Equilíbrio nutricional do vegetariano. São Paulo: Manole, 1991. 201 p.</p> <p>INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary reference intakes: the guide to nutrient requirements. Washington: The National Academies Press, 2006. 543 p.</p>

--	--	--	--	--	--

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
<b>Análise de Cenários, Cultura e Globalização (EaD)</b>	<b>7º período</b>	<b>80 horas</b>	Conceito, trajetória histórica, causalidade e consequência da globalização. Os processos de globalização como relações de poder; hegemonia e contra hegemonia na ordem mundial. Impactos da globalização nas diversas áreas do desenvolvimento humano. Análise de fenômenos e eventos da atualidade a luz dos referenciais históricos, políticos, sociais e culturais	CANCLINE, Néstor García. Consumidores e cidadãos conflitos multiculturais da globalização; Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2006.  PIKETTY, Thomas. O capital no século XXI. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.  VIEIRA, Liszt (Org.). Identidade e globalização impasses e perspectivas da identidade e a diversidade cultural; Rio de Janeiro: Record, 2009.	HELD, D.; MACGREW, A. Prós e Contras da Globalização; Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2011.  ROBERTSON, R. Globalização, Teoria Social e Cultura Global. Petrópolis: Ed. Vozes, 2010.  SANTOS, Milton. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Bertrand, 2003.

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
<b>Atividades Complementares</b>	<b>2º período</b> <b>5º período</b>	<b>80 horas</b>	As Atividades Complementares - AC no Curso de Nutrição são atividades acadêmico-científico-culturais que têm como objetivo enriquecer o processo formativo do estudante, por meio da diversificação das experiências, dentro e fora do ambiente universitário. Elas complementam o processo de aprendizagem e aquisição do conhecimento, estando associadas ao princípio da articulação entre teoria e prática contidas no PPI – UNIFESO, e a integração do Ensino com a Pesquisa e a Extensão, dando ao estudante em formação, uma visão mais ampla e contemporânea do futuro exercício profissional.	Não se aplica, devido à natureza do componente curricular	

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
<b>Avaliação e determinação do estado nutricional</b>	<b>5º período</b>	<b>80 horas</b>	<b>Introdução a Avaliação Nutricional</b> - Histórico e conceitos básicos do estado nutricional - Protocolo mínimo de Avaliação Nutricional (Ato CRN-4 no 78/2005) - Métodos e Sistemas de avaliação do Estado Nutricional  <b>Indicadores Nutricionais</b> - Bioética da pessoa - Antropometria - Indicadores Socioeconômicos e Demográficos	ENGSTROM, E.M. (org). SISVAN: Instrumento para o combate dos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O diagnóstico nutricional. 2.ed. Rio de Janeiro: Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição – Região Sudeste. Fundação Oswaldo Cruz. 2002.  ENGSTROM, E.M. (org). SISVAN: Instrumento para o combate dos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O diagnóstico Coletivo. 2.ed. Rio de Janeiro:	ANDRIOLO, A. Guia de Medicina Laboratorial. Barueri,SP: Manole, 2005 ANJOS, L. A. Índice de Massa Corporal (massa corporal/estatura <sup>2</sup> ) como indicador do estado nutricional de adultos: revisão de literatura. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v.26, n.6, p.431-436, 1992.  BARROS, F.C., VICTORA, C.G. Epidemiologia da

			<p>- Consumo Alimentar / Inquéritos Dietéticos.</p> <p>- Bioquímica/Exames Laboratoriais</p> <p>- Ectoscopia/Exame Físico</p> <p><b>Avaliação Nutricional de Grupos Populacionais</b></p> <p>- recém-nascidos, lactentes e pré-escolares</p> <p>- Crianças</p> <p>- Adolescentes</p> <p>- Adultos</p> <p>- Atletas</p> <p>- Gestantes</p> <p>- Idosos</p>	<p>Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição – Região Sudeste. Fundação Oswaldo Cruz. 2002.</p> <p>DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional, aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>TIRAPÉGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. Avaliação nutricional, teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.</p> <p>VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. 4 ed. Florianópolis: UFSC, 2007.</p> <p>LOHMAN TG, ROCHE AF, MARTORELL R. Anthropometric standardization reference manual. Champaign/Illinois: Human Kinetics Books; 1988.</p> <p>WHO Study Group. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva: WHO, 1995</p>	<p>saúde infantil: um manual para diagnósticos comunitários. 2.ed. São Paulo: HUCITEC/UNICEF, 1994.</p> <p>COSTA, C.O.; SOUZA, R.P. Adolescência: aspectos clínicos e psicossociais. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p> <p>FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas. Barueri,SP: Manole, 2005.</p> <p>GUEDES D.P.; GUEDES J.E.R.P. Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição. Londrina: Midiograf, 1998.</p>
--	--	--	---	---	--

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Bases Moleculares da Vida I	2º período	80 horas	<p>Biologia Celular. Constituição química da célula. Membrana plasmática, matriz extracelular e junções celulares. Organelas envolvidas na síntese de macromoléculas. Tráfego intracelular de vesículas. Sinalização celular. Morte celular por Apoptose e Necrose. Diferenciação celular. Ciclo e divisão celular. Gametogênese, fecundação e a formação do embrião. Embriogênese dos sistemas. Introdução à Biologia Molecular e fundamentos da Citogenética Humana. Fundamentação dos alimentos transgênicos e da Nutrigenômica. Equilíbrio ácido-básico, hidroeletrolítico e as propriedades físico-químicas das macromoléculas. Bioquímica e vias metabólicas de glicídios, lipídios, aminoácidos, proteínas enzimáticas e não enzimáticas e compostos nitrogenados. Estrutura química e biodisponibilidade de vitaminas e minerais.</p>	<p>ALBERTS, Bruce; RENARD, Gaby; CHIES, Joice Maria. Biologia molecular da célula. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. xxxv, [90], 1268 p. ISBN 978-85-363-2066-3.</p> <p>DE ROBERTIS, Edward M; HIB, José. De Robertis. Biologia Celular e Molecular, 16ª ed. 2014.</p> <p>DUDEK, Ronald W.; WILEY, John E.; AZEVEDO, Maria de Fátima; PIMENTEL, Márcia Mattos G. Genética humana básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.</p> <p>JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Biologia celular e molecular. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.</p> <p>VOET, Donald; VOET, Judith G. Bioquímica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 1596 p. ISBN 978-85-36306-80-7.</p> <p>MOORE, Keith L. Embriologia básica. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 365p.</p>	<p>ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv; BAKER, David L.; BAKER, Alexandra. Imunologia celular e molecular. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012.</p> <p>CHANDAR, Nalini. Biologia celular e molecular ilustrada. Porto Alegre ArtMed 2015 1 [Recurso online] ISBN 9788536326580.</p> <p>DE ROBERTIS, Edward M. Biologia celular e molecular. 16. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014 1 [Recurso online] ISBN 978-85-277-2386-2.</p> <p>MARZZOCO, Anita. Bioquímica Básica. 4. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. [Recurso online]</p> <p>REZEK, Ângelo José Junqueira. Biologia celular e molecular. 9. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 1 [Recurso online] ISBN 978-85-277-2129-5.</p> <p>RODWELL, Victor W.; WE. Bioquímica Ilustrada de Harper (Lange), 29ª edição, 2013. [Recurso online]</p> <p>ZAHA, Arnaldo. Biologia molecular básica. 5. Porto Alegre ArtMed 2014 1 [Recurso online] ISBN 9788582710586.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Bases Moleculares da Vida II	3º período	40 horas	Características morfofuncionais dos diferentes grupos de vírus, bactérias, parasitos (protozoários e vermes) e fungos. Microbiota natural e patológica humana. Principais doenças por microrganismos associadas aos alimentos. Defesa corporal. Barreiras e mecanismos de defesa imunitária. Tipos celulares e secreções envolvidas nos processos imunológicos. Mecanismo de antigenicidade e relação antígeno – anticorpo. Vacina e soro. Memória imunológica. Estudo dos eventos essenciais envolvidos na regulação do sistema imunitário.	<p>ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv; BAKER, David L.; BAKER, Alexandra. Imunologia celular e molecular. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012.</p> <p>FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos, 2ª Edição. Porto Alegre. Artmed, 2013.</p> <p>NEVES, David P. e Colaboradores. Parasitologia Humana. 11.ed. Editora Atheneu. 2005. 494p.</p> <p>TORTORA, G.J., FUNKE, B.R., CASE, C.L. Microbiologia. 12a edição. Artmed Editora, 2016.</p>	<p>DE CARLI, Geraldo A. Parasitologia Clínica - Seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas. 2.ed. Editora Atheneu. 2008. 944p.</p> <p>REY, Luís. Parasitologia - Parasitos e Doenças Parasitárias do Homem nos Trópicos Ocidentais. 4.ed. Editora Guanabara. 2008. 930p</p> <p>ROITT, Ivan M. Fundamentos de Imunologia. 12. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2013 1 [Recurso online] ISBN 978-85-277-2225-4</p> <p>TORTORA, Gerard J. Microbiologia. 8. Porto Alegre ArtMed 2012 1. [Recurso online] ISBN 9788536326986.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Bases Morfofuncionais da Vida I	2º período	80 horas	Conhecimento teórico e prático integrado da anatomia topográfica humana e sistêmica; aspectos gerais histológicos e fisiológicos dos tecidos fundamentais e sistemas: músculo esquelético, nervoso, cardiovascular, respiratório e reprodutor.	<p>COSTANZO, L. S. Fisiologia. 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.</p> <p>GUYTON, Arthur C. et al. Tratado de Fisiologia Médica. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.</p> <p>JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Histologia Básica, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 12ª ed. 2013.</p> <p>MOORE, Keith L. Anatomia orientada para a clínica. Rio de Janeiro Guanabara Koogan. 7ª ed 2014.</p> <p>TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia e Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 14ª ed. 2016.</p>	<p>DI FIORE, Mariano S. H. Atlas de histologia. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.</p> <p>NETTER, Frank H. Atlas de anatomia humana. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015</p> <p>3(Recurso online)          SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017</p> <p>BERNE, RM; LEVY, MN. Fisiologia. 5ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Bases Morfofuncionais da Vida II	3º período	40 horas	Conhecimento teórico e prático integrado da anatomia topográfica humana e sistêmica; aspectos gerais histológicos e fisiológicos dos sistemas: endócrino, renal e digestório.	COSTANZO, L. S. Fisiologia. 5ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. BERNE, RM; LEVY, MN. Fisiologia. 5ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. GUYTON, Arthur C. et al. Tratado de Fisiologia Médica. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Histologia Básica, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 12ª ed. 2013. MOORE, Keith L. Anatomia orientada para a clínica. Rio de Janeiro Guanabara Koogan. 7ª ed 2014. TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia e Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 14ª ed. 2016.	DI FIORE, Mariano S. H. Atlas de histologia. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. NETTER, Frank H. Atlas de anatomia humana. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015 (Recurso online) SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Bioquímica da Nutrição	3º período	40 horas	Equilíbrio ácido-básico, hidroeletrolítico e as propriedades físico-químicas das macromoléculas. Bioenergética e as oxidações biológicas. Histórico, estrutura química, biossíntese e biodisponibilidade de glicídios, lipídios, aminoácidos, proteínas enzimáticas e não enzimáticas, compostos nitrogenados, vitaminas e minerais. Bioquímica e vias metabólicas dos nutrientes essenciais. Processos bioquímicos envolvidos na digestão e absorção dos nutrientes essenciais.	COZZOLINO, S. F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 5ª ed. Manole, 2016.  LAJOLO, F. M.; MERCADANTE, A.Z. Química e Bioquímica dos Alimentos. 1ª ed. Atheneu, 2018.  PALERMO, J. R. Bioquímica da Nutrição. 2ª ed. Atheneu, 2014.	GONÇALVES, E. CB. G. Química dos Alimentos: a base da Nutrição. 1ª ed. Varela, 2010.  LEHNINGER, A. L.; MUNIZ, D, J.; ALVAREZ, M. A.; MAGALHÃES, J. R. Bioquímica. Edgard Blucher, 1982.  MARZZOCO, Anita. Bioquímica Básica. 4. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. [Recurso online]  RODWELL, Victor W.; WE. Bioquímica Ilustrada de Harper (Lange), 29ª edição, 2013. [Recurso online]  STRYER, L. Bioquímica. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Bromatologia aplicada à Nutrição	4º período	40 horas	<p>Determinação da composição centesimal de um alimento.</p> <p>Importância da análise de alimentos para controle de qualidade físico-químico de alimentos. Fraudes em alimentos.</p> <p>Controle de qualidade físico-química de alimentos fontes de Glicídios. Alimentos fontes de Proteínas. Alimentos fontes de Lipídios. Bebidas.</p> <p>Aplicações para análise de alimentos, vantagens e desvantagens das técnicas analíticas.</p>	<p>Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos /coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea -- São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008</p> <p>KOBLITZ, M.G.B. Matérias-Primas Alimentícias. Composição e Controle de Qualidade. Editora Guanabara-Koogan. 2011.</p> <p>GONÇALVES. E.C.B.A. Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição. 4. ed. São Paulo: Editora Varela, 2015.</p>	<p>BOBBIO, P. A., BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. São Paulo: Varela. 1992. 151p.</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análises de Alimentos. Campinas: Editora Unicamp. 2003.207p.</p> <p>RODRIGUEZ-AMAYA, D. B.; PASTORE, G. M. Ciência de alimentos: avanços e perspectivas. Faculdade de Engenharia de Alimentos/ Universidade Estadual de Campinas, 2001.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Cidadania, Diversidade e Sustentabilidade (EaD)	3º período	80 horas	Conceito de diversidade. Diversidade cultural brasileira. Etnia e gênero. Reflexão sobre equidade, desigualdades e preconceito. Cidadania, coletividade, responsabilidade social e controle social. Desenvolvimento e meio ambiente: marcos legais, políticos, postura individual e coletiva no contexto contemporâneo.	<p>BRANDÃO, C. Direitos humanos e fundamentais em perspectiva. São Paulo: Atlas, 2014.</p> <p>BUZANELLO, J.C.; GUERRA, S. Direitos humanos: uma abordagem interdisciplinar III. Rio de Janeiro: Freitas Bastos.</p> <p>Companhia das Letras, 2004.</p> <p>COMPARATO, F.K. A afirmação histórica dos direitos humanos. São Paulo: Saraiva, 2013.</p> <p>EDUCAÇÃO ambiental: abordagens múltiplas. 2. Porto Alegre Penso 2012.</p> <p>MARTINS, E.C.R. Cultura e poder. 2. São Paulo Saraiva 2003.</p> <p>PHILIPPI JUNIOR, A.; PELICIONI, M.C.F. Educação ambiental e sustentabilidade. 2. ed. rev. E atual. Barueri: Manole, 2014.</p> <p>RIBEIRO, D. O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. 2. ed. São Paulo.</p>	

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Composição dos Alimentos e Higiene	2º período	80 horas	Conhecimento da composição química e valor nutricional dos alimentos. Estudo acerca dos diversos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no valor nutritivo dos alimentos in natura e processados. Classificação dos alimentos quanto à estabilidade e aspectos sanitários. Fundamentos de Limpeza e Sanitização. Legislações sanitárias vigentes e suas aplicabilidades.	<p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema; tradução Adriano Brandelli [et al.] - 4. ed. - Porto Alegre: Artmed Editora, 2010.</p> <p>PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição - 2. ed. - Editora Manole, 2014.</p> <p>SILVA, E. A Jr. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 7. ed., São Paulo, Editora Varela, 2014.</p> <p>(recurso on-line) Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP. - 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. Disponível em: <a href="http://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela">http://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela</a></p> <p>(recurso on-line) Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 6.0. São Paulo, 2017. [Acesso em: 2018]. Disponível em: <a href="http://www.fcf.usp.br/tbca/">http://www.fcf.usp.br/tbca/</a></p>	<p>CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª Ed. Ver. – Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2003.</p> <p>KOBLITZ, M.G.B. Matérias-Primas Alimentícias. Composição e Controle de Qualidade. Editora Guanabara-Koogan. 2011.</p> <p>GONÇALVES. E.C.B.A. Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição. 4. ed. São Paulo: Editora Varela, 2015.</p> <p>FRANCO, B.D.G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. Editora Atheneu. São Paulo, 2008.</p> <p>(recurso on-line) ZENEBON, O.; PASCUET, N.S. Métodos Físico-Químicos Para Análise de Alimentos (4ª Ed.). Ed. Instituto Adolfo Lutz. 2004.</p> <p>KRAUSE, M. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14ª Ed. Elsevier. São Paulo, 2018.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Educação Nutricional	5º período	40 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Processo educativo: conceito e aspectos constitutivos.</li> <li>- Aspectos gerais sobre a importância da Educação em Saúde e a Promoção da Saúde.</li> <li>- Conceito, objetivos e histórico da Educação Nutricional.</li> <li>- A prática do educador nutricional nas diversas áreas de atuação.</li> <li>- A educação nutricional para diferentes níveis socioeconômicos e culturais da comunidade, visando à mudança de conduta alimentar.</li> <li>- Promoção da alimentação saudável e da saúde nas diversas fases do ciclo de vida.</li> </ul>	<p>Boog M. C. F. Educação nutricional: passado, presente, futuro. Revista de Nutrição PUCAMP, Campinas, v. 10, p. 5-19, 1997.</p> <p>Brasil. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde: Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica: MS, 2005.</p> <p>Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde Departamento de Atenção Básica: Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. Ed. Brasília-DF: MS, 2014.</p> <p>Brasil. Lei Nº 13.666, de 16 de Maio de 2018. Imprensa Nacional Casa Civil da Presidência da República. Diário Oficial da União, Brasília, Seção 1, p. 1, 17 maio 2018.</p>	<p>Cervato AM et al. Educação Nutricional para adultos e idosos: uma experiência positiva em Universidade Aberta para a Terceira Idade. Revista de Nutrição, Campinas 18(1): 41-52, 2005.</p> <p>Lima, E. S. Oliveira, C. S.; Gomes, M. do C. R. Educação nutricional: da ignorância à representação social na pós-graduação do Rio de Janeiro (1980-98). História, Ciências, Saúde. Manguinhos, v. 10(2): 603-35, 2003.</p> <p>Manço, A. M.; Costa, F. N. A. Educação nutricional: caminhos possíveis. Alimentos e Nutrição, Araraquara, v.15, n. 2, p.145-143, 2004.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Educação Permanente e Cuidado em Saúde (EaD)	2º período	80 horas	Conceito de Educação Permanente. Política de Educação Permanente em Saúde. Educação Continuada e Educação Permanente. Trabalho em saúde e a Educação Permanente. Produção do Cuidado e a Educação Permanente. A EP como ferramenta de mediação de conflitos no cotidiano dos profissionais de saúde.	CECCIM, R. B. Educação Permanente em Saúde: desafio ambicioso e necessário. Interface: Comunicação, Saúde, Educação, Botucatu, v. 9, n. 16, p.161-177, fev. 2005. CECCIM, R. B.; FEUERWERKER, L. C. M. Quadrilátero da Formação para a Área da Saúde: Ensino, Gestão, Atenção e Controle Social. Physis: Rev. Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, p.41-65, 2004. MERHY, E. E. SAÚDE: A CARTOGRAFIA DO TRABALHO VIVO. 3ª Ed. São Paulo: Editora Hucitec, 2002.	ARCURI, M., FERNANDES, A, POSSIDENTE, L. Educação Permanente em Saúde: experiência na escola, serviços e gestão. Editora UNIFESO, São Paulo: Editora Pontocom, 2017. <a href="http://www.editorapontocom.com.br/livro/49/educaoopermanente_49_5901f2a0422f1.pdf">http://www.editorapontocom.com.br/livro/49/educaoopermanente_49_5901f2a0422f1.pdf</a> FRANCO, T.B.; MAGALHÃES JR H.M. O Trabalho em Saúde: olhando e experienciando o SUS no cotidiano; HUCITEC, 2004, 2ª edição; São Paulo, SP. <a href="http://www1.saude.rs.gov.br/dados/1311947118612INTEGRALIDADE%20NA%20ASSISTANCIA%20COSTAS%20DADE%20-%20T%20FALio.pdf">http://www1.saude.rs.gov.br/dados/1311947118612INTEGRALIDADE%20NA%20ASSISTANCIA%20COSTAS%20DADE%20-%20T%20FALio.pdf</a> MERHY, E. E.; ONOCKO, R. AGIR EM SAÚDE: Um desafio para o público. São Paulo: Hucitec, 1997.

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Empreendedorismo e Inovação (EaD)	5º período	80 horas	Empreendedorismo: características; oportunidades; desenvolvimento de atitudes empreendedoras. Novos paradigmas. Inovação e Criatividade. Modelagem Organizacional. Ferramentas Gerenciais. Empreendedorismo Sustentável nas Áreas Humanas, Tecnológica e da Saúde	DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa, São Paulo: Editora Cultura, 2000. Fundação Prêmio Nacional da Qualidade. Rumo a Excelência/2006 – 250 e 500 pontos. São Paulo: FPNQ, 2006. HASHIMOTO, Marcos. Espírito empreendedor nas organizações: aumentando a competitividade através do intra-empendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2006.	DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo. São Paulo: Campus, 2008. MARINS, Luiz. Ninguém é empreendedor sozinho. São Paulo: Saraiva, 2008. MENDES, Jerônimo. Manual do empreendedor. São Paulo: Atlas, 2009. PERSE, Bel. A menina do vale: como o empreendedorismo pode mudar sua vida. São Paulo: Casa da Palavra, 2012.

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Epidemiologia aplicada à Nutrição	1º período	80 horas	Serão abordados os seguintes tópicos: Fundamentos da Epidemiologia, Delineamento de Estudos Epidemiológicos, Medidas de Frequência, Medidas de Associação e Impacto. O conteúdo será transmitido através de aulas teóricas, sessões de estudos dirigidos e seminários. Leitura e interpretação de textos e artigos científicos com debates.	ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zélia. Introdução à Epidemiologia. 4ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2006. KAC, Gilberto; SICHIERI, Roseli; GIGANTE, Denise Petrucci. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro, RJ: FIOCRUZ/Atheneu, 2007. MEDRONHO, Roberto de Andrade. Epidemiologia. 2ª ed. São Paulo, SP: Atheneu,. 2009.	(recurso on-line) BARRETO, Mauricio. Papel da epidemiologia no desenvolvimento do Sistema Único de Saúde no Brasil: histórico, fundamentos e perspectivas. Rev. Bras. Epidemiol. v. 5, supl. 1. 2002. (recurso on-line) BARRETO, Sandhi; MIRANDA, Jaime; FIGUEIROA, John Peter et al. Epidemiology in Latin America and the Caribbean: current situation and challenges. Int J Epidemiol, v.41 supl. 2, p. 557–571. 2012. (recurso on-line) BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad. Saúde Pública, v. 19, Supl. 1, p. S181-S191. 2003. (recurso on-line) BRASIL, Ministério da Saúde. Epidemiologia e Serviços de Saúde. Revista Do Sistema Único de Saúde do Brasil, Brasília: v. 20, supl. 1. 2011. (recurso on-line) GIGANTE, Denise P et al . Avaliação nutricional de adultos da coorte de nascimentos de 1982, Pelotas, RS. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 42, supl. 2, p. 60-69, Dec. 2008. (recurso on-line) KAC, G; VELÁSQUEZ-MELÉNDEZ, G. A transição nutricional e a epidemiologia da obesidade na América Latina. Cad. Saúde Pública, v.19, Supl. 1. p. S4-S5. 2003.

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Estágio – nutrição clínica	8º período	160 horas	<p>- Avaliar o estado nutricional do paciente ambulatorial e hospitalizado</p> <p>-Realizar uma minuciosa anamnese clínica, social e nutricional.</p> <p>-Correlacionar a fisiopatologia e o quadro clínico e nutricional apresentado pelo paciente com a dietoterapia adequada.</p> <p>-Acompanhamento e evolução do quadro clínico e nutricional do paciente.</p> <p>-Identificar a necessidade da realização de exames laboratoriais para o esclarecimento, conformação e evolução do diagnóstico clínico e nutricional do paciente.</p> <p>-Atuação em equipe multidisciplinar</p>	Não se aplica	Não se aplica

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Estágio – nutrição desportiva	8º período	120 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliar o estado nutricional dos atletas</li> <li>- Realizar uma minuciosa anamnese clínica, social e nutricional.</li> <li>- Prescrição Nutricional nas diferentes modalidades esportivas</li> <li>- Acompanhamento e evolução do desempenho de atletas</li> <li>- Atuação em equipe multidisciplinar</li> </ul>	Não se aplica	Não se aplica

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Estágio – nutrição materno infantil	8º período	80 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atuação no tratamento de gestante e crianças saudáveis e enfermas.</li> <li>- Planejamento de dietas segundo as exigências da coletividade a ser atendida e o ambiente em que será executada.</li> <li>- Participação em programas de alimentação materno-infantil em nível de saúde pública.</li> </ul>	Não se aplica	Não se aplica

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Estágio – nutrição normal	7º período	160 horas	<p>1. Expedição de refeições / recepção / finalização: trabalhadores envolvidos; Nº e tipo de refeições, horário, envase, abastecimento dos caminhões, condições dos caminhões, horários de expedição por RU, horário das refeições, controle de processo e higiênico-sanitárias, mapa de expedição.</p> <p>2. Recepção / armazenamento/ Movimentação de materiais: trabalhadores envolvidos; logística de recebimento por gêneros/grupo de gêneros e materiais; veículo, motorista, logística de Armazenamento (refrigerados, congelados, temperatura ambiente); instruções de trabalho; requisição, inventário, relatório de não conformidade; controle de materiais no estoque, mapa de expedição, requisição/pedido de materiais, desenvolvimento de fornecedores.</p> <p>3. Pré-preparo: POP; Instruções de trabalho; fichas de controle; controle higiênico-sanitário.</p> <p>4. Preparo: trabalhadores envolvidos; controle operacional e higiênico-sanitário; instruções de trabalho; adequação ao cardápio; interferentes da área anterior (Pré-preparo). Degustação das preparações, correção de não conformidades, condições das preparações durante o tempo de espera.</p> <p>5. Distribuição: trabalhadores envolvidos; postura dos trabalhadores; postura dos comensais; ritmo de atendimento; tempo de fila; controle de sobras; temperatura dos equipamentos e preparações.</p> <p>6. Higienização: utensílios, equipamentos e ambiente-trabalhadores envolvidos, rotina, materiais utilizados, controle de restos. Resíduos sólidos – destinação temporária e final.</p>	<p>Não se aplica</p>	<p>Não se aplica</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Estágio Nutrição Social	7º período	160	- Estágio visando proporcionar ao aluno a prática de conhecimentos adquiridos no curso de Nutrição, com orientação e acompanhamento, capacitando-o para a vivência de ações de promoção da saúde da população em área condizente com o conteúdo de nutrição e saúde coletiva.	Não se aplica	Não se aplica

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
<b>Estatística e Bioestatística aplicada à Nutrição</b>	<b>3º período</b>	<b>40</b>	Serão abordados os seguintes tópicos: Introdução ao estudo da Estatística; organização e apresentação de dados; estatística descritiva; probabilidade; teoria da amostragem; testes de hipóteses; análise de variância; noções de regressão.	<p>LEVINE, David M.; KREHBIEL, Timoty C.; BERENSON, Mark L.; STEPHAN, David. Estatística: Teoria e Aplicações – Usando Microsoft Excel em Português. 5. ed, Rio de Janeiro: LTC – Livros Técnicos e Científicos Editora, 2008. 519.5 L645es 3.ed.</p> <p>JACQUES, Sidia M. Callegari. Bioestatística : princípios e aplicações. Porto Alegre ArtMed 2011 1 recurso online</p> <p>MORETTIN, Luiz Gonzaga. Estatística básica: probabilidade e inferência. São Paulo: Pearson, 2011.</p>	<p>LARSON, Ron; FARBER, Betsy. Estatística Aplicada. 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010, 656 p. 519.5 L344es 2.ed.</p> <p>BUSSAB, W. de O.; MORETTIN, P. A.; Estatística Básica, Editora Saraiva, 6ª edição, 2010, 540 p.</p> <p>SPIEGEL, M. Estatística; Pearson, 1994, 3ª Ed.; 660p.</p> <p>ARANGO, Hector Gustavo. Bioestatística : teórica e computacional. 3. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2009 1 recurso online</p> <p>MEYER, Paul L.; LOURENÇO FILHO, Ruy de C. B. Probabilidade: aplicações à estatística. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2010</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Ética e bioética (EaD)	1º período	80 horas	Introdução à Filosofia. Introdução ao pensamento moral. O horizonte da reflexão ética. Êthos e éthos. O domínio planetário da técnica. Ética. Bioética. Éticas modernas. Heidegger. Ética grega. A destruição da Ética. Raciocentrismo. A Era da razão.	<p>CABRAL, A. M. Heidegger e a destruição da ética. Rio de Janeiro: editora UFRJ, 2009.</p> <p>FERRY, L. Aprender a Viver: Filosofia para Novos Tempos. Tradução Vera Lúcia dos Reis. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007.</p> <p>HEIDEGGER, Martin. Serenidade. Excerto da tradução de Maria Madalena Andrade e Olga Santos, de Martin Heidegger, Serenidade. Lisboa: Instituto Piaget, 2001.</p> <p>HEIDEGGER, M. Carta sobre o humanismo, em Marcas do Caminho. Trad. Enio Paulo Giachini e Ernildo Stein. Petrópolis: Vozes, 2008.</p> <p>HENRY, M. A barbárie. Trad. Luiz Paulo Rouanet. São Paulo: Realizações Editora, 2012.</p> <p>LADRIÈRE, J. Ética e Pensamento Científico: a abordagem filosófica do problema bioético. São Paulo: Editora Letras &amp; Letras, 1994.</p> <p>LADRIÈRE, J. Filosofia e praxis científica. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves Editora, 1978.</p> <p>RAFFOUL, F. The origins of responsibility. Indiana: Indiana University Press, 2010.</p>	<p><a href="https://periodicos.ufrn.br/principios/article/view/7527/5597">https://periodicos.ufrn.br/principios/article/view/7527/5597</a></p> <p><a href="http://periodicos.uesb.br/index.php/aprender/article/viewFile/4198/pdf_210">http://periodicos.uesb.br/index.php/aprender/article/viewFile/4198/pdf_210</a></p> <p><a href="https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/proposic/article/view/8644401/14986">https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/proposic/article/view/8644401/14986</a></p> <p><a href="http://periodicos.uesb.br/index.php/aprender/article/viewFile/4198/pdf_210">http://periodicos.uesb.br/index.php/aprender/article/viewFile/4198/pdf_210</a></p> <p><a href="http://www.scielo.br/pdf/physis/v12n2/a06v12n2.pdf">http://www.scielo.br/pdf/physis/v12n2/a06v12n2.pdf</a></p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Exames Complementares	Componente eletivo ou optativo	80 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Visão geral do sangue: composição e tipos de coleta</li> <li>- Hemograma</li> <li>- Leucograma (contagem global e diferencial)</li> <li>- Perfil lipídico (Colesterol total e frações)</li> <li>- Metabolismo da glicose (Glicemia de jejum, Hemoglobina glicada c. Frutosamina, Insulinemia, HOMA-IR, Peptídeo C)</li> <li>- Avaliação da Função Hepática</li> <li>- Avaliação da função Tireoidiana</li> <li>-Avaliação da Função Renal</li> <li>-Biomarcadores relacionados ao Risco Cardiovascular</li> <li>- Biomarcadores relativos ao estado nutricional de Selênio</li> <li>- Biomarcadores relativos ao estado nutricional de Zinco</li> <li>- Vitamina C</li> <li>-Alumínio plasmático</li> <li>-Chumbo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica.6ªed. Porto Alegre: Artmed, 2014.</li> <li>- REIS,N.T; CALIXTO-LIMA,L. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados À Nutrição Clínica. Editora: RUBIO. 1ª ed. 2012.</li> <li>- DEVLIN,Thomas M.Manual de Bioquímica Com Correlações Clínicas.Blucher, 7ª Ed. 2011</li> <li>- MOTTA T. Valter.Bioquímica Clínica para o Laboratório: princípios e interpretações.4º ed. Porto Alegre: editora, médica Missau.São Paulo: Robe Editorial, EDUCS. Caxias do Sul, 2003.</li> <li>--Cuppari L. Nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Editora Manole;2002. [Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. UNIFESP/Escola Paulista de Medicina].</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rossi L, Caruso L, Galante AP. Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca/Centro Universitário São Camilo; 2009.</li> </ul>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
IETC	5º período	40 horas	Os componentes de Integração Ensino, Trabalho e Cidadania (IETC) garantem que a formação generalista esteja alicerçada em uma busca constante pelo aprendizado na vida profissional em diálogo com outros saberes e campos de conhecimentos multiprofissionais. O Eixo de Integração Ensino, Trabalho e Cidadania (IETC) contempla a articulação de diversos elementos, a saber: o ensino, a pesquisa, a extensão, os cenários de trabalho formais ou informais, a participação popular, o controle social e o protagonismo estudantil, em especial, nas oportunidades de transformação da realidade quando a instituição de ensino superior se integra à comunidade.	Não se aplica, devido à natureza do componente curricular	

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
<b>Interação Droga Nutriente</b>	Componente eletivo ou optativo	<b>80</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mecanismos de ação dos Fármacos.</li> <li>- Associações medicamento-alimento.</li> <li>- Estudo da interação fármaco-nutrientes.</li> <li>- Efeito dos fármacos sobre biodisponibilidade de macro e micronutrientes.</li> <li>- Ação dos fármacos sobre nutrição humana, apetite, sistema endócrino.</li> <li>- Fitoterápicos e homeopáticos.</li> <li>- Substâncias tóxicas encontradas acidentalmente em alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Martins C, Moreira SM, Pierosan SR. Interações droga-nutriente. 2ª ed. Curitiba; Nutroclínica; 2003.</li> <li>- Nelzir Trindade Reis. Nutrição Clínica – Interações. 1ª ed. Rio de Janeiro; Ed Rubio; 2004.</li> <li>- Schweigert ID, Pletsch MU, Dallepiane LB. Interação medicamento-nutriente na prática clínica. Rev. Bras. Nutr. Clin. 2008. 23(1):72-7.</li> <li>- Moura MRL, Reyes FGR. Interação fármaco-nutriente: uma revisão. Rev. Nutr.; 2002. 15(2):223- 38.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Katzung, B. G. Farmacologia Básica &amp; Clínica. Guanabara Koogan, 10ª edição, 2010.</li> <li>- Ribeiro W, Muscará MN. Características farmacocinéticas de antagonistas de cálcio, inibidores da ECA e antagonistas de angiotensina II em humanos. Rev Bras Hiperten. 2001; 8(1):114-24</li> <li>- Boullata JI &amp; Armenti VT. Handbook of Drug-Nutrient Interactions. Hum Press, 2004.</li> <li>- Meckling KA. Nutrient-Drug Interactions. Florida, CRC Press, 2007.</li> </ul>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
LIBRAS	Componente eletivo ou optativo	80	Introdução a LIBRAS. Alfabeto Manual. Vocabulário básico. Estrutura gramatical básica. Princípios linguísticos pertinentes a LIBRAS. Expressão facial. Expressão corporal. Compreensão de pequenos diálogos e narrativas breve. Legislação. Pesquisa da cultura surda. Conversação em LIBRAS. Introdução à escrita de LIBRAS. Literatura surda.	NOVAES, Edmarcius Carvalho. Surdos: Educação, direito e cidadania. Rio de Janeiro: WAK Editora, 2010. CAMPBELL, S. I. Múltiplas faces da inclusão. Rio de Janeiro: WAK Editora, 2009. LACERDA, C. B. F. DE. Tenho um aluno surdo, e agora? São Paulo: EDFUSCAR, 2013.	GLAT, Rosana (org.). Educação Inclusiva: cultura e cotidiano escolar. 2ª ed. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2015. CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte; MAURICIO, Aline Cristina. Novo Deit-Libras: dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira, baseado em linguística e neurociências cognitivas. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: EDUSP, 2015. CARMOZINE, M. M.; NORONHA, S. C. C. Surdez e libras - conhecimento em suas mãos. São Paulo: Hub editorial, 2012. QUADROS, Ronice Müller de. O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa: programa nacional de apoio à educação de surdos. Brasília: MEC, 2004. QUADROS, R. M. d.; KARNOPP, L. B. Língua de Sinais Brasileira – Estudos Linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2011. (Recurso online). QUADROS, R. M. d.; REBELLO, C. Língua de Sinais Brasileira – Instrumento de Avaliação. Porto Alegre: Artmed, 2011. (Recurso online). QUADROS, R. M. d.; Educação de Surdos – aquisição de linguagem. Porto Alegre: Artmed, 2011. (Recurso online).

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Marketing em Nutrição	Componente eletivo ou optativo	80	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marketing: Conceitos básicos.</li> <li>- Acesso e uso à informação.</li> <li>- Conceito de comunicação e os diferentes meios de comunicação.</li> <li>- Comunicação científica e legislação.</li> <li>- Marketing na área de saúde e nutrição.</li> <li>- Principais componentes da teoria da comunicação e sua aplicação aos contextos de atuação do nutricionista, no campo da saúde.</li> <li>- Estratégias para impactar o público-alvo por diferentes mídias e formatos e apresentação do novo momento midiático.</li> <li>- Importância da atenção às restrições apresentadas pelos Conselhos Federal e Regional de Nutricionistas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Siqueira, Antonio Carlos Barroso, Marketing Empresarial, Industrial e de Serviços, Ed. Saraiva, 2005.</li> <li>- Bertonecello, Silvio, Caetano, Alexandre, Marketing Operacional, Ed. DVS, São Paulo, 2004, 204 pg.</li> <li>- Barbero, Jesús Martín. Dos meios às mediações: comunicação, cultura e hegemonia. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2001.</li> <li>- Rosemberg B. Comunicação e participação em saúde. In: Campos GWS, Minayo MCS, Akerman M, Drummond Júnior M, Carvalho YM (orgs.) Tratado de saúde coletiva. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec/Fiocruz, 2006.</li> <li>- CFN. Código de ética e de conduta do nutricionista. Brasília, 2018</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batista N et al. O enfoque problematizador na formação de profissionais da saúde. Rev. Saúde Pública 2005.</li> <li>- Janes, Marcelus William. Divulgação Científica e Cidadania: A importância de uma Assessoria de Comunicação na Faculdade de Saúde Pública da USP, como instrumento de democratização da pesquisa científica na área de saúde pública. Monografia apresentada ao Curso de Pós-Graduação Lato Sensu em Gestão de Processos Comunicacionais pela ECAUSP. 2000.</li> </ul>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Metodologia Científica (EaD)	6º período	80 horas	Fundamentos, os métodos e as técnicas de análise presentes na produção do conhecimento científico. Fases de elaboração e desenvolvimento de pesquisas e trabalhos acadêmicos. Pesquisas e trabalhos científicos. Orientações e normas vigentes nas Instituições de Ensino e Pesquisa no Brasil e na Associação Brasileira de Normas Técnicas.	<p>KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 34. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica. 4. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2004.</p> <p>SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo, SP: Cortez, 2007.</p>	<p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6.022: Informação e documentação - Artigo em publicação periódica científica impressa - Apresentação. Rio de Janeiro: [s.n.]. 2003.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14.724: apresentação de trabalhos acadêmicos. Rio de Janeiro: [s.n.]. 2011.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10.520: apresentação de citações em documentos. Rio de Janeiro: [s.n.]. 2002.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6.023: Referências. Rio de Janeiro: [s.n.]. 2002.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6.024: numeração progressiva das seções de um documento. Rio de Janeiro: [s.n.]. 2012.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 15287: Projeto de pesquisa – Apresentação. Rio de Janeiro 2011.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Nutrição Clínica e Fisiopatologia I	5º período	40 horas	<p>- <b>Introdução a Nutrição Clínica</b></p> <p>- <b>Modificações das Características físicas e Químicas da Dieta para o Atendimento ao Enfermo.</b></p> <p>- <b>Obesidade</b> (Definição, Fisiopatologia, avaliação da composição corporal, doenças associadas, terapia nutricional, terapia medicamentosa, cirurgia bariátrica e exames laboratoriais de interesse).</p> <p>- <b>Desordens Endócrinas</b> (Diabetes, Hipotireoidismo, Hipertireoidismo).</p> <p>- <b>Doenças Cardiovasculares</b> (Hipertensão arterial, Dislipidemias, Infarto do miocárdio, Insuficiência cardíaca).</p>	<p>- Mahan LK, Escott-Stump S, Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª Ed. São Paulo: Ed.Roca, 2010.</p> <p>- Shils ME, Olson JA, Shike M &amp; Ross, AC. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10ªEd. Manole , 2009.</p> <p>- Waitzberg, DL. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª ed. São Paulo. Ed. Atheneu, 2009 (v.1 e v.2).</p> <p>- Caruso L, Silva ALND, Simony RF. Dietas Hospitalares. Uma abordagem na prática clínica. São Paulo, Ed. Atheneu, 2002.</p> <p>-Cuppari L. Nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Editora Manole;2002. [Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. UNIFESP/Escola Paulista de Medicina].</p> <p>- Costa, MJC. Interpretação de Exames Bioquímicos para Nutricionista. 1ªEd. Editora Atheneu. 2008.</p>	<p>- Dani R. Gastroenterologia Essencial. 1ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.</p> <p>- Guyton AC, Hall JE. Tratado de Fisiologia Médica. 10ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.</p> <p>- Sacher RA, Mc Pherson RA. Widman. Interpretação clínica dos exames laboratoriais. 11ªed. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>- Reis NT. Nutrição Clínica – Interações. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2005.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Nutrição Clínica e Fisiopatologia II	6º período	80 horas	<p>- Alterações do Estado Nutricional (Desnutrição, Bulimia, Anorexia).</p> <p>-Nutrição e Patologias do Aparelho Digestório (Esôfago, Estômago, Intestino, Fígado e vias biliares, pâncreas).</p> <p>-Métodos Especiais de Alimentação (Nutrição Enteral e Parenteral).</p> <p>-Principais Carências Nutricionais</p> <p>- Pacientes Queimados</p> <p>- - Interação Droga x Nutriente</p>	<p>- Mahan LK, Escott-Stump S, Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª Ed. São Paulo: Ed.Roca, 2010.</p> <p>- Shils ME, Olson JA, Shike M &amp; Ross, AC. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10ªEd. Manole , 2009.</p> <p>- Waitzberg, DL. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª ed. São Paulo. Ed. Atheneu, 2009 (v.1 e v.2).</p> <p>- Caruso L, Silva ALND, Simony RF. Dietas Hospitalares. Uma abordagem na prática clínica. São Paulo, Ed. Atheneu, 2002.</p> <p>-Cuppari L. Nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Editora Manole;2002. [Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. UNIFESP/Escola Paulista de Medicina].</p> <p>- Costa, MJC. Interpretação de Exames Bioquímicos para Nutricionista. 1ªEd. Editora Atheneu. 2008.</p>	<p>- Dani R. Gastroenterologia Essencial. 1ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.</p> <p>- Guyton AC, Hall JE. Tratado de Fisiologia Médica. 10ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.</p> <p>- Sacher RA, Mc Pherson RA. Widman. Interpretação clínica dos exames laboratoriais. 11ªed. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>- Reis NT. Nutrição Clínica – Interações. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2005.</p> <p>- PINHEIRO, A.V.B. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 81p.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Nutrição Clínica e Fisiopatologia III	6º período	80 horas	<p>- <b>Doenças Renais</b> (Nefrose, Insuficiência Renal, Diálise, Lítase Renal).</p> <p>- <b>Doenças do Aparelho Respiratório</b> (Infecção-contagiosas doenças crônico-restritivas(DPOC), Alergia).</p> <p>- <b>Desordens Neurológicas</b> (Patologias Neurológicas de origem Nutricional, Doença de Alzheimer, Mal de Parkinson, Esclerose Múltipla, Miastenia Gravis, Epilepsia, Acidente Vascular Encefálico).</p> <p>- <b>AIDS</b> (Definição, formas de contágio, soroconversão, testes diagnósticos, a terapia Antiretroviral de Alta Atividade, a Síndrome da Lipodistrofia Quadro clínico, terapia nutricional, exames Laboratoriais de interesse).</p> <p>- <b>O doente crítico</b> (Alterações endócrinas no paciente crítico, resposta de fase aguda, avaliação nutricional e balanço nitrogenado do doente crítico, Trauma X Sepsis X SIRS. Definição, Terapêutica medicamentosa (Interação droga x nutriente), Quadro clínico, tratamento medicamentoso, terapia nutricional, exames Laboratoriais de interesse).</p> <p>- <b>Câncer</b> (Alterações da proliferação celular no Câncer. Invasão e Metástases. Estresse Oxidativo. Considerações nutricionais na radioterapia. Alterações metabólicas no Câncer Síndrome da Anorexia e Caquexia em Câncer Dieta, nutrição e Câncer.</p>	<p>- Mahan LK, Escott-Stump S, Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª Ed. São Paulo: Ed.Roca, 2010.</p> <p>- Shils ME, Olson JA, Shike M &amp; Ross, AC. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10ªEd. Manole, 2009.</p> <p>- Waitzberg, DL. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª ed. São Paulo. Ed. Atheneu, 2009 (v.1 e v.2).</p> <p>- Caruso L, Silva ALND, Simony RF. Dietas Hospitalares. Uma abordagem na prática clínica. São Paulo, Ed. Atheneu, 2002.</p> <p>- Cuppari L. Nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Editora Manole;2002. [Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. UNIFESP/Escola Paulista de Medicina].</p> <p>- Costa, MJC. Interpretação de Exames Bioquímicos para Nutricionista. 1ªEd. Editora Atheneu. 2008.</p>	<p>- Dani R. Gastroenterologia Essencial. 1ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.</p> <p>- Guyton AC, Hall JE. Tratado de Fisiologia Médica. 10ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.</p> <p>- Sacher RA, Mc Pherson RA. Widman. Interpretação clínica dos exames laboratoriais. 11ªed. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>- Reis NT. Nutrição Clínica – Interações. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2005.</p> <p>- PINHEIRO, A.V.B. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 81p.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Nutrição e preparo de alimentos	6º período	80 horas	<p>Procedimentos e técnicas fundamentais para a seleção, conservação, preparo e armazenamento dos alimentos. Pesos e medidas. Rendimento dos alimentos: fator de correção, índice de conversão e índice de reidratação. Elaboração de Fichas Técnicas. Características e Avaliação sensorial (cor, sabor, aroma, textura). Transformações durante o preparo. Cálculo do valor nutricional (total e porção). Avaliação de custos. Operações fundamentais de preparação dos alimentos utilizados em dietas especiais para tratamento nutricional.</p>	<p>ORNELLAS, L. H. Técnica dietética – 8ª edição, Ed. Atheneu, 2013.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética, 3ª ed., Ed. Manole, 2014.</p> <p>(recurso on-line) Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl. - Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011.</p> <p>(recurso on-line) Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 6.0. São Paulo, 2017.</p>	<p>DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: Teoria e aplicações. 2ª Ed. Guanabara Koogan, 2018</p> <p>Técnica dietética: seleção, preparo de alimentos/manual de aulas práticas. 2ª Edição. Érika Barbosa Camargo e Raquel Assunção Botelho. São Paulo: Ed. Atheneu, 2012. 167 p.</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Nutrição e Saúde Coletiva	6º período	60 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Importância da nutrição em Saúde pública.</li> <li>- Direito humano à alimentação adequada.</li> <li>- Sistema de Saúde no Brasil.</li> <li>- Atenção Básica em Saúde.</li> <li>- Perfil alimentar e nutricional da população brasileira.</li> <li>- Diagnóstico dos principais distúrbios nutricionais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BRASIL. Portaria do Ministério da Saúde n. 710, 10 jun. 1999. Dispõe sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Diário Oficial. Brasília, n. 110-F, pl. 14, 11jun. 1999b. Seção 1.</li> <li>- Cardoso MA (Org.). Nutrição em Saúde Coletiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batista Filho M, Rissin A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Caderno de Saúde Pública 19 (sup) s181-s191, 2003.</li> <li>- Rocha AA; Cesar CLG; Ribeiro H. (Org.). Saúde Pública: bases</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planejamento como instrumento de intervenção nutricional em coletividades.</li> <li>- Atuação do nutricionista na equipe multiprofissional.</li> </ul>	<p>1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2014.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cohn, Amélia &amp; Elias, Paulo E.. Saúde no Brasil. Políticas e Organização de Serviços. 4 ed. São Paulo: Cortez : CEDEC, 2001</li> <li>- Finkelman, Jacobo. Caminhos da Saúde Publica no Brasil. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2002.</li> </ul>	<p>conceituais. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2013.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frozi DS, Galeazzi MAM. Políticas públicas de alimentação no Brasil: uma revisão fundamentada nos conceitos de bem-estar social e de segurança alimentar e nutricional. Cadernos de Debate, Campinas, v.XI,:58-83, 2004.</li> <li>- Ministério da Saúde. Estudo de Caso Brasil, série G. Estatísticas e informação em Saúde, Brasília, 2005.</li> <li>- Assis, AMO, et al. O Programa de Saúde da Família: contribuições para uma reflexão sobre a inserção do nutricionista na equipe multidisciplinar. Revista de Nutrição, v.15, n.3, p.255-66, 2002.</li> </ul>
--	--	--	---	---	---

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Nutrição Humana I	4º período	40 horas	<p>Introdução a Nutrição Humana Saudável e princípios éticos;</p> <p>Noções básicas do conceito de Nutriente;</p> <p>Introdução a Fisiologia da Nutrição: Carboidrato e sua biodisponibilidade;</p>	<p>-Mahan LK, Escott-Stump S, Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª Ed. São Paulo: Ed.Roca, 2010.</p> <p>- Shils ME, Olson JA, Shike M &amp; Ross, AC. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10ªEd. Manole, 2009.</p>	<p>- Waitzberg, DL. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª ed. São Paulo. Ed. Atheneu, 2009 (v.1 e v.2).</p>

			<p><b>Introdução a Fisiologia da Nutrição: Proteína e sua biodisponibilidade;</b></p> <p><b>Introdução a Fisiologia da Nutrição: Lipídio e sua biodisponibilidade;</b></p> <p><b>Introdução a Fisiologia da Nutrição: Vitaminas lipossolúveis e sua biodisponibilidade;</b></p> <p><b>Introdução a Fisiologia da Nutrição: Vitaminas hidrossolúveis e sua biodisponibilidade;</b></p> <p><b>Introdução a Fisiologia da Nutrição: Minerais e biodisponibilidade;</b></p> <p><b>Introdução a Fisiologia da Nutrição: Fibras e biodisponibilidade;</b></p> <p><b>Compostos com propriedades funcionais;</b></p> <p><b>Microbiota Intestinal, Probióticos, Prebióticos e Simbióticos</b></p>	<p>- FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Rome: FAO, 2001. Institute of Medicine. DRI of macro and micronutrients. Washington: NAP (site <a href="http://www.nap.edu">www.nap.edu</a>)</p> <p>- CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição Humana: nutrição e metabolismo. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006</p> <p>- Philippi ST. Tabela de composição de alimentos. São Paulo: Coronário, 2002.</p> <p>- Pinheiro AVB et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 2ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1994.</p>	

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Nutrição Humana II	4º período	80 horas	<p>- Código de ética</p> <p>- Dieta Normal: Conceito, Finalidade e características</p> <p>- Preparações e Planos Dietético (Análise Qualitativa e Quantitativa)</p> <p>- Métodos para cálculo de recomendações de energia e proteínas</p>	<p>- FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Rome: FAO, 2001. Institute of Medicine. DRI of macro and micronutrients. Washington: NAP (site <a href="http://www.nap.edu">www.nap.edu</a>)</p>	<p>- Waitzberg, DL. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª ed. São Paulo. Ed. Atheneu, 2009 (v.1 e v.2).</p> <p>- Philippi ST. Tabela de composição de alimentos. São Paulo: Coronário, 2002.</p>

			<p>- Método para a avaliação da Qualidade Protéica</p> <p>- Cálculos Dietéticos: Distribuição do VET e percentual de nutrientes</p> <p>- Utilização da Tabela de Alimentos</p> <p>- Recomendações Nutricionais população sadia</p>	<p>- CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição Humana: nutrição e metabolismo. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006</p> <p>- COZZOLINO, Sylvia M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>- FAUSTO, Maria A. Planejamento de dietas e da alimentação. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.</p>	<p>- Pinheiro AVB et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 2ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1994.</p> <p>- Mahan LK, Escott-Stump S, Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª Ed. São Paulo: Ed.Roca, 2010.</p> <p>- Shils ME, Olson JA, Shike M &amp; Ross, AC. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10ªEd. Manole, 2009.</p>
--	--	--	--	---	---

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Nutrição Humana III	5º período	40 horas	<p>- Preparações e Planos Dietético nas diferentes faixas etárias e ciclos de vida;</p> <p>- Dietas Vegetarianas</p> <p>- Fitoquímicos</p>	<p>- FAO/WHO/UNU. Human Energy Requirements. Rome: FAO, 2001. Institute of Medicine. DRI of macro and micronutrients. Washington: NAP (site <a href="http://www.nap.edu">www.nap.edu</a>)</p> <p>- CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição Humana: nutrição e metabolismo. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006</p> <p>- COZZOLINO, Sylvia M.F.</p>	<p>- Waitzberg, DL. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª ed. São Paulo. Ed. Atheneu, 2009 (v.1 e v.2).</p> <p>- Philippi ST. Tabela de composição de alimentos. São Paulo: Coronário, 2002.</p> <p>- Pinheiro AVB et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 2ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1994.</p> <p>- Mahan LK, Escott-Stump S, Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª Ed.</p>

				Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 2005.  - FAUSTO, Maria A. Planejamento de dietas e da alimentação. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.	São Paulo: Ed.Roca, 2010.  - Shils ME, Olson JA, Shike M & Ross, AC. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10ªEd. Manole, 2009.
--	--	--	--	---	---

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Nutrição Materno Infantil	4º período	40 horas	Gestante (diagnóstico idade gestacional, modificação do organismo materno, variáveis relacionadas, recomendações nutricionais da gestante, dieta e pré-natal). Gestação de alto-risco (Hipertensão na Gestação, Deficiências nutricionais, Diabetes Mellitus). Nutriz (determinantes da produção e composição do leite humano, necessidades nutricionais, cálculo de dieta). Aleitamento materno (anatomia da mama, fisiologia da lactação, vantagens para criança e mãe, técnicas). Alimentação da Nutriz (importância, características e cálculos dietéticos). Crescimento na infância. Alimentação complementar.	Accioly E, Saunders C, Lacerda EMA. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.  EUCLYDES M.P. Nutrição do lactente – Base Científica para uma alimentação adequada. 3a ed. Viçosa, UFV, 2005  VITOLO M.R. Nutrição – da Gestação ao Envelhecimento. 2a ed. Rubia, 2014.	Bornia RC, Amin Junior J. Protocolos assistenciais da Maternidade Escola. UFRJ, 2006.  Chaves Netto H. Obstetrícia Fundamental. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006  IOM. Nutrition during pregnancy. Washington: NAP, 1990. IOM. Nutrition during pregnancy and lactation: an implementation guide. Washington: NAP, 1990.  IPPMG/UFRJ. Rotinas de Pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2006.  PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA INTEGRAL À SAÚDE DA MULHER. Assistência Institucional ao parto, ao puerpério e ao recém-nascido. Série I: Normas e manuais técnicos. Brasília, 2002

			Aleitamento Artificial. Alimentação da criança (lactente sadio, prematuro, pré-escolar e escolar). Diarréia aguda e crônica. Desnutrição e Obesidade. Refluxo gastroesofágico		MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia para crianças menores de 2 anos. Série A. Normas e manuais técnicos, nº 107, Brasília, 2002.
--	--	--	---	--	--

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Nutrição na atividade física e estética	7º período	80 horas	<p>Conceitos básicos de fisiologia do exercício; Adaptações cardiovasculares, respiratórias e endócrinas ao exercício físico; Estrutura muscular; Tipos de fibras musculares; Substratos energéticos nas fibras musculares; Macronutrientes no Metabolismo energético; Micronutrientes: participação de Vitaminas e Minerais no Metabolismo energético; Hidratação e rendimento físico; Avaliação da Composição Corporal do Desportista; Requerimentos nutricionais para a prática de atividade física; Recursos ergogênicos e doping; Suplementos nutricionais e atividade física; Prescrição Nutricional nas diferentes modalidades esportivas; Avaliação e Interpretação de Exames Bioquímicos de Atletas; Nutrição e Exercício em doenças crônicas não transmissíveis; Fundamentos da Nutrição Clínica e Estética; Metabolismo Hormonal; Envelhecimento Cutâneo; Avaliação Clínico-nutricional em Estética; Disbiose e Dietoterapia; Celulite, Gordura Localizada e Flacidez; Acne Vulgar e Rosácea; Conduta Nutricional nos Tratamentos e Cirurgias Estéticas; Prescrição Nutricional em Estética; Prescrição de Suplementos e Fitoterápicos em Estética.</p>	<p>MCARDLE, WILLIAM - KATCH, FRANK I. - KATCH, VICTOR L. Fisiologia do Exercício - Energia, Nutrição e Desempenho Humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003,1175 p.</p> <p>MCARDLE, WILLIAM - KATCH, FRANK I. - KATCH, VICTOR L. Nutrição para o Desporto e o Exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001, 794 p.</p> <p>GUERRA, ISABELA; BIESEK, SIMONE; ALVES, LETÍCIA AZEN. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. São Paulo:Manole, 2005, 536p.</p> <p>MAUGHAN, RON; GLEESON, MICHAEL; GREENHAFF, PAUL L. Bioquímica do Exercício e do Treinamento. São Paulo: Manole, 2000. 264p</p> <p>PASCHOAL V., NAVES A., Tratado de Nutrição Esportiva Funcional. 1ª edição - São Paulo: Roca 2014. 752 p.</p> <p>PUJOL, A.P. Nutrição aplicada à estética. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 424 p.</p> <p>Schneider, A.P. Nutrição Estética. 1ª edição – Atheneu, 2009. 327 p.</p>	<p>IOC consensus statement on sports nutrition 2010. J Sports Sci. 2011;29 Suppl 1:S3-4.</p> <p>Position of the American Dietetic Association, Dietitians of Canada, and the American College of Sports Medicine: Nutrition and athletic performance. J Am Diet Assoc. 2009;109(3):509-27.</p> <p><a href="http://www.sportsnutrition society.org/ Positions Stands">http://www.sportsnutrition society.org/ Positions Stands</a>.</p> <p>Hernandez e Nahas. Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. Rev Bras Med Esporte 2009;15(3):2-1</p>

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Psicologia e Comportamento Alimentar	1º período	80 horas	Introdução ao estudo da Psicologia: fundamentos históricos e institucionalização. Teorias e conceitos da Psicologia e as conexões com a Psicanálise e Psiquiatria. Estrutura do psiquismo humano na abordagem psicodinâmica. Aspectos psicológicos na alimentação e nos transtornos alimentares da primeira infância à puberdade. As relações familiares no comportamento e transtornos alimentares. Contribuições da Psicologia para reflexão acerca da atuação do nutricionista na relação com o paciente e no trabalho em equipe.	CUNHA, L.N. Anorexia, Bulimia e Compulsão Alimentar. São Paulo:Ed. Atheneu. 2008  SALES, L.M. Pra que essa boca tão grande? Questões acerca da oralidade. (org). - Salvador, BA: Álgama, 2005.  BRAGHIROLLI, E. M. Psicologia geral.2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2018.	(recurso on-line) JACÓ-VILELA, A. M.; FERREIRA, A. A. L.; PORTUGAL, F. T. História da psicologia: rumos e percursos / organização. - Rio de Janeiro: Nau Ed., 2006.  FREUD S. A dinâmica da transferência. In: Freud S. Cinco Lições de Psicanálise, Leonardo da Vinci e outros trabalhos. Rio de Janeiro: Imago; 1969. 12 v.  MIRANDA M.R. O mundo objetal anoréxico e a violência bulímica. Psicanálise e Universidade. Revista do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Psicanálise do Programa de Estudos Pós-graduados em Psicologia Clínica da PUCSP. 2005; 19.  KAPLAN, H.; SADOCK, B. Compêndio de Psiquiatria: ciência, comportamento e psiquiatria clínica. 9a Edição, Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.  STRAATMENN, G. et al. Psicobiologia do comportamento alimentar. Rio de Janeiro:Rubio,2013.

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
------------	---------	---------------	-----------	---------------------	---------------------------

<p><b>Políticas Públicas e Gestão em Saúde (EaD)</b></p>	<p><b>1º período</b></p>	<p><b>80 horas</b></p>	<p>O Sistema Único de Saúde: contexto histórico, princípios doutrinários e organizativos. Níveis de Atenção em Saúde. Redes de Atenção e Organização de Ações e Serviços de Saúde. Políticas Públicas de Saúde no Brasil. Planejamento em saúde; Planejamento tradicional X Planejamento Estratégico; Financiamento em Saúde. Natureza dos gastos em saúde. Financiamento do SUS e sua regulamentação. Sistema integrado sobre orçamentos públicos em saúde – SIOPS.</p>	<p>Associação Brasileira de Saúde Coletiva. Em Defesa do SUS e do Direito à Saúde. Seminário feito pelo Coletivo Paideia/FCM/UNICAMP e ABRASCO. Jun. 2016. Disponível em <a href="https://www.youtube.com/watch?v=19Ijd_bvC1A">https://www.youtube.com/watch?v=19Ijd_bvC1A</a>.</p> <p>BARATA, R.B. O que queremos dizer com desigualdades sociais em saúde? In: Barata, R.B. Como e Por Que as Desigualdades Sociais Fazem Mal à Saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2009. p. 11-21.</p> <p>BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil: texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988, com as alterações adotadas pelas emendas Constitucionais nos 1/1992 a 68/2011, pelo Decreto legislativo nº 186/2008 e pelas emendas Constitucionais de Revisão nos 1 a 6/1994. 35. ed. Brasília: Câmara dos Deputados, edições Câmara, 2012. 454 p.</p> <p>BRASIL. Lei nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências. Brasília. 1990. Disponível em <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8142.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8142.htm</a>.</p> <p>BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Brasília. 1990. Disponível em <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8080.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8080.htm</a>.</p>	<p>Fleury, S.; Ouverney, A. M. Política de Saúde: uma política social. In: Giovanella, L. Escorel, S., Lobato, L.V.C., et al. (Orgs.). Políticas e Sistemas de Saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2012, 2ª ed. rev. e amp. pp. 25-57.</p> <p>Carvalho, A.I.; Buss, P.M. Determinantes Sociais na saúde, na doença e na intervenção. In: Giovanella, L. Escorel, S., Lobato, L.V.C., et al. (Orgs.). Políticas e Sistemas de Saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2012, 2ª ed. rev. e amp. pp. 121-142.</p>
--	--------------------------	------------------------	--	---	--

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Tecnologia de Alimentos aplicada à Nutrição	4º período	40 horas	Conceito e objetivos da tecnologia de alimentos. A indústria de alimentos. Conservação pelo calor	FELLOWS, P.J. – Tecnologia do processamento de alimentos – Princípios e práticas. Artmed. 2006, 602p.	A.O.A.C ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of

			<p>(pasteurização, esterilização e termização). Conservação pelo frio (refrigeração e congelamento). Conservação pela modificação da atividade de água (evaporação e desidratação). Irradiação de alimentos. Processamento de alimentos de origem vegetal e animal. História e função das embalagens na indústria de alimentos.</p>	<p>Ordoñez, Juan A. Pereda. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos alimentos e processos. Tradução Fátima Murad, v. 1, Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>Ordoñez, Juan A. Pereda. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal. Tradução Fátima Murad, v. 2, Porto Alegre: Artmed, 2005.</p>	<p>the Association of Official Analytical Chemists. ed. Washington, d.C.;2005</p> <p>Gava, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos. 6a ed, São Paulo: Nobel, 2002.</p> <p>Bobbio, P.A.; Bobbio, F.O. Introdução à Química de Alimentos. Ed. Livraria Varela. 2003.</p>
--	--	--	---	--	---

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Trabalho de Conclusão de Curso (TCCI )	7º período	40 horas	O estudante deve aprofundar o conhecimento em um determinado tema que desperta sua curiosidade através do pensamento científico, se constituindo na sistematização e análise de problemas e investigação. O trabalho é uma criação individual, mediado por um professor orientador que norteará a trajetória dessa construção do conhecimento, ajustando normas e técnicas necessárias para a formalização do TCC. Esse trabalho final envolve o conjunto de competências e habilidades adquiridas durante o curso, sendo realizado no último período, mas tendo seu início de construção a critério do aluno e do orientador.	Não se aplica	Não se aplica

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC II)	8º período	80 horas	O estudante deve aprofundar o conhecimento em um determinado tema que desperta sua curiosidade através do pensamento científico, se constituindo na sistematização e análise de problemas e investigação. O trabalho é uma criação individual, mediado por um professor orientador que norteará a trajetória dessa construção do conhecimento, ajustando normas e técnicas necessárias para a formalização do TCC. Esse trabalho final envolve o conjunto de competências e habilidades adquiridas durante o curso, sendo realizado no	Não se aplica	Não se aplica

			último período, mas tendo seu início de construção a critério do aluno e do orientador.		
--	--	--	---	--	--

Disciplina	Período	Carga Horária	Descrição	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
Trabalho, Educação e Saúde (EaD)	8º período	80 horas	A formação e a qualificação profissional. O processo de trabalho na saúde. A Educação como uma área de conhecimento no campo da saúde. A qualificação das práticas educativas específicas desse campo. Micropolítica do trabalho em saúde. Produção do cuidado e arranjos tecnológicos. Reestruturação produtiva e transição tecnológica. Desenvolvimento de estudos sobre temas relacionados à educação profissional em saúde e discussão da educação em saúde sob a ótica da organização do mundo do trabalho, de uma perspectiva crítica, sistemática e interdisciplinar	CECCIM, R. B.; FEUERWERKER, L. C. M. O Quadrilátero da Formação para a Área da Saúde: Ensino, Gestão, Atenção e Controle Social. Physis: Rev. Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, p.41-65, 2004.  MERHY, E. E. SAÚDE: A CARTOGRAFIA DO TRABALHO VIVO. 3ª Ed. São Paulo: Editora Hucitec, 2002. Merhy, Emerson E. "Em busca do tempo perdido: a micropolítica do trabalho vivo em saúde."(2008). <a href="http://digitalrepository.unm.edu/lasm_pt/145">http://digitalrepository.unm.edu/lasm_pt/145</a>	<a href="http://digitalrepository.unm.edu/lasm_pt/145">http://digitalrepository.unm.edu/lasm_pt/145</a>  <a href="http://www.revista.epsiv.fiocruz.br/">http://www.revista.epsiv.fiocruz.br/</a>  <a href="http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S198177462011000400011&amp;script=sci_abstract&amp;tlng=pt">http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S198177462011000400011&amp;script=sci_abstract&amp;tlng=pt</a>  <a href="http://www.medicina.ufrj.br/micropolitica/index.html">http://www.medicina.ufrj.br/micropolitica/index.html</a>

## **ANEXO 2: TABELA DE COVALIDAÇÃO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

## ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO UNIFESO (Total: 160h)

Grupo	Atividades	Descrição	Comprovação	CH realizada equivalência	C.H. Máx por Atividade
Ética, Cidadania e Diversidade (10% da C.H. Total = 16h)	Eventos de Cidadania e Direitos Humanos	Eventos chancelados pelo Núcleo de Direitos Humanos do UNIFESO – Eventos Externos em conformidade com a temática	Certificado de participação	1h = 1h	8h
	Voluntariado	Atividades de voluntariado	Certificado de participação	1h = 1h	8h
	Participação em Eventos	Palestras, fóruns, oficinas, debates, feiras, jornadas, simpósios, exposições, workshops	Certificado de participação	1h = 1h	8h
Cultura e Globalização (10% da C.H. Total = 16h)	Participação em Eventos	Palestras, fóruns, oficinas, debates, feiras, jornadas, simpósios, exposições, workshops	Certificado de participação	1h = 1h	8h
	Visita cultural	Exposições de arte, museus, peças teatrais	Comprovação de participação	2h/visita	8h
	Curso de língua estrangeira	Cursos de Idiomas	Certificado de aprovação	8h/idioma	8h
Sustentabilidade socioambiental (10% da C.H. Total = 16h)	Visitas guiadas	Visitas guiadas a locais relacionados ao tema	Relatório	2h/visita	8h
	Voluntariado	Atividades de voluntariado	Certificado de participação	1h = 1h	8h
	Participação em Eventos	Palestras, fóruns, oficinas, debates, feiras, jornadas, simpósios, exposições, workshops	Certificado de participação	1h = 1h	8h

	Eventos de Sustentabilidade Socioambiental	Eventos cancelados pela Sala Verde UNIFESO	Certificado de participação	1h = 1h	8h
Empreendedorismo e inovação (10% da C.H. Total = 16h)	Participação no concurso "Prêmio UNIFESO de Incentivo a Ideias Inovadoras"		Certificado de participação	8h/participação	16h
	Participação em Competições Nacionais e Internacionais		Certificado de participação	8h/participação	16h
	Desenvolvimento de produtos tecnológicos		Documentação do produto com aprovação do professor ou cópia do material publicado	8h/produto	16h
	Atuação em Projetos ou Trabalhos na Empresa Júnior		Certificado de participação	8h/projeto ou trabalho	8h
	Participação em Eventos	Congressos, palestras, conferências, seminários, fóruns, oficinas, minicursos, debates, feiras, jornadas, simpósios, exposições, workshops	Relatório e certificado de participação	1h = 1h	8h
	Visita Técnica	Visitas Técnicas a locais relacionados ao tema	Relatório	2h/visita	8h

Crescimento Cognitivo (20% da CH total =32h)	Teste de Progresso	Participação com avaliação do desempenho progressivo em todas as edições do Teste de Progresso ao qual foi submetido, podendo excluir uma edição.	Resultado individual do Teste de Progresso	12h/Teste	32h
	Participação como ouvinte em bancas de monografia, dissertação e/ou teses		Lista de Presença ou Certificado de Participação	1h = 1h	8h
	Disciplina cursada que não faça parte da matriz curricular do Curso (coerente com o Curso) ou extrapole a carga horária total obrigatória do Curso		Histórico Escolar	1h = 1h	32h

<b>Acadêmico Científico (40% da C.H. Total = 64h)</b>	Transferência externa ou interna: atividades complementares cumpridas na instituição de origem		Solicitação de equivalência de Carga Horária através do protocolo SEGEN	1h = 1h	32h
	Curso de Qualificação Profissional ou Curso de Extensão	Relação com a formação na área	Certificado de aproveitamento	1h = 1h	32h
	Produção, publicação e tradução de artigo científico em periódicos, anais ou revistas científicas		Cópia da publicação, certificado de apresentação ou carta de aceite	32h/trabalho	64h
	Produção e publicação de capítulo de livro		Cópia do material publicado	32h/trabalho	64h
	Produção/Elaboração de textos de divulgação científica em jornais acadêmicos em diferentes mídias		Cópia do material publicado	8h/trabalho	16h
<b>Acadêmico Científico (40% da C.H. Total = 64h)</b>	Apresentação de trabalho em eventos científicos	Fóruns, Congressos, Seminários, Conferências e similares	Certificado de apresentação do trabalho	12h/trabalho diferente em eventos diferentes	36h
	Participação em projetos de Iniciação Científica		Certificado de participação	32h/ano	64h
	Liga Acadêmica		Certificado de participação	16h/semestre	32h
	Premiação em concursos acadêmicos		Certificado de participação e cópia digital do trabalho	6h/trabalho	12h
	Exercício de monitoria		Certificado de participação	16h/semestre de vigência do componente curricular	32h
	Realização de estágio não obrigatório		Termo de Compromisso de Estágio devidamente assinado e relatório do concedente	16h/semestre	32h

<b>Acadêmico Científico (40% da C.H. Total = 64h)</b>			preenchido pelo estudante e pelo supervisor		
	Programa Jovem Aprendiz		Contrato e relatório (carimbado assinado pelo responsável da empresa) das atividades (correlacionadas ao Curso) desenvolvidas no ambiente de trabalho.	8h	8h
	Participação em projetos de extensão		Certificado de participação	16h/projeto	32h
	Participação na comissão organizadora de eventos científicos, culturais, esportivos ou estudantis		Certificado de participação	4h/evento	16h
	Representação Estudantil nos Conselhos Institucionais e na CPA		Portaria de nomeação	16h/ano	32h
	Atuação como expositor, palestrante, debatedor em evento acadêmico na área de formação		Certificado de participação	1h = 2h	32h
	Mesário		Declaração da Justiça Eleitoral	2h/turno eleitoral	4h

Nota técnica 1; No caso de eventos online, somente serão considerados aqueles certificados pela ABED e com número de autenticação ou QRCode.

Documento Aprovado pelo Parecer CEPE: 044/ Resolução CAS: 044/ Reunião de 21/12/2018.