

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



Fundação Educacional Serra dos Órgãos
Centro Universitário Serra dos Órgãos
Reitoria
Direção Acadêmica das Ciências da Saúde
Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição

CENTRO UNIVERSITÁRIO SERRA DOS ÓRGÃOS – UNIFESO

Reitoria

Verônica Santos Albuquerque

Direção Acadêmica das Ciências da Saúde

Mariana Beatriz Arcuri

Direção Acadêmica das Ciências Humanas e Tecnológicas

Vivian Telles Paim

Direção de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão

Roberta Montello Amaral

Direção de Educação a Distância

Pedro Luiz Pinto da Cunha

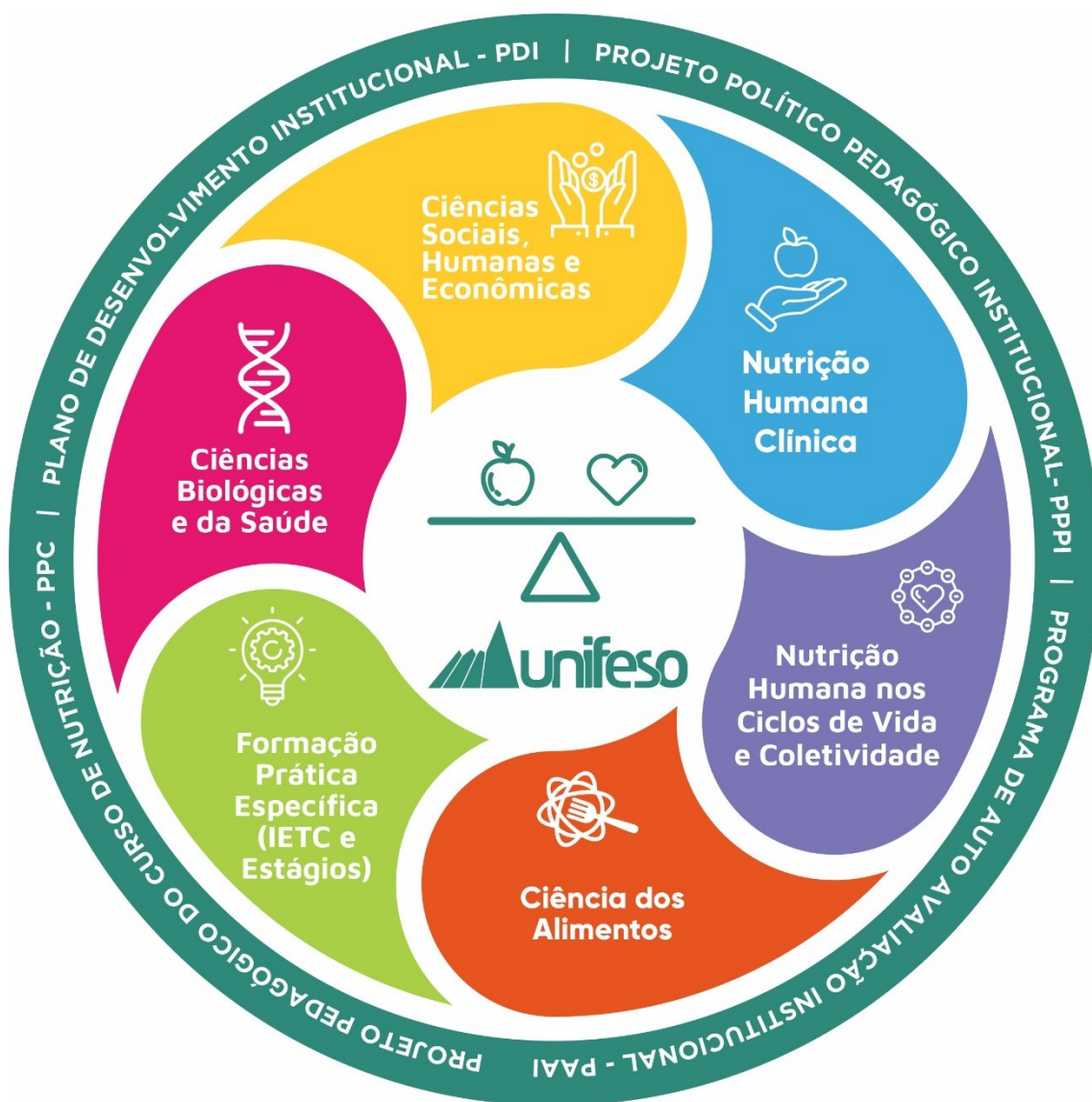
Direção do Centro Educacional Serra dos Órgãos

Roberta Franco de Moura Monteiro

Direção do Hospital das Clínicas de Teresópolis Constantino Ottaviano

Rosane Rodrigues Costa

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO



Teresópolis

2022

DIREÇÃO ACADÊMICA DAS CIÊNCIAS DA SAÚDE - DACS

Direção

Mariana Beatriz Arcuri

Coordenações

Curso de Graduação em Ciências Biológicas

Carlos Alfredo Franco Cardoso

Curso de Graduação em Enfermagem

Selma Vaz Vidal

Curso de Graduação em Farmácia

Kelli Cristine Parrini

Curso de Graduação em Fisioterapia

Andréa Serra Graniço

Curso de Graduação em Medicina

Simone Rodrigues

Curso de Graduação em Medicina Veterinária

André Vianna Martins

Curso de Graduação em Nutrição

Natália Boia Soares Moreira

Curso de Graduação em Odontologia

Alexandre Vicente Garcia Suarez

Curso de Graduação em Psicologia

Isis Lopes de Brito

Clínica-escola de Fisioterapia

Mariana Beatriz Arcuri (interina)

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 Direções Acadêmicas 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

Natália Boia Soares Moreira

Amanda da Silva Franco

Monique de Barros Elias Campos

Taina Marques Moreira

Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral

SUMÁRIO

1.	IDENTIFICAÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	12
1.1.	DIRIGENTES.....	12
1.2.	ENDEREÇO.....	13
1.3.	DADOS LEGAIS	13
1.4.	REITORIA	14
1.5.	DIREÇÃO ACADÊMICA DAS CIÊNCIAS DA SAÚDE	14
2.	CONSIDERAÇÕES DE NATUREZA HISTÓRICA E CONTEXTO EDUCACIONAL.....	14
2.1	A CRIAÇÃO DA MANTENEDORA.....	14
2.2	A TRAJETÓRIA E O PROCESSO DE EXPANSÃO.....	15
2.3	A CONSTRUÇÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO	20
2.4	CONTEXTO SOCIOECONÔMICO, CULTURAL E AMBIENTAL DA REGIÃO	24
3.	CONTEXTUALIZAÇÃO E DADOS GERAIS DO CURSO.....	26
3.1.	AUTORIZAÇÃO	26
3.2.	DADOS DO CURSO	27
3.3.	SURGIMENTO DOS CURSOS DE NUTRIÇÃO NO BRASIL: um breve relato histórico.....	27
3.4.	REGIME DE INGRESSO NO CURSO DE NUTRIÇÃO DO UNIFESO.....	29
3.5.	NÚMERO DE VAGAS DO CURSO	30
3.6.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	31
3.7.	OBJETIVOS DO CURSO	35
3.8.	OBJETIVO GERAL	35
3.9.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	35
3.10.	PERFIL DO EGRESSO.....	37
3.11.	PROGRAMA INSTITUCIONAL DE ACOMPANHAMENTO DO EGRESSO	40
3.12.	ARTICULAÇÃO DO PPC COM O PROJETO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL (PPI) E O PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI)	41
3.13.	PROPOSTA METODOLÓGICA DO CURSO E O PROJETO PEDAGÓGICO	43
3.14.	CONCEPÇÃO DA ESTRUTURA CURRICULAR.....	44
3.15.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA.....	47
3.16.	ATIVIDADES DE CAMPO.....	52
3.17.	COMPONENTES CURRICULARES POR EIXO E SUA DISTRIBUIÇÃO POR PERÍODO	53
	EIXO 1: CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE.....	53
	EIXO 2: CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS.....	56
	EIXO 3: NUTRIÇÃO HUMANA CLÍNICA.....	59
	EIXO 4: NUTRIÇÃO HUMANA NOS CICLOS DE VIDA E COLETIVIDADES.....	61
	EIXO 5: CIÊNCIA DOS ALIMENTOS.....	64

EIXO 6: FORMAÇÃO PRÁTICA ESPECÍFICA	65
3.18. OUTROS COMPONENTES CURRICULARES E CENÁRIOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM.....	69
3.18.1 METODOLOGIA CIENTÍFICA.....	69
3.18.2 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC).....	70
3.18.3 DISCIPLINAS ELETIVAS (40 horas cada)	71
3.18.4 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	73
3.19. GRADE CURRICULAR	76
3.20. METODOLOGIA.....	80
3.21. ESTÁGIOS CURRICULARES SUPERVISIONADOS	82
3.22. APOIO AO DISCENTE	84
3.23. GESTÃO DO CURSO E PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA	86
3.24. ENSINO A DISTÂNCIA (EAD).....	89
3.25. TUTORIA.....	89
3.26. CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS AS ATIVIDADES DE TUTORIAS.....	90
3.27. TECNOLOGIAS DE COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	91
3.28. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	93
3.29. MATERIAL DIDÁTICO	97
3.30. PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM	100
3.31. AVALIAÇÕES NO ÂMBITO INSTITUCIONAL.....	101
3.32. AVALIAÇÕES NO ÂMBITO DO CURSO.....	103
3.33. INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)	105
3.34. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO NA ÁREA DA SAÚDE	106
3.35. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)	107
3.36. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR.....	108
3.37. REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DO CURSO.....	109
3.38. CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO	111
3.39. REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO	112
3.40. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE	113
3.41. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR.....	114
3.42. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA.....	114
3.43. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	115
3.44. ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO	115
3.45. TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO.....	118
3.46. EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	118
3.47. INTERAÇÃO ENTRE TUTORES, PROFESSORES E COORDENADOR DO CURSO	118
3.48. PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA E TECNOLÓGICA.....	120
4. INFRAESTRUTURA DO CURSO	120

4.1. ESPAÇO DE TRABALHO PARA PROFERRORES EM TEMPO INTEGRAL DO CURSO	120
4.2. SALA DA COORDENAÇÃO DO CURSO	121
4.3. SALA DE PROFESSORES DO CURSO	122
4.4. SALAS DE AULA.....	123
4.5. ACESSO DOS ESTUDANTES A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA	124
4.6. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR.....	128
4.7. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS PARA A ÁREA DA SAÚDE	131
4.7.1. LABORATÓRIOS MULTIDISCIPLINARES E ESPECÍFICOS.....	131
4.7.2. LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS (LPA).....	134
4.7.3. LABORATÓRIO DE HABILIDADES (LH)	138
4.7.4. UNIDADES HOSPITALARES E COMPLEXO ASSISTENCIAL CONVENIADOS.....	140
4.7.5. BIOTÉRIOS	142
4.8. PROCESSO DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO.....	143
5. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP).....	149
5.1. O COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA DO UNIFESO	149
5.2. COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS (CEUA)	150
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	153
7. ANEXOS	154
ANEXO 1. EMENTÁRIO DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	
ANEXO 2. PARECER NDE - REVISÃO DA MATRIZ 2018 E PROPOSTA DA MATRIZ 2022	
ANEXO 3. PARECER NDE – CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	
ANEXO 4. PARECER NDE – TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	
ANEXO 5. REGULAMENTO INTERNO SOBRE O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO UNIFESO	
ANEXO 6. REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO.....	
ANEXO 7. REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	
ANEXO 8. PARECER NDE – ANÁLISE DO PROCESSO AVALIATIVO	
ANEXO 9. PARECER NDE – ATIVIDADES COM FOCO NO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS)	
ANEXO 10. PARECER NDE - NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO UNIFESO.....	
ANEXO 11. PARECER NDE – VALIDAÇÃO DO CORPO DOCENTE	
ANEXO 12. PARECER NDE – ACERVO BIBLIOGRÁFICO	

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

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

CREDENCIAMENTO	RECREDENCIAMENTO
Portaria Nº. 1.698/06 (D.O.U. de 16/10/06)	Portaria Nº 1286 de 05/10/2017 (D.O.U. 06/10/2017)

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 Dr.^a Verônica Santos Albuquerque.

1.5. DIREÇÃO ACADÊMICA DAS CIÊNCIAS DA SAÚDE

Diretora: Prof.^a Dr.^a Mariana Beatriz Arcuri

Telefone: (21) 2641-7045.

E-mail: dacs@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 estudantes, 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 Clinicas 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 Direção Acadêmica das Ciências da Saúde (DACS) 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 professores 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” (PPI/Unifeso, 2016), 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, 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, na atual Direção Acadêmica das Ciências da Saúde – DACS.

Atualmente o CCHS e CCT compõe a Direção Acadêmica das Ciências Humanas e Tecnologias (DACHT).

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 (DPPE), 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), da Direção Acadêmica das Ciências da Saúde (DACS), 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 da Direção Acadêmica. 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 da DACS. 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 da DACS.

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 da DACS.
- 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 da DACS- 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 a DACS.

- 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 da DACS.

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 Km² 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 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 o 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.
- Coordenadora do curso: Prof.^a Ma. Natália Boia Soares Moreira.
- Início do curso: 19/02/2018

- Endereço de funcionamento do Curso: Av. Alberto Torres, 111. Alto. CEP: 25964 - 004. Teresópolis. RJ.
- Telefones: Coordenação (021) 2641-7188
Secretária: (021) 2641-7080
- E-mail: nutricao@unifeso.edu.br

3.2. DADOS DO CURSO

TABELA 1. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Grau	Bacharelado em Nutrição
Modalidade	Presencial
Regime Escolar	Semestral
Tempo mínimo de Integralização	Oito períodos
Tempo máximo de Integralização	Doze períodos
Turno de Funcionamento	Noturno
Número de vagas	160 vagas anuais
Duração da hora/aula	60 (sessenta) minutos
Calendário Escolar	40 semanas por ano
Carga horária	3280 horas

3.3. 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 dados do e-MEC (2022), o número de cursos de Nutrição no Brasil em atividade totaliza 900, sendo 72 em instituições públicas, 346 em instituições privadas e 2 em instituições especiais.

3.4. REGIME DE INGRESSO NO CURSO DE NUTRIÇÃO DO UNIFESO

Atualmente, o Processo Seletivo de Ingresso ao Curso de Graduação em Nutrição do Unifeso ocorre através de seleção semestral, nas seguintes modalidades:

- Redação On-line: o candidato realiza a prova no site do Unifeso em dia e horário de sua escolha dentro do período de inscrição;
- Aproveitamento da nota do ENEM: o candidato aprovado pelo exame do ENEM em um dos exercícios dos últimos cinco anos com, no mínimo, 450 pontos na redação, tem este exame aproveitado;
- Programa Universidade para Todos (PROUNI);
- Transferência externa: transferência de outra Instituição de Ensino Superior (IES), mediante análise do Histórico escolar ou certidão de notas e Conteúdos programáticos das disciplinas cursadas com aprovação no curso de origem;
- Transferência Interna: mudança de Curso dentro da própria Instituição, através da comprovação documental;

- Religamento: por meio de reabertura de matrícula do estudante que havia deixado de frequentar o curso (por abandono, trancamento, etc.) e que venha a solicitar formalmente a sua readmissão como estudante regular.

3.5. NÚMERO DE VAGAS DO CURSO

O censo escolar do IBGE (2021) em seu censo anual aponta um total de 32.851 matrículas nas 231 escolas públicas e privadas de Educação Básica em Teresópolis, sendo 6.327 no ensino infantil, 20.840 no ensino fundamental e 5.684 no ensino médio.

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, Casimiro de Abreu, Silva Jardim e Rio Bonito, totalizando uma população de 1,4 milhão de habitantes (IBGE, 2021).

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), independente do número de nutricionistas (187.532 em 2022) e técnicos em nutrição (20.570 em 2022) apontados pelos dados atualizados do Conselho Federal de Nutrição (CFN, 2022), o

mercado de trabalho na área de Nutrição é um dos que mais cresceu nos últimos anos. O aumento da expectativa de vida, da incidência de doenças crônicas, transtornos alimentares e alergias relacionadas aos alimentos 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*”, realiza a formação de 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 Comissão Própria de Avaliação (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.

As políticas institucionais do Unifeso no âmbito do curso de Nutrição se baseiam no princípio da indissociabilidade da pesquisa, do ensino e da extensão, considerando-se fundamental que a investigação, a construção, a aplicação e a transmissão do conhecimento se façam permanentemente, em articulação e integração, desenvolvendo-se em processo educativo, acadêmico, científico, cultural e comunitário. Do mesmo modo, é a extensão que viabiliza e operacionaliza a relação transformadora e biunívoca entre o Centro Universitário e a sociedade. É o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) que explicita como essa indissociabilidade se dá, segundo as diretrizes do Projeto Pedagógico Institucional (PPI, 2016) que, por sua vez, se configura num instrumento de ação política

e pedagógica voltada à garantia de um ensino de qualidade. Ressalte-se que essas políticas se vinculam à responsabilidade social assumida pelo Unifeso.

A matriz curricular do curso de nutrição está descrita por componentes curriculares e é orientada pela interdisciplinaridade e transversalidade do conhecimento e pela formação por competências. O processo de ensino-aprendizagem é baseado no duplo protagonismo estudante-professor, como enunciado na Política Institucional de Ensino, assim como a previsão de equilíbrio entre os tempos de aprendizagem individualizada e os tempos de aprendizagem colaborativa. A política de ensino do Unifeso tem o cuidado de estabelecer processos de ensino-aprendizagem voltados para a formação integral, crítica e reflexiva do indivíduo, contribuindo assim para uma maior integração entre o profissional graduado e a sociedade. Supera-se, assim, a concepção tradicional de uma simples transmissão repetitiva de dados e informações através de aulas e exposições voltadas essencialmente para a transmissão de conteúdos e não para a formação do profissional e do homem. Desta maneira, o Unifeso protagoniza a transição para uma concepção de ensino dialógica e investigativa.

A política de pesquisa estrutura-se, pelo pressuposto institucional como processos educativos que estimulam a curiosidade e o desejo de buscarem soluções exitosas para problemas apresentados à sociedade, a partir de: incentivo à iniciação científica; estímulo à capacitação e qualificação docente; produção acadêmica institucionalizada. O curso de Nutrição participa de programas institucionais como o Plano de Iniciação Científica e Pesquisa (PICPq), o Plano de Incentivo à Inovação e Tecnologia (PIIT) e do Plano de Incentivo à Difusão da Produção Acadêmica (PIDPA). Esses planos fomentam a pesquisa internamente e promovem a submissão de projetos a agências externas nacionais e internacionais de forma integrada ao Plano de Captação de Recursos Externos – PICRE. O curso de Nutrição também participa do Plano de Incentivo à Extensão (PIEx) e do Plano

de Incentivo a Capacitação Docente e Técnico (PIC). A Direção Acadêmica das Ciências da Saúde lança anualmente edital do programa integrado de monitoria para os cursos da área da saúde, do qual o curso de Nutrição participa com seus projetos, oferecendo vagas com e sem bolsa de estudos.

Por último, a política de extensão do Unifeso, destinada à sociedade é definida pela exigência de integração de todas as ações da instituição, nas funções universitárias da pesquisa e do ensino. Ultrapassa-se a concepção de serviço à sociedade por meio de ações dispersas ou isoladas no campo das artes, da cultura da prestação de serviços, da assistência. A participação dos professores e estudantes têm a seguinte estrutura: disseminação e divulgação da produção acadêmica (publicações e eventos); atividades culturais (produtos e manifestações artísticas); atividades político-sociais e comunitárias (movimentos sociais diversos).

A organização curricular prevê a efetivação dessa Política por meio de professores e estudantes do Curso interagindo ativamente com a sociedade de Teresópolis e região, trocando conhecimentos e gerando interação e colaboração com diferentes grupos, setores produtivos e movimentos sociais. Nessa articulação está o potencial de superação de problemas, de assimetrias regionais, de desigualdades e de enfrentamento da exclusão social. Neste sentido destaca-se que as atividades executadas no âmbito da integração ensino-trabalho-cidadania (IETC), leva o Unifeso a ser reconhecido como uma instituição educacional inovadora e de excelência articulada com as demandas sociais.

Todas essas políticas institucionais estão alinhadas com o perfil generalista do egresso, fortemente comprometido com as demandas sociais contemporâneas e sua atuação sendo pautada pelo caráter ético, priorizando a diversidade e a cidadania como valores. Cabe ressaltar a aplicação de outras políticas institucionais como: a de inclusão e apoio ao estudante, que são desenvolvidas no âmbito do curso, destacando-se a oferta do

componente curricular de LIBRAS e o atendimento ao estudante em suas demandas psicopedagógicas e socioeconômicas pelo Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Acessibilidade (NAPPA). A atenção às Diretrizes Curriculares Nacionais articuladas com a visão institucional prevista no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI, 2018-2022) e no Programa de Auto avaliação Institucional (PAAI, 2018-2022), sendo este executado pela CPA, tem sido o referencial central para o acompanhamento e revisão das políticas institucionais no âmbito do Curso. O Curso de Graduação em Nutrição foi implantando no Unifeso no início do ano de 2018 como parte do PDI, 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 Nutricionistas qualificados para enfrentar os desafios que o mundo atual apresenta para o ser humano e sua relação com o planeta é meta do Unifeso, no âmbito do alcance dos princípios institucionais e da missão da Feso, em seu compromisso com a formação de profissionais de saúde que qualifiquem o sistema de saúde de Teresópolis e região.

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 síndromes das mais variadas. Destaca-se o empenho da Feso e do Unifeso na assinatura do Contrato Organizativo de Ação Pública Ensino-Saúde (COAPES) com o município de Teresópolis para, no âmbito da ampliação e diversificação dos cenários externos de ensino-aprendizagem e, de forma organizada e orgânica, qualificar a formação e os serviços na área da saúde. Além do COAPES e de cenários próprios como por exemplo o Hospital de Ensino e o Centro Médico de Atenção Ambulatorial, há esforços permanentes para a diversificação e ampliação dos campos de estágio específico do curso através da instituição de convênios e parcerias.

3.7. OBJETIVOS DO CURSO

3.8. 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.

3.9. 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, ampliando o seu olhar sobre as questões causais do processo saúde e doença da população, o trabalho interprofissional 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 desvios nutricionais dos indivíduos e coletividades;
- Desenvolver no estudante a capacidade de identificar e interpretar fatores biológicos, sócio-econômicos-culturais, étnicos, comportamentais e ambientais que determinam a alimentação, o estado de saúde e nutricional de indivíduos e populações;
- Desenvolver a capacidade do estudante 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 reconhecendo suas necessidades sociais e respeitando os aspectos econômicos e culturais;
- Desenvolver ações de cuidado nutricional de acordo com os princípios do SUS e diretrizes da Política Nacional 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 estudante a ter um espírito de liderança e empreendedorismo;
- Estimular o senso crítico na contextualização do conhecimento e criação de novos saberes;
- Comunicar-se de forma eficaz aplicando as habilidades interpessoais (incluindo as habilidades para resolver problemas e conflitos, de motivação, de negociação e de trabalho em equipe) com indivíduos, famílias, grupos, comunidades, colegas e líderes.

3.10. PERFIL DO EGRESSO

O Nutricionista formado no Centro Universitário Serra dos Órgãos segue 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 (CNE/CSE, 2001). Este perfil de egresso é a imagem e objetivo que, descrito no Projeto Pedagógico do Curso, norteia as ações e tomada de decisões do currículo. Em consonância com as diretrizes curriculares para os cursos de Graduação em Nutrição, no Unifeso, almeja-se formar um 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;
- **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 equipamentos, de procedimentos e de práticas;
- **Liderança:** no trabalho em equipe interprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade;
- **Educação permanente:** os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática.

Já em relação as competências e habilidades específicas, 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;
- Identificar, comparar e utilizar métodos, adequados ao contexto da prática, para avaliação do crescimento e desenvolvimento, com o enfoque no curso da vida, visando à redução de riscos acumuláveis e com ênfase em populações mais vulneráveis;
- 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, entendida 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 na área de alimentos 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 alimentos e nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

O perfil do egresso, desse modo, orienta também a análise e revisão dos conteúdos dos componentes curriculares, bem como os objetivos gerais e específicos do curso de Nutrição do Unifeso. Vale destacar que o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso correlaciona o perfil do egresso almejado às demandas locais, regionais e atuais para o concluinte de Nutrição, alinhando as ações de avaliação discente e de revisão de matriz curricular com o objetivo de tornar o perfil do egresso um instrumento vivo norteador das melhorias no curso.

3.11. 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.

3.12. ARTICULAÇÃO DO PPC COM O PROJETO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL (PPI) 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, 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.

3.13. 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.

3.14. CONCEPÇÃO DA ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular do curso de Nutrição do Unifeso orienta-se pelos princípios pedagógicos descritos no PPC. São fundamentos do Projeto Pedagógico os princípios filosóficos e a base conceitual do Projeto Pedagógico Institucional (PPI), que integra o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), assim como os pressupostos anunciados na Política de Ensino, destacando-se cidadania, sustentabilidade, diversidade, acessibilidade, interdisciplinaridade, formação por competências, mundo do trabalho em saúde, integração ensino-trabalho-cidadania, aprendizagem significativa, metodologias ativas, duplo protagonismo estudante-professor, incentivo à flexibilidade, à criatividade e à responsabilidade, educação permanente e avaliação como procedimento a favor da aprendizagem.

Neste sentido as competências são entendidas no curso, bem como na IES, como o conjunto de atributos cognitivos, psicomotores e atitudinais necessários ao egresso para o desempenho satisfatório do exercício profissional.

A estrutura curricular foi construída pautada 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, apontam 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 é distribuída pelas áreas e sendo eminentemente práticas.

As Diretrizes Curriculares em seu Art. 8º (CNE/CSE, 2001) propõem 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 estudante 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), orientam que o Projeto Pedagógico deve nortear o Currículo do Curso de Graduação em Nutrição para um perfil acadêmico e profissional do egresso. Este currículo deve 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 orientam 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 estudante 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 estudante e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

Os pressupostos epistemológicos deste PPC, também estão pautados no conceito e significado da Segurança Alimentar e Nutricional, que norteiam a atuação do nutricionista nos diferentes cenários. Tal conceito é preconizado pelo Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). 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 a inserção dos componentes curriculares entre cursos da Direção Acadêmica das Ciências da Saúde (DACS), inclusão de componentes curriculares comuns na DACS para todos os cursos da área da saúde frente aos princípios do PDI, e inclusão de componentes curriculares comuns na IES.

3.15. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

Considerando a construção da estrutura curricular, os objetivos de ensino e aprendizagem das unidades curriculares e seus conteúdos, as atividades diferenciadas e integradoras do currículo, os estágios, as atividades complementares – de ensino, pesquisa e extensão, o trabalho de conclusão de curso, e todos os processos de avaliação da aprendizagem foram estruturados para orientar, promover e auxiliar no desenvolvimento do perfil profissional do egresso. São todos esses espaços na estrutura curricular que constroem ambientes capazes de viabilizar as concepções filosóficas, epistemológicas e metodológicas que perpassam a proposta pedagógica do curso.

Neste sentido, o percurso formativo foi desenhado de forma articulada e inter complementar visando garantir a articulação entre seus componentes curriculares e a compatibilidade da carga horária total prevista (3280 horas) de modo a desenvolver as competências para formar o perfil profissional do egresso estabelecidos neste PPC (ANEXO 1). Esta articulação operacionaliza-se a partir das unidades curriculares oriundas das grandes áreas de conhecimento que formam os eixos estruturantes do currículo. Os

conteúdos curriculares de cada eixo estruturante estão expressos abaixo nos itens de I ao VI:

I. CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

Este eixo concentra os conteúdos teóricos e práticos das bases moleculares e celulares dos processos do funcionamento normal e alterado dos seres vivos, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, além dos diferentes mecanismos bioquímicos envolvidos e a iniciação à análise de dados estatísticos, visando a compreensão de todo o desenvolvimento do processo saúde-doença, para o cuidado à saúde dos indivíduos ou grupos populacionais.

II. CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS

Este eixo organiza os conteúdos baseados na reflexão sobre os fatores sociais, antropológicos, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos, legais, políticos e ambientais que determinam a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

III. NUTRIÇÃO HUMANA CLÍNICA

Este eixo concentra os conteúdos teóricos e práticos que buscam proporcionar a compreensão e o domínio dos métodos e técnicas da nutrição humana clínica e da terapia nutricional, desenvolvendo a capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, realizar a avaliação do estado nutricional; planejar, prescrever, analisar e avaliar dietas e suplementos dietéticos adequados para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.

IV. NUTRIÇÃO HUMANA NOS CICLOS DE VIDA E COLETIVIDADES

Este eixo é estruturado pelos conteúdos que concentram os aspectos sobre conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos nos diferentes ciclos da vida: gestação, nascimento, crescimento, desenvolvimento e envelhecimento, na realização das atividades físicas e desportivas, além do planejamento, gerenciamento e avaliação das unidades de alimentação e nutrição, relacionando o meio econômico, sociocultural e ambiental e considerando a sua influência na disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enferma e a importância do papel da nutrição na Saúde Coletiva.

V. CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

Neste eixo os conteúdos sobre a composição, a bromatologia, as propriedades e tecnologias de transformações dos alimentos, a higiene, a vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos são abordados.

VI. FORMAÇÃO PRÁTICA ESPECÍFICA

Este eixo sistematiza as atividades dos estágios curriculares supervisionados, dando perspectiva e sentido aos conteúdos teóricos presentes desde o início do curso, contextualizados nos cenários reais de prática nas diferentes áreas de atuação do nutricionista, a saber: nutrição clínica, nutrição social, nutrição normal que contempla as unidades de alimentação e nutrição, nutrição desportiva e nutrição materno-infantil. Ainda neste eixo incluem-se os conteúdos e atividades da Integração Ensino-Trabalho-Cidadania, que contempla a articulação do

ensino, pesquisa e extensão com a comunidade e oportuniza o protagonismo estudantil inserido na realidade da população.

Os eixos estruturantes do currículo atuam como engrenagens no movimento de formação de nutricionistas de qualidade, imagem objetivo que foi traduzida na representação gráfica do curso.

Atualmente, o PPC de Nutrição do Unifeso se expressa em duas matrizes curriculares: uma para os ingressantes até 2021 e a matriz curricular de 2022. Nas duas estruturas contemplam-se os objetivos do curso e a mudança de matriz se deu pela análise dos resultados da avaliação discente, das vivências dos estudantes e do acompanhamento do PAAI, realizado pelo NDE (ANEXO 2). Além disso, para a elaboração da matriz 2022, também foi considerada a Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, do Ministério da Educação, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Sendo assim, na nova matriz curricular (2022) as atividades de extensão compõem 10,4% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil do curso, correspondendo a 340 horas (ANEXO 3). Tais mudanças evidenciam o acompanhamento vivo da qualidade do PPC.

Conforme abordado pelas DCN, o PPC de Nutrição garante o desenvolvimento de estágios curriculares sob supervisão docente e participação de nutricionistas dos locais credenciados com uma carga horária de 680 horas, compreendendo o mínimo de 20% da carga horária total do curso, com atividades eminentemente práticas, distribuídos pelas áreas estratégicas para a qualidade da formação, a saber:

- Nutrição Normal;
- Nutrição Social;
- Nutrição Clínica;

- Nutrição materno infantil;
- Nutrição desportiva.

A estrutura curricular prevê também mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, através de atividades complementares, buscando continuamente a formação integral e adequada do estudante por meio de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Este currículo contribui, 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, através de componentes curriculares específicos e temáticas transversais.

O curso de Nutrição do Unifeso assegura a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão, perseguindo 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 estudante 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; a valorização

das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no estudante e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade, conforme missão da Feso.

Vale destacar as temáticas presentes nesses componentes curriculares: a cidadania, a diversidade, a sustentabilidade, o empreendedorismo, a inovação, a pesquisa, o trabalho interprofissional em saúde, a educação permanente, a ética e a bioética, as políticas públicas e a gestão em saúde, e a análise de cenários, da cultura e do fenômeno da globalização. Em todas as disciplinas da matriz curricular também é possível operar tais preceitos, através da utilização de apoio presencial da Plataforma do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

Além disso, a matriz inclui a disciplina de LIBRAS, reconhecendo a Língua Brasileira de Sinais como diferencial inclusivo na formação do futuro nutricionista, maximizando a perspectiva da acessibilidade como premissa de formação cidadã e profissional. LIBRAS é ofertada como disciplina optativa, conforme determina a legislação.

3.16. ATIVIDADES DE CAMPO

O “campo”, na organização pedagógica dos cursos de graduação do Unifeso, refere-se ao espaço curricular protegido para as atividades auto-instrucionais do graduando. Ele se baseia na premissa de que o estudante alterna entre momentos em que está sozinho e momentos em que está com o professor, com outros estudantes ou com a comunidade.

Nesse sentido, Moran (2014) chama a atenção para o fato de que aprendemos com o outro e aprendemos sozinhos. Sozinhos vamos até um certo ponto; juntos, também. Essa interconexão entre aprendizagem pessoal e colaborativa, num movimento contínuo e

ritmado, nos ajuda a avançar muito além do que faríamos sozinhos ou só em grupos. Considerando a possibilidade contemporânea de acesso de conteúdos e informações a partir de alguns cliques nas redes digitais, o conceito da heutagogia precisa ser considerado, já que os estudantes podem autodeterminar o que, quando e como querem aprender. Ou seja, é preciso construir espaços para que os estudantes exerçam protagonismo e possam determinar uma trilha de aprendizagem para si.

Sendo assim, o estudante tem no “campo” o tempo protegido para seu estudo individual sem supervisão docente. E toda a construção do conhecimento por ele realizada nesses momentos articula-se com as atividades “teóricas” e “práticas”, as quais ocorrem na coletividade da turma ou de grupos com mediação docente.

Para as disciplinas com carga horária de campo prevista, o professor poderá realizar orientações para a atividade de campo do estudante, indicando leituras, mídias, visitas, pesquisas e outros recursos relacionados aos objetivos da disciplina, que possam interessar o estudante no desenvolvimento do seu itinerário de aprendizagem individual.

É importante que essas indicações não sejam confundidas com orientação para atividade de aprofundamento obrigatória para toda a turma. Deve compor um rol de sugestões que pode ser seguido ou não pelo estudante, considerando o princípio da autonomia, que é central na definição do campo.

3.17.COMPONENTES CURRICULARES POR EIXO E SUA DISTRIBUIÇÃO POR PERÍODO

EIXO 1: CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

COMPONENTE CURRICULAR	PERÍODO MATRIZ 2018	PERÍODO MATRIZ 2022
-----------------------	------------------------	------------------------

	Flex A	Flex B	Flex A	Flex B
Bases Moleculares da Vida I	2°	1°	2°	1°
Bases Moleculares da Vida II	3°	2°	3°	2°
Bases Morfofuncionais da Vida I	2°	1°	2°	1°
Bases Morfofuncionais da Vida II	3°	2°	3°	2°
Bioquímica da Nutrição	3°	2°	3°	2°
Estatística e Bioestatística aplicada à Nutrição	3°	2°	8°	7°

- **Bases Moleculares da Vida I**

Estrutura atômica e molecular. Diferença de cargas elétricas entre átomos e moléculas. Propriedades fundamentais do carbono. Ligações químicas. Fórmulas químicas. Classificação das diferentes cadeias carbônicas, principais grupos e funções dos hidrocarbonetos. 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. Características morfofuncionais dos diferentes grupos de vírus, bactérias, fungos e parasitos (protozoários e vermes). Microbiota natural e patológica humana.

- **Bases Moleculares da Vida II**

Introdução a Imunologia. 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. Introdução a embriologia. Gametogênese, formação do embrião. Fases embriogênicas, diferenciação

dos folhetos e tecidos na formação dos sistemas. Introdução à Citogenética, aspectos fundamentais e estrutura dos ácidos nucleicos. Genômica, estrutura e função dos genes, expressão gênica. Princípios essenciais da genética humana.

- **Bases Morfofuncionais da Vida I**

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 e respiratório.

- **Bases Morfofuncionais da Vida II**

Conhecimento teórico e prático integrado da anatomia topográfica humana e sistêmica; aspectos gerais histológicos e fisiológicos dos sistemas: endócrino, digestório, reprodutor e urinário.

- **Bioquímica da Nutrição**

Estudo teórico e prático de reações bioquímicas e vias metabólicas envolvidas na nutrição humana: equilíbrio ácido-básico, equilíbrio hidroeletrolítico, oxidações biológicas, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e minerais. Integração metabólica em diferentes condições energéticas.

- **Estatística e Bioestatística aplicada à Nutrição**

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.

EIXO 2: CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS

COMPONENTE CURRICULAR	PERÍODO MATRIZ 2018		PERÍODO MATRIZ 2022	
	Flex A	Flex B	Flex A	Flex B
Alimentação, Antropologia e Sociedade	1°	8°	1°	8°
Epidemiologia aplicada à Nutrição	1°	8°	1°	8°
Psicologia e Comportamento alimentar	1°	8°	1°	8°
Políticas Públicas e Gestão em Saúde (EAD)	1°	8°	1°	8°
Ética e Bioética (EAD)	1°	8°	1°	8°
Educação Permanente e Cuidado em Saúde (EAD)	2°	1°	2°	1°
Cidadania, Diversidade e Sustentabilidade (EAD)	3°	2°	3°	2°
Trabalho, Educação e Saúde (EAD)	8°	7°	8°	7°
Empreendedorismo e Inovação (EAD)	5°	4°	5°	4°
Cenários, Cultura e Globalização (EAD)	7°	6°	7°	6°

- **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 estudante para debates sobre Alimentação, Cultura, Sociedade e Saúde Pública.

- **Epidemiologia aplicada à Nutrição**

O componente busca oferecer ao estudante 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 estudantes 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 estudante 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.

- **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 CURRICULAR	PERÍODO MATRIZ 2018		PERÍODO MATRIZ 2022	
	Flex A	Flex B	Flex A	Flex B
Nutrição Clínica e Fisiopatologia I	5°	4°	5°	4°
Nutrição Clínica e Fisiopatologia II	6°	5°	6°	5°
Nutrição Clínica e Fisiopatologia III	6°	5°	7°	6°
Avaliação e determinação do estado nutricional	5°	4°	4°	3°

- **Nutrição Clínica e Fisiopatologia I**

O componente curricular aborda conceitos básicos da nutrição clínica, da prescrição dietoterápica, do prontuário nutricional. Estuda os mecanismos fisiopatológicos e a dietoterapia na obesidade, hipertensão arterial, dislipidemias, síndrome metabólica, diabetes, doenças tireoidianas, doenças cardíacas e cirurgia bariátrica.

- **Nutrição Clínica e Fisiopatologia II**

O componente aborda conceitos básicos da nutrição clínica, da prescrição dietoterápica e do prontuário médico e discute os mecanismos fisiopatológicos e a orientação nutricional nas principais enfermidades reumatológicas, patologias do aparelho digestório superior e inferior, bem como das glândulas anexas e nas doenças renais.

- **Nutrição Clínica e Fisiopatologia III**

A disciplina introduz o estudante nos conhecimentos norteadores da Nutrição Clínica; são eles: avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado; interação fármaco x nutriente e alterações do estado nutricional (desnutrição e transtornos alimentares). São apresentados e descritos, os aspectos clínicos, nutricionais, fisiopatológicos e o tratamento dietoterápico nas seguintes enfermidades: Doenças do Aparelho Respiratório; HIV/AIDS; Anemias Nutricionais; Doente crítico (trauma e sepse); Câncer; Distúrbios Neurológicos e Saúde óssea (Osteopenia, Osteoporose e Raquitismo). Identificar os métodos especiais de alimentação em Terapia Nutricional (Nutrição Enteral e Parenteral).

- **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 saudáveis e enfermos. Além disso, é realizada a introdução ao estudo da avaliação nutricional; métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional (considerando suas aplicabilidades e limitações): avaliação clínica, antropométrica, inquéritos dietéticos, composição corporal e avaliação bioquímica. Procede-se a avaliação nutricional no ciclo vital e em situações especiais (pacientes hospitalizados, indivíduos com necessidades especiais e amputados).

EIXO 4: NUTRIÇÃO HUMANA NOS CICLOS DE VIDA E COLETIVIDADES

COMPONENTE CURRICULAR	PERÍODO MATRIZ 2018		PERÍODO MATRIZ 2022	
	Flex A	Flex B	Flex A	Flex B
Administração de Serviços de Alimentação	3°	2°	3°	2°
Nutrição Materno Infantil	4°	3°	4°	3°
Nutrição Humana I	4°	3°	4°	3°
Nutrição Humana II	4°	3°	5°	4°
Nutrição Humana III	5°	4°	6°	5°
Educação Nutricional	5°	4°	4°	3°
Nutrição e Preparo de Alimentos	6°	5°	6°	5°
Nutrição e Saúde coletiva	6°	5°	5°	4°
Nutrição nas Atividades Física e Estética	7°	6°	7°	6°

- **Administração de Serviços de Alimentação**

Administração e 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 e programa nacional de nutrição escolar.

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.

- **Nutrição Materno Infantil**

Fisiologia da gestação. Nutrição na gravidez e na lactação. Análise de fatores epidemiológicos no prognóstico da gravidez e na lactação. Gestação de risco. Aleitamento materno: fisiologia da mama. Técnicas e processo de aleitamento natural. Fórmulas infantis. Alimentação complementar. Alimentação nos dois primeiros anos de vida. Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Curvas de crescimento. Alergia alimentar e suas repercussões no desenvolvimento e crescimento infantil. 1000 dias.

- **Nutrição Humana I**

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

- **Nutrição Humana II**

Realizar o inquérito nutricional de um indivíduo sadio com vista ao planejamento alimentar; nas diferentes faixas etárias leva o estudante adquirir o conhecimento necessário da relação ingesta e gasto energético para a determinação da saúde. Estimar as necessidades energéticas e protéicas do indivíduo sadio em diferentes faixas etárias, períodos fisiológicos e nível de atividade física; Prescrever e elaborar dietas 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; Discutir a ética profissional no atendimento à população.

- **Nutrição Humana III**

O componente proporciona ao estudante 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 estudante 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. Além disso, reforça a importância da educação e a promoção da saúde; o papel do educador nutricional na atuação com indivíduos e coletividades. A complexidade e determinantes das práticas e comportamentos alimentares; a promoção de práticas alimentares saudáveis nas diversas fases do ciclo de vida; o planejamento e desenvolvimento de ações educativas em alimentação e nutrição nas diferentes áreas de atuação do nutricionista.

- **Nutrição e Preparo de Alimentos**

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.

- **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 estudante a uma reflexão sobre sua responsabilidade social.

- **Nutrição nas Atividades Física e Estética**

A disciplina embasa o estudante 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.

EIXO 5: CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

COMPONENTE CURRICULAR	PERÍODO MATRIZ 2018		PERÍODO MATRIZ 2022	
	Flex A	Flex B	Flex A	Flex B
Composição dos Alimentos e Higiene	2°	1°	2°	1°
Bromatologia aplicada à Nutrição	4°	3°	4°	3°
Tecnologia de Alimentos aplicada à Nutrição	4°	3°	5°	4°

- **Composição dos Alimentos e Higiene**

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. Importância da higiene no controle de qualidade dos alimentos. Limpeza e sanificação e microbiologia dos alimentos.

- **Bromatologia aplicada à Nutrição**

Introdução à Bromatologia. Noções gerais sobre componentes de alimentos. Umidade e sólidos totais. Cinzas e Fibras em alimentos. Lipídeos e Análise de lipídeos. Carboidratos e Análise de carboidratos. Proteínas e Análise de Proteínas. Vitaminas e oxidações. Análise da água de consumo. Aditivos em alimentos e aromatizantes. Legislação e Fiscalização de Alimentos. Rotulagem de Alimentos e Análise Sensorial.

- **Tecnologia de Alimentos aplicada à Nutrição**

Conceituação da tecnologia dos alimentos. Importância e objetivos da industrialização dos alimentos. Apresentação dos métodos de conservação de alimentos de natureza física, química e biológica. Principais processos tecnológicos utilizados em alimentos de origem vegetal e de origem animal. Efeitos da industrialização no valor nutritivo dos alimentos. Importância da embalagem para a vida útil do produto alimentício.

EIXO 6: FORMAÇÃO PRÁTICA ESPECÍFICA

COMPONENTE CURRICULAR	PERÍODO MATRIZ 2018		PERÍODO MATRIZ 2022	
	Flex A	Flex B	Flex A	Flex B

Integração Ensino, Trabalho e Cidadania aplicada à Nutrição (IETC) Aplicada à Nutrição	5°	4°	NA	NA
IETC I - Eixo Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	NA	NA	1°	8°
IETC II - Eixo Ciências Biológicas e da Saúde	NA	NA	2°	1°
IETC III - Eixo Ciências da Alimentação e Nutrição	NA	NA	3°	2°
IETC IV - Eixo Ciências dos Alimentos	NA	NA	4°	3°
Estágio I – Nutrição Normal	7°	6°	6°	5°
Estágio II – Nutrição Normal	NA	NA	7°	6°
Estágio I – Nutrição Social	7°	6°	6°	5°
Estágio II – Nutrição Social	NA	NA	7°	6°
Estágio I – Nutrição Clínica	8°	7°	7°	6°
Estágio II – Nutrição Clínica	NA	NA	8°	7°
Estágio I – Nutrição Materno Infantil	8°	7°	5°	4°
Estágio II – Nutrição Materno Infantil	NA	NA	8°	7°
Estágio – Nutrição Desportiva	8°	7°	8°	7°

Legenda: NA = Não se aplica

- **Integração Ensino Trabalho e Cidadania aplicada à Nutrição (IETC)**

O componente Integração Ensino, Trabalho e Cidadania (IETC) visa uma formação alicerçada na 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.

- **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 sadios. Esse componente busca levar o estudante 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 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 Clínica**

Disciplina eminentemente prática que busca levar o estudante 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 Materno Infantil**

Componente curricular de caráter prático conduzido sob a forma de estágio curricular em unidades de atendimento que realizam acompanhamento nutricional de gestantes, crianças e adolescentes. O estudante será inserido em cenários de prática, sob supervisão docente e profissional, e será estimulado a aplicar os protocolos relacionados à avaliação, diagnóstico e tratamento nutricional de gestantes, crianças e adolescentes, na presença ou ausência de patologias, contextualizando os conteúdos teóricos adquiridos ao longo do curso.

- **Estágio Nutrição Desportiva**

Esse componente traz para o estudante 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.

Para além dos conteúdos descritos em cada eixo estruturante, temas relacionados aos direitos humanos, à educação ambiental e à educação das relações étnico-raciais podem ser explorados transversalmente, porém é importante ressaltar que no eixo de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas está incluído o componente Cidadania, Diversidade e Sustentabilidade (na modalidade EaD), que contempla especificamente conteúdos pertinentes a estas importantes temáticas.

A bibliografia e os conteúdos curriculares das disciplinas que compõem os eixos estruturantes são atualizados periodicamente de acordo com a inovação científica e atuação do profissional na área da nutrição.

3.18. OUTROS COMPONENTES CURRICULARES E CENÁRIOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

As atividades e componentes curriculares abaixo descritos compõem de forma estratégica o currículo, e deverão ser cursados pelo estudante, além dos componentes curriculares dos eixos específicos.

OUTROS COMPONENTES CURRICULARES E ATIVIDADES	PERÍODO MATRIZ 2018		PERÍODO MATRIZ 2022	
	Flex A	Flex B	Flex A	Flex B
Metodologia Científica	6º	5º	6º	5º
Trabalho de Conclusão de Curso I	7º	6º	7º	6º
Trabalho de Conclusão de Curso II	8º	7º	8º	7º
Disciplinas Eletivas				
Atividades Complementares				

3.18.1 METODOLOGIA CIENTÍFICA

Componente teórico que busca instrumentalizar o estudante na criação de texto científico dentro dos princípios éticos, aplicando normas técnicas da metodologia de pesquisa e buscando informações em fontes confiáveis na construção do saber, sendo o embasamento teórico para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso.

3.18.2 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O Curso de Graduação em Nutrição do Unifeso está comprometido com a formação de profissionais capazes de aceitar os desafios das grandes mudanças científicas e tecnológicas contemporâneas. Por essa razão, possui o Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) em sua proposta pedagógica, seu PPC e conforme descrito no Regimento Geral do Unifeso. O TCC é desenvolvido na forma de pesquisa vinculada a uma das áreas que compõe a formação em Nutrição, integrada a uma das linhas de pesquisa do Unifeso, 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, em dois períodos ao final do curso o estudante elabora um trabalho sob orientação docente, como preconiza as Diretrizes Curriculares Nacionais. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), com carga horária 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 (ANEXO 4). O trabalho é uma criação individual, mediada por um professor orientador que norteia 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 ao final do curso, mas o início das atividades do TCC, bem como o período para sua integralização, é decidido em conjunto pelo estudante e seu orientador, através do Plano de Atividades que é acompanhado pelo coordenador de TCC.

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

O TCC do Curso de Graduação em Nutrição do Unifeso deve ser apresentado em formato de artigo científico (AC), podendo ser fruto de pesquisa de campo, laboratorial ou trabalhos teóricos. Os trabalhos teóricos deverão ser revisões bibliográficas.

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 deve ser submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Nas pesquisas envolvendo animais, o projeto deve ser submetido ao Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA), ambos do Unifeso. O TCC é desenvolvido com base em procedimentos metodológicos adequados às normas de produção de trabalho científico. A formatação deve seguir as orientações da ABNT/NBR - 14724/2011. As citações e referências deverão seguir as recomendações da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT 10520/2001 e ABNT 6023/2002, respectivamente).

Para defender o AC elaborado para o TCC é necessário que o estudante esteja matriculado na disciplina TCC II (já tendo realizado no semestre anterior um produto final que é a apresentação do projeto de TCC I). A banca da defesa de TCC deve ser composta pelo orientador (presidente) e, no mínimo, dois membros, um interno e um externo, e homologada pelo professor responsável pela disciplina TCC.

Para o processo de orientação e apresentação do TCC, estudante e orientador utilizam o Regulamento Interno do TCC do Curso, que traz em seu interior as normas, formatos e prazos estabelecidos (ANEXO 5).

3.18.3 DISCIPLINAS ELETIVAS (40 horas cada)

As disciplinas são oferecidas ao longo do curso, sendo obrigatório que o estudante faça duas a sua escolha, totalizando 80 horas, pois fazem parte da grade curricular. As demais

são incentivadas no sentido de proporcionar ao estudante o aprofundamento de temas relevantes para sua formação, a saber:

- **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.

- **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.

- **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.

- **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

3.18.4 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

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 Graduação em Nutrição do Unifeso, pautado nas Diretrizes Curriculares em seu Art. 8º (CNE/CSE, 2001), no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI) valoriza e incentiva o estudante a enriquecer sua formação com atividades acadêmicas, culturais, esportivas e de representação estudantil. Deste modo, as Atividades Complementares estão previstas e constam na matriz curricular constituindo importante componente no desenvolvimento do perfil profissional do egresso.

As Atividades Complementares 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, dando ao estudante em formação uma visão mais ampla e realista do futuro exercício profissional.

Neste sentido, o estudante é estimulado a realizar atividades como:

I. Monitoria

A Direção Acadêmica das Ciências da Saúde (DACS) lança anualmente o Edital Interno do Programa de Monitoria da DACS. Cada curso estabelece os projetos de monitoria de eixos, bem como aloca recurso para o oferecimento de bolsas de monitoria para estudantes;

II. Estágio não obrigatório

São aproveitadas cargas horárias de estágios não obrigatórios realizados em Instituições parceiras, desde que aprovado pelo Colegiado do Curso e Conselho da Direção Acadêmica das Ciências da Saúde e sempre que estejam em consonância com a Lei de Estágio e com o desenvolvimento das competências descritas nos Eixos estruturantes do currículo;

III. Iniciação científica

A Direção de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão lança editais anuais ou bianuais para chamada de projetos de pesquisa e iniciação científica através do Plano de Incentivo a Iniciação Científica e Pesquisa – PICPq Unifeso. Os professores e estudantes são incentivados a submeter propostas que se aprovadas recebem incentivo institucional para sua realização. Além disso, os estudantes e professores são orientados sobre os Editais de CNPq, FAPERJ, CAPES e demais órgãos de fomento regional e nacional;

IV. Projetos de extensão

A Direção de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão lança editais anuais ou bianuais para chamada de projetos de extensão através do Programa de Incentivo à Extensão – PIEx Unifeso. Os professores e estudantes são incentivados a submeter propostas que se aprovadas recebem incentivo institucional para sua realização;

V. Estudos complementares, cursos ou minicursos

Presenciais e/ou a distância realizados em áreas afins aos eixos estruturantes do currículo, previstos no PPC;

VI. Participação em eventos científicos

Congressos, seminários, fóruns acadêmicos, semanas temáticas, jornadas, oficinas, conferências e demais eventos científicos em Nutrição ou áreas afins que estimulem o desenvolvimento das competências previstas no perfil do egresso;

VII. Eventos culturais, palestras e similares

Cujos temas fortaleçam uma formação crítica e geral do indivíduo enquanto cidadão.

Tais atividades devem ser realizadas ao longo do curso, somando o total de 160 horas. A cada atividade é atribuída um número de horas através da tabela de convalidação que faz parte do PPC (ANEXO 6). Para que as horas sejam computadas como realizadas pelo estudante, a documentação comprobatória de sua participação deve ser apresentada à Coordenação de Curso através de protocolo próprio no sistema acadêmico.

Um dos diversos objetivos dos conteúdos curriculares contemplados no curso de Nutrição do Unifeso é o foco na formação do perfil profissional do egresso construído com base na acessibilidade metodológica e um processo ensino-aprendizagem significativo, onde o corpo docente é incentivado a inovar, questionar e tornar os estudantes cada vez mais protagonistas, reduzindo as metodologias de ensino tradicionais e evoluindo para ambientes de metodologias ativas. É importante destacar que a proposta pedagógica do curso de graduação em Nutrição do Unifeso é voltada para integração das unidades curriculares com categorias e temáticas dos eixos estruturantes, sem que os conteúdos se sobreponham. Os pontos destacados na matriz curricular do curso estão resumidos, e não contemplam toda magnitude da proposta pedagógica.

3.19. GRADE CURRICULAR

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO (SLEX A)											
1ª P	ALIMENTAÇÃO, ANTROPOMÉDIA E SOCIEDADE T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	EPIDEMIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	PRODUTOS E COMPORTAMENTO ALIMENTAR T 40 P 00 C 40 Presencial / Específica	ETC I - Rios Clínicas Sociais, Humanas e Comunitárias T 20 P 20 C 40 Presencial / Específica Oritando- 80h	ÉTICA E BIOÉTICA T 40 P 00 C 00 Ead / Comum CCS	POLÍTICAS PÚBLICAS E GESTÃO EM SAÚDE T 40 P 00 C 00 Ead / Comum CCS					
2ª P	BASES MOLECULARES DA VIDA I T 40 P 40 C 00 Presencial / Específica	BASES MORFOLÓGICAS DA VIDA I T 40 P 40 C 00 Presencial / Específica	COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS E HÁBITOS T 40 P 20 C 20 Presencial / Específica	ETC II - Rios Clínicas Biológicas e da Saúde T 20 P 20 C 40 Presencial / Específica Oritando- 80h	EP E CUIDADO EM SAÚDE T 40 P 00 C 00 Ead / Comum CCS						
3ª P	BASES MOLECULARES DA VIDA II T 20 P 20 C 00 Presencial / Específica	BASES MORFOLÓGICAS DA VIDA II T 20 P 20 C 00 Presencial / Específica	ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO T 60 P 00 C 20 Presencial / Específica	BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO T 20 P 20 C 00 Presencial / Específica	ETC III - Rios Clínicas da Alimentação e Nutrição T 20 P 20 C 40 Presencial / Específica Oritando- 80h	Cidadania, Diversidade e Sustentabilidade T 40 P 00 C 40 Ead / Institucional					
4ª P	Avaliação e Determinação do Estado Nutricional T 40 P 20 C 00 Presencial / Específica	Nutrição Humana I T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	Nutrição Materno Infantil T 40 P 00 C 20 Presencial / Específica	Iconologia aplicada à Nutrição T 20 P 20 C 20 Presencial / Específica	Educação Nutricional T 40 P 00 C 20 Presencial / Específica Oritando- 20h	ETC IV - Rios Clínicas dos Alimentos T 20 P 20 C 40 Presencial / Específica Oritando- 80h					
5ª P	Nutrição Clínica e Riodiagnóstico I T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	Tecnologia de Alimentos aplicada à Nutrição T 20 P 20 C 00 Presencial / Específica	Nutrição Humana II T 60 P 00 C 00 Presencial / Específica	Nutrição e Saúde Coletiva T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	Gênero I T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	ESTÁGIO I - Nutrição Materno Infantil T 00 P 40 C 20 Presencial / Específica	EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO T 40 P 00 C 40 Ead / Institucional				
6ª P	Nutrição Clínica e Riodiagnóstico II T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	Nutrição Humana III T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	Nutrição e preparo de alimentos T 40 P 40 C 00 Presencial / Específica	ESTÁGIO I - Nutrição Normal T 00 P 40 C 40 Presencial / Específica	ESTÁGIO I - Nutrição Social T 00 P 40 C 40 Presencial / Específica	METODOLOGIA CIENTÍFICA T 40 P 00 C 40 Ead / Institucional					
7ª P	Nutrição Clínica e Riodiagnóstico III T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	Nutrição nas atividades física e esportiva T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	TCC I T 20 P 00 C 20 Presencial / Específica	ESTÁGIO II - Nutrição Normal T 00 P 40 C 40 Presencial / Específica	ESTÁGIO II - Nutrição Social T 00 P 40 C 40 Presencial / Específica	ESTÁGIO II - Nutrição Clínica T 00 P 40 C 40 Presencial / Específica	CENÁRIOS, CULTURA E GLOBALIZAÇÃO T 40 P 00 C 40 Ead / Institucional				
8ª P	Estimulação e monitorização aplicada à nutrição T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	TCC II T 40 P 00 C 40 Presencial / Específica	Gênero II T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	ESTÁGIO - Nutrição Desportiva T 00 P 40 C 20 Presencial / Específica	ESTÁGIO II - Nutrição Materno Infantil T 00 P 40 C 20 Presencial / Específica	ESTÁGIO II - Nutrição Clínica T 00 P 40 C 40 Presencial / Específica	Trabalho, Educação e Saúde T 40 P 00 C 00 Ead / Comum CCS				
OBRIGATORIA	TOTAL DA CH DO CURSO = 3280 Horas T 5520 P 700 C 900 Presencial 2840h Ead 440h 76,27% 20,73%	CH ESTÁGIO = 360 Horas CH ATIVIDADES COMPLEMENTARES = 180 Horas TCC = 120 Horas	CH COMPONENTES CURRICULARES EXTENSIONISTAS = 480h (10,4%)	OPATIVAS Língua T 40 P 00 C 00 Presencial / Institucional	DECLARAÇÃO DAS ELATIVAS ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA INTERAÇÃO DIÁLOGO NUTRIENTE MANEJO EM NUTRIÇÃO DIÁLOGO COMPLEMENTAR ALIMENTAÇÃO FUNCIONAL						
	CH DISCIPLINAS ESPECÍFICAS DO CURSO = 1780 Horas	CH DISCIPLINAS COMUNS ENTRE OS CURSOS DO CCS = 180 Horas	CH DISCIPLINAS INSTITUCIONAIS = 320 Horas								

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO (FLEX B)													
24 P	BASIS MOLECULARES DA VIDA I		BASIS MORFOLÓGICAS DA VIDA I		COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS E HIGIENE		ISTC II - Rios Clínicas Biológicas e da Saúde		EP E CUIDADO EM SAÚDE				
	T:40 P:40 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:40 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:30 C:30 Presencial / Específica		T:20 P:20 C:40 Presencial / Específica CH Integral: 40h		T:40 P:00 C:00 Saúde / Comum CCS				
24 P	BASIS MOLECULARES DA VIDA II		BASIS MORFOLÓGICAS DA VIDA II		ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO		ISTC III - Rios Clínicas de Alimentação e Nutrição		Ciências, Diversidade e Sustentabilidade		
	T:20 P:20 C:00 Presencial / Específica		T:20 P:20 C:00 Presencial / Específica		T:60 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:20 P:20 C:00 Presencial / Específica		T:20 P:20 C:40 Presencial / Específica CH Integral: 40h	T:40 P:00 C:40 Saúde / Institucional			
24 P	Avaliação e Determinação do Estado Nutricional		Nutrição Humana I		Nutrição Materno Infantil		Imunologia aplicada à Nutrição		Educação Nutricional		ISTC IV - Rios Clínicas dos Alimentos		
	T:40 P:20 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:00 C:30 Presencial / Específica		T:20 P:20 C:30 Presencial / Específica		T:40 P:00 C:20 Presencial / Específica CH Integral: 30h	T:20 P:20 C:40 Presencial / Específica CH Integral: 40h			
24 P	Nutrição Clínica e Fisiopatologia I		Tecnologia de Alimentos aplicada à Nutrição		Nutrição Humana II		Nutrição e Saúde Coletiva		Beta I		ESTÁGIO I - Nutrição Materno Infantil	EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO	
	T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:20 P:20 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica	T:00 P:40 C:20 Presencial / Específica	T:40 P:00 C:40 Saúde / Institucional		
24 P	Nutrição Clínica e Fisiopatologia II		Nutrição Humana III		Nutrição e preparo de alimentos		ESTÁGIO I - Nutrição Normal		ESTÁGIO I - Nutrição Social		METODOLOGIA CIENTÍFICA		
	T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:40 C:00 Presencial / Específica		T:00 P:40 C:60 Presencial / Específica		T:00 P:40 C:60 Presencial / Específica	T:40 P:00 C:40 Saúde / Institucional			
24 P	Nutrição Clínica e Fisiopatologia III		Nutrição nas atividades físicas e esportivas		TCC I		ESTÁGIO II - Nutrição Normal		ESTÁGIO II - Nutrição Social		ESTÁGIO I - Nutrição Clínica		CIÊNCIAS, CULTURA E SOCIALIZAÇÃO
	T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:20 P:00 C:20 Presencial / Específica		T:00 P:40 C:60 Presencial / Específica		T:00 P:40 C:60 Presencial / Específica	T:00 P:40 C:40 Presencial / Específica	T:40 P:00 C:40 Saúde / Institucional		
24 P	BIOMÉTRICA E BIOMÉTRICA APLICADA A NUTRIÇÃO		TCC II		Beta II		ESTÁGIO II - Nutrição Desportiva		ESTÁGIO II - Nutrição Materno Infantil		ESTÁGIO II - Nutrição Clínica		Trabalho, Educação e Saúde
	T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:00 C:40 Presencial / Específica		T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:00 P:40 C:30 Presencial / Específica		T:00 P:40 C:20 Presencial / Específica	T:00 P:40 C:40 Presencial / Específica	T:40 P:00 C:40 Presencial / Específica	T:40 P:00 C:00 Saúde / Comum CCS	
24 P	ALIMENTAÇÃO, ANTROPOMETRIA E SOCIOLOGIA		EPIDEMIOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO		PSICOLOGIA E COMPORTAMENTO ALIMENTAR		ISTC I - Rios Clínicas Sociais, Humanas e Interdisciplinares		ÉTICA E BIOÉTICA		POLÍTICAS PÚBLICAS E GESTÃO EM SAÚDE		
	T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:00 C:00 Presencial / Específica		T:40 P:00 C:40 Presencial / Específica		T:20 P:20 C:40 Presencial / Específica CH Integral: 40h		T:40 P:00 C:00 Saúde / Comum CCS	T:40 P:00 C:00 Saúde / Comum CCS			
LIBERADA	TOTAL DA CH DO CURSO = 3280 Horas		CH ESTÁGIO = 740 Horas		CH COMPONENTES CURRICULARES EXTENSIONISTAS = 360h (30,4%)		OPATIVOS Livre		DESCRIÇÃO DAS ELETRIVAS				
	T:520 P:700 C:900		CH Atividades Complementares = 160 Horas				T:40 P:00 C:00		ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA				
	Presencial 2400h SaD 680h						Presencial / Institucional		INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO				
	76,27% 20,73%		TCC = 120 Horas						MARKETING EM NUTRIÇÃO				
LIBERADA	CH DISCIPLINAS ESPECÍFICAS DO CURSO = 1780 Horas		CH DISCIPLINAS COMUNS ENTRE OS CURSOS DO CCS = 180 Horas		CH DISCIPLINAS INSTITUCIONAIS = 320 Horas		EXAMES COMPLEMENTARES						
							ALIMENTAÇÃO FUNCIONAL						

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO (FLEX A)										
1º P	ALIMENTAÇÃO, ANTRÓPOLOGIA e SOCIEDADE T 60 P 00 C 20 Presencial / Específica	ERIDEMIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO T 60 P 00 C 20 Presencial / Específica	PSICOLOGIA E COMPORTAMENTO ALIMENTAR T 40 P 00 C 40 Presencial / Específica	ÉTICA E BIOÉTICA T 40 P 00 C 40 Ead / Comum CCS	POLÍTICAS PÚBLICAS E GESTÃO EM SAÚDE T 40 P 00 C 40 Ead / Comum CCS					
2º P	BASES MOLECULARES DA VIDA I T 40 P 40 C 00 Presencial / Específica	BASES MORFOLÓGICAS DA VIDA I T 40 P 40 C 00 Presencial / Específica	COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS E HIGIENE T 40 P 20 C 20 Presencial / Específica	EP E CUIDADO EM SAÚDE T 40 P 00 C 40 Ead / Comum CCS						
3º P	BASES MOLECULARES DA VIDA II T 20 P 20 C 00 Presencial / Específica	BASES MORFOLÓGICAS DA VIDA II T 20 P 20 C 00 Presencial / Específica	ESTATÍSTICA E BIOESTATÍSTICA APLICADA À NUTRIÇÃO T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO T 60 P 00 C 20 Presencial / Específica	BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO T 20 P 20 C 00 Presencial / Específica	Cidadania, Diversidade e Sustentabilidade T 40 P 00 C 40 Ead / Institucional				
4º P	Tecnologia de Alimentos aplicada à Nutrição T 20 P 20 C 00 Presencial / Específica	Nutrição Materno Infantil T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	Nutrição Humana I T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	Nutrição Humana II T 60 P 00 C 20 Presencial / Específica	Bromatologia aplicada à Nutrição T 20 P 20 C 00 Presencial / Específica					
5º P	Nutrição Clínica e Fisiopatologia I T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	Avaliação e Determinação do Estado Nutricional T 40 P 20 C 20 Presencial / Específica	Educação Nutricional T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica	ETC Aplicada à Nutrição T 20 P 20 C 00 Presencial / Específica	Nutrição Humana III T 40 P 20 C 00 Presencial / Específica	EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO T 40 P 00 C 40 Ead / Institucional				
6º P	Nutrição Clínica e Fisiopatologia II T 60 P 00 C 20 Presencial / Específica	Nutrição Clínica e Fisiopatologia III T 60 P 00 C 20 Presencial / Específica	Nutrição e Saúde Coletiva T 20 P 40 C 00 Presencial / Específica	Nutrição e preparo de alimentos T 40 P 40 C 00 Presencial / Específica	METODOLOGIA CIENTÍFICA T 40 P 00 C 40 Ead / Institucional					
7º P	ESTÁGIO - Nutrição Normal T 00 P 40 C 120 Presencial / Específica	ESTÁGIO - Nutrição Social T 00 P 40 C 120 Presencial / Específica	TCC I T 20 P 00 C 20 Presencial / Específica	CENÁRIOS, CULTURA E GLOBALIZAÇÃO T 40 P 00 C 40 Ead / Institucional	Nutrição nas atividades física e esportiva T 40 P 20 C 20 Presencial / Específica	Eleiva I T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica				
8º P	ESTÁGIO - Nutrição Desportiva T 00 P 40 C 80 Presencial / Específica	ESTÁGIO - Nutrição Clínica T 00 P 40 C 120 Presencial / Específica	ESTÁGIO - Nutrição Materno Infantil T 00 P 20 C 60 Presencial / Específica	TCC II T 40 P 00 C 40 Presencial / Específica	Trabalho, Educação e Saúde T 40 P 00 C 40 Ead / Comum CCS	Eleiva II T 40 P 00 C 00 Presencial / Específica				
LEGENDA	CH DISCIPLINAS ESPECÍFICAS DO CURSO = 1600 Horas	CH DISCIPLINAS COMUNS ENTRE OS CURSOS DO CCS = 320 Horas	CH DISCIPLINAS INSTITUCIONAIS = 320 Horas	CH ESTÁGIO = 680 Horas	TOTAL DA CH DO CURSO = 3280 Horas	CH Atividades Complementares = 160 Horas	T 1480 P 340 C 1260 Presencial 2580 Ead 640 80% 20%	TCC = 120 Horas		
						OPTATIVAS Língua T 40 P 00 C 00 Presencial / Institucional				

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO (FLEX B)																			
1º P	BASES MOLECULARES DA VIDA I			BASES MORFOLÓGICAS DA VIDA I			COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS E HIGIENE			EP E CUIDADO EM SAÚDE									
	T 40	P 40	C 00	T 40	P 40	C 00	T 40	P 20	C 20	T 40	P 00	C 40							
	Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Ead / Comum CCS									
2º P	BASES MOLECULARES DA VIDA II			BASES MORFOLÓGICAS DA VIDA II			ESTATÍSTICA E BIOESTATÍSTICA APLICADA À NUTRIÇÃO			ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO			Cidadania, Diversidade e Sustentabilidade			
	T 20	P 20	C 00	T 20	P 20	C 00	T 40	P 00	C 00	T 60	P 00	C 20	T 20	P 20	C 00	T 40	P 00	C 40	
	Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Ead / Institucional			
3º P	Tecnologia de Alimentos aplicada a Nutrição			Nutrição Materno Infantil			Nutrição Humana I			Nutrição Humana II			Bromatologia aplicada à Nutrição						
	T 20	P 20	C 00	T 40	P 00	C 00	T 40	P 00	C 00	T 60	P 00	C 20	T 20	P 20	C 00				
	Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica						
4º P	Nutrição Clínica e Fitopatologia I			Avaliação e Determinação do Estado Nutricional			Educação Nutricional			ETC I Aplicada à Nutrição			Nutrição Humana III			EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO			
	T 40	P 00	C 00	T 40	P 20	C 20	T 40	P 00	C 00	T 20	P 20	C 00	T 40	P 20	C 20	T 40	P 00	C 40	
	Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Ead / Institucional			
5º P	Nutrição Clínica e Fitopatologia II			Nutrição Clínica e Fitopatologia III			Nutrição e Saúde Coletiva			Nutrição e preparo de alimentos			METODOLOGIA CIENTÍFICA						
	T 60	P 00	C 20	T 60	P 00	C 20	T 20	P 40	C 00	T 40	P 40	C 00	T 40	P 00	C 40				
	Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Ead / Institucional						
6º P	ESTÁGIO - Nutrição Normal			ESTÁGIO - Nutrição Social			TCC I			CENÁRIOS, CULTURA E GLOBALIZAÇÃO			Nutrição nas atividades físicas e esportivas			Ética I			
	T 00	P 40	C 120	T 00	P 40	C 120	T 20	P 00	C 20	T 40	P 00	C 40	T 40	P 20	C 20	T 40	P 00	C 00	
	Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Ead / Institucional			Presencial / Específica			Presencial / Específica			
7º P	ESTÁGIO - Nutrição Desportiva			ESTÁGIO - Nutrição Clínica			ESTÁGIO - Nutrição Materno Infantil			TCC II			Trabalho, Educação e Saúde			Ética II			
	T 00	P 40	C 80	T 00	P 40	C 120	T 00	P 20	C 60	T 40	P 00	C 40	T 40	P 00	C 40	T 40	P 00	C 00	
	Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Ead / Comum CCS			Presencial / Específica			
8º P	ALIMENTAÇÃO, ANTROPOLOGIA e SOCIEDADE			EPIDEMIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO			PSICOLOGIA E COMPORTAMENTO ALIMENTAR			ÉTICA E BIOÉTICA			POLÍTICAS PÚBLICAS E GESTÃO EM SAÚDE						
	T 60	P 00	C 20	T 60	P 00	C 20	T 40	P 00	C 40	T 40	P 00	C 40	T 40	P 00	C 40				
	Presencial / Específica			Presencial / Específica			Presencial / Específica			Ead / Comum CCS			Ead / Comum CCS						
LEGENDA	CH DISCIPLINAS ESPECÍFICAS DO CURSO = 3600 Horas			CH DISCIPLINAS COMUNS ENTRE OS CURSOS DO CCS = 320 Horas			CH DISCIPLINAS INSTITUCIONAIS = 320 Horas			CH ESTÁGIO = 680 Horas			TOTAL DA CH DO CURSO = 3280 Horas						
										CH Atividades Complementares = 160 Horas			T 3480 P 540 C 3260						
										TCC = 120 Horas			Presencial 2560 Ead 640						
													80% 20%						
										OPTATIVAS									
										Livre									
										T 40 P 00 C 00									
										Presencial / Institucional									

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 aplicá-los, são construídos com perfil dinâmico, adaptando-se às 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 metodologia utilizada nas unidades curriculares está alicerçada em um princípio teórico significativo, que busca o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico, centrado no estudante como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo de ensino-aprendizagem.

No Unifeso os professores são constantemente instigados a problematizar e a dar significado aos conteúdos ministrados, trabalhando com a integração dos saberes por meio dos eixos estruturantes, diminuindo assim a dicotomia teoria-prática existente nos currículos disciplinares tradicionais.

No âmbito do curso de Nutrição trabalha-se na perspectiva de estimular, efetivar e acompanhar que cada professor responsável por unidade curricular teórica e/ou teórico/prática desenvolva atividades lançando mão do uso de diferentes métodos de ensino, que consistem do estudo dos conteúdos curriculares através de aulas expositivas,

aulas práticas e de metodologias ativas de ensino tais como: estudos de caso, discussão em classe, problematização, exercícios, seminários, situações problemas, sala de aula invertida, linhas de cuidado de intervenção e desenvolvimento de projetos dentro das próprias disciplinas e entre elas também, fortalecendo o trabalho integrado.

Além disso o estudante é estimulado a buscar sua própria aprendizagem, em atividades autogeridas (aprender a aprender), que se beneficiam pelo uso de tecnologias da informação e da comunicação (TIC), de metodologias, estratégias e materiais de apoio inovadores para o desenvolvimento da autonomia e de hábitos de colaboração e de trabalho em equipe.

As metodologias de ensino desenvolvidas nos diferentes componentes curriculares ocorrem para garantir a indissociabilidade do saber e do saber fazer e para que, de forma helicoidal, ética, humanista e humanizada, situações reais ou simuladas possam ser disparadoras de necessidades de aprendizagem a partir de vivências de professores e estudantes nos cenários de prática, contextualizadas com os componentes curriculares de cada período. Na IETC por exemplo, consagra-se a indissociabilidade do saber e do saber fazer, materializam-se as competências em construção, exige a tomada de decisão em diferentes graus de complexidade, oportuniza vivenciar a interdisciplinaridade e por vezes a transdisciplinaridade. Tem como ponto de partida a realidade que, observada em diversos ângulos, permite ao estudante extrair e identificar os problemas existentes, teorizar, construir hipóteses de solução e planejar projetos singulares de enfrentamento dos problemas identificados.

A opção pelo trabalho pedagógico com metodologias problematizadoras tem por objetivo aumentar a capacidade do estudante – participante e agente de transformação social – para detectar os problemas reais e buscar soluções criativas. Por esta razão, a capacidade que se deseja desenvolver nos estudantes ao longo do Curso é a de fazer

perguntas relevantes em qualquer situação, para entendê-las e ser capaz de resolvê-las adequadamente.

O curso prevê também atividades de nivelamento, quando necessário, nos períodos iniciais, consonante com a premissa que o tempo de aprendizagem é singular. Além disso, a avaliação da aprendizagem permite, através do Regime de Recuperação Progressiva (RRP), o respeito ao tempo individual de aprendizagem e progresso no curso com a elaboração de plano individual de recuperação onde se privilegiam metodologias de ensino-aprendizagem inovadoras e disruptivas.

As aulas práticas são realizadas em laboratórios específicos como o Laboratório de Processamento de Alimentos (LPA), Laboratórios Multidisciplinares de Bioquímica, Histologia e Microbiologia, Anatômico, Laboratório de Habilidades (LH), entre outros.

3.21. ESTÁGIOS CURRICULARES SUPERVISIONADOS

O Curso de Graduação em Nutrição do Unifeso, considerando as competências previstas no perfil profissional do egresso, prevê e contempla estágios curriculares supervisionados, de acordo com as DCN (2001) para os cursos de Nutrição, que estabelece que “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 6ª, 7º e 8º períodos, em diferentes cenários, considerando as competências e habilidades desenvolvidas nos diferentes componentes curriculares e respeitando a 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.

O componente Integração Ensino Trabalho e Cidadania (IETC) integra o cenário de prática trazendo a indissociabilidade do ensino, aprendizagem, trabalho, extensão, pesquisa, cidadania e da prática junto à população.

A relação teoria e prática e sua contextualização oportunizam ao estudante no cenário de prática 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 seguintes áreas:

- **Estágio em Nutrição Normal**
- **Estágio em Nutrição Social**
- **Estágio em Nutrição Clínica**
- **Estágio em Nutrição Desportiva**
- **Estágio em Nutrição Materno Infantil**

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.

Para realização dos estágios curriculares, os estudantes devem estar regularmente inscritos nas disciplinas.

Os critérios de avaliação e as bases normativas do desenvolvimento das atividades constam no Regulamento do Estágio do Curso (ANEXO 7).

A supervisão é realizada por professores nutricionistas preceptores do curso e profissionais nutricionistas do campo de prática. É necessário que a carga horária de cada estágio seja cumprida em sua totalidade e em caso de faltas ser reposta.

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.

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 dos processos de ensino-aprendizagem através do estabelecimento de novas práticas e experiências pedagógicas que visam fortalecer a articulação entre teoria e prática e promover a cooperação mútua entre estudantes e professores, 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 considera a autoavaliação institucional e as avaliações externas como insumos para seu planejamento como ocorre sistematicamente na instituição. Os resultados destes processos avaliativos, integrados ao planejamento institucional, norteiam as decisões estratégicas do Unifeso. Portanto, a avaliação do curso não se limita a um processo técnico isolado como “práxis transformadora”, a avaliação é um compromisso com a aprendizagem dos estudantes, com a oferta de uma estrutura capaz de garantir a melhoria continua da qualidade nas suas diversas dimensões, administrativas e acadêmicas.

No Unifeso, o processo de autoavaliação institucional teve início em 1999, antecipando-se às exigências oficiais e a própria criação do SINAES. Ao longo deste percurso, foi progressivamente incorporado à cultura institucional, culminando na elaboração do Programa de Autoavaliação Institucional (PAAI), instituído em 2008.

O PAAI é o programa norteador dos projetos de autoavaliação do Unifeso, é um instrumento de fundamental importância para o aprimoramento da gestão. O Programa é revisto a cada dois anos incorporando novos projetos e aprimorando os já existentes, em decorrência de mudanças no cenário educacional e institucional.

O PAAI em atendimento ao preconizado pela Lei n. 10.861/2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior- SINAES, regulamenta a realização do projeto denominado, pesquisa CPA. A pesquisa CPA, é um processo avaliativo que abrange toda a IES, graduação e pós-graduação, realizado a partir de uma pesquisa trienal, baseada na compilação dos eixos do SINAES: Eixos 1: Planejamento e Avaliação Institucional; Eixo 2: Desenvolvimento Institucional; Eixo 3: Políticas Acadêmicas; Eixo 4: Políticas de Gestão; e Eixo 5: Infraestrutura Física.

O Programa de autoavaliação institucional também contempla avaliações específicas para os cursos de graduação, dentre elas:

- **Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso-PPC**

Ocorre de forma sistemática pelos componentes do NDE, buscando o acompanhamento, gestão e aprimoramento dos planos didáticos dos componentes curriculares, da metodologia de ensino e avaliação. Essa avaliação do PPC, deve ocorrer 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, oriundas dos processos de regulação.

- **Teste de Progresso**

Avaliação anual realizada em todos os cursos de graduação do Unifeso. Tem como objetivo de acompanhar o crescimento cognitivo do estudante ao longo da sua formação acadêmica, orientado por competências esperadas para o final da graduação. Os resultados do Teste de Progresso, possibilitam a análise da implantação do currículo, identificando lacunas na formação e a correção de rumos individualmente para o estudante e coletivamente para o projeto do curso.

- **Avaliação do Desempenho Docente**

Tem como princípio seu caráter formativo e não punitivo e é utilizado como um potente instrumento de diálogo e de melhoria contínua da qualidade do ensino.

- **Avaliação da educação on-line**

Este projeto contempla a avaliação da educação on-line mediante o que está previsto no Projeto de Desenvolvimento Institucional-PDI e nos Projetos Pedagógico de Cursos-PPCs. Nesse aspecto, além da conexão entre a virtualidade e a presencialidade, pretende-se avaliar o uso e incorporação das tecnologias digitais no processo de ensino e aprendizagem institucional.

- **Pesquisa NPS**

É a sigla para Net Promoter Score: uma metodologia criada em 2003 pela Bain & Company, para mensurar o quão bem as empresas estão lidando com seus clientes ou pessoas com as quais interage. (Endeavor, 2021) A realização da pesquisa NPS, possibilita a geração de subsídios para o planejamento institucional, identificando historicamente o grau de satisfação dos usuários e a implementação de ações de melhoria.

Dessa forma, as avaliações são subsídios centrais do planejamento no Unifeso como explicitado no PDI, 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”. 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)

3.25. TUTORIA

No Unifeso as atividades de tutoria nos componentes curriculares na modalidade a distância são realizadas por professor vinculado ao respectivo componente curricular.

Na mediação pedagógica online, é necessário que a participação do professor 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 componentes curriculares na modalidade à distância, a fim de corroborar para a compreensão e o engajamento dos estudantes na discussão do tema ou da atividade formativa proposta. Outro aspecto é quanto à 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 a 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 professor e estudante.

3.26. CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS AS ATIVIDADES DE TUTORIAS

A definição da visão institucional de “Afirmar-se como Centro Universitário de Excelência na região serrana do Rio de Janeiro” está intimamente vinculada a ações de consolidação e/ou ampliação dos padrões de qualidade dos serviços educacionais oferecidos e, sem dúvida, a qualificação do corpo docente é peça central para que o Unifeso obtenha este êxito em sua função social.

A capacitação/formação continuada está voltada para atuação didático-pedagógica do corpo docente do Unifeso de modo a subsidiar o desenvolvimento de conhecimentos e habilidades necessários ao que está previsto nos PPCs dos cursos de graduação e pós-graduação, sendo imprescindível estudos específicos para cada área de conhecimento dos cursos existentes no UNIFESO.

Nesse sentido, a Direção de Educação a Distância (DEAD) do Unifeso está à frente de diversas ações de capacitação, formação continuada e permanente para o uso das Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação (TDIC) seja para a própria equipe multiprofissional, seja para professores e estudantes. A política de formação continuada da DEAD vai ao encontro das necessidades de qualificação acadêmica e técnica, capacitação/formação continuada contidas no Plano de Incentivo à Capacitação do Unifeso. Considera-se ainda a expansão das atividades desenvolvidas pelo Unifeso na gestão das disciplinas na modalidade EaD dos cursos presenciais, dos cursos de pós graduação e daqueles que são 100% online.

3.27. 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 são 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) fica disponível para uso de todos os estudantes do curso. Também dispõe-se 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 para 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 1 Gbps, 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 os 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-se 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 são fundamentais na garantia da acessibilidade digital e comunicacional e estão disponíveis aos docentes envolvidos na produção e execução das disciplinas on-line, conforme planejamento pedagógico, com vistas favorecer a interatividade, cooperação, colaboração e interação nos processos de ensino-aprendizagem. O uso da virtualidade nos 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, 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 e mesa anatômica.

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.

São disponibilizados, também, para todos os discentes e docentes do curso, títulos de periódicos em formato virtual pela Plataforma EBSCOhost, 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 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.

3.28. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM

Além dos processos de aprendizagem, os AVA contemplam todas as relações possíveis que envolvem o ensino e a aprendizagem, que vão desde os aspectos pedagógicos aos

administrativos. Portanto, os AVA, são muito mais que softwares, são sistemas de gerenciamento da aprendizagem, que refletem a origem do nome na língua inglesa Learning Management System (LMS).

Sendo associado ao termo da literatura inglesa “Learning Management System (LMS)”, que teria uma tradução literal como “sistema de gestão da aprendizagem”, acreditamos que o AVA deveria fazer alguma alusão aos processos de gestão do ensino-aprendizagem. Enfim, entendemos que a terminologia “ambiente virtual de aprendizagem” é inadequada, mas a adotaremos por ser a expressão recorrente entre os educadores da área (do mesmo modo, adotaremos a sigla AVA). De todo modo, vale o destaque de que é mais adequada a expressão “ambiente virtual de educação”, que abarcaria as noções de aprendizagem, ensino e gestão. (MIL, et al, 2012, p.225, nota de rodapé).

É necessário que a educação veiculada nestes ambientes possibilite além de dinâmicas pedagógicas, o acompanhamento da aprendizagem, a ampliação de comunicação, a distribuição de conteúdo, o planejamento e design instrucional, registro e geração de relatórios, aplicação de testes, por meio da construção de uma arquitetura onde todos esses processos educacionais se interrelacionem.

A maioria desses sistemas não tem a intenção de simplesmente reproduzir o ambiente de sala de aula, transferindo-os para o espaço virtual, mas fornece tecnologias para proporcionar aos alunos novas ferramentas que facilitem a situação de aprendizagem. Assim, esses ambientes procuram abranger um alcance maior de diferentes metas e estilos de aprendizagem, encorajando o aprendizado colaborativo baseado em recursos que permitem um maior compartilhamento da informação (PIVA JUNIOR, 2011, p.98).

A qualidade dos AVAs está diretamente relacionada ao objetivo final que é promover aprendizagem e a percepção dos estudantes nos processos educacionais em que se envolve, sendo os Sistemas de Gestão de Aprendizagem (LMS) o principal meio onde ocorrem os processos educacionais formais na educação online.

Por ser um ecossistema tecnológico, os AVA são estabelecidos pelas interações dos usuários e suas percepções, que são pensados e pesquisados pela área do design, mais especificamente o design do usuário, que é “uma filosofia baseada nas suas necessidades e nos seus interesses, que dê atenção especial à questão de fazer produtos compreensíveis e facilmente utilizáveis.” (NORMAN, 2006, p.222).

Mais recentemente, em 2020, Phil Hill atualizou a situação sobre o mercado institucional de LMS para o ensino superior da América do Norte (EUA e Canadá). Segundo Hill, esses dados são acompanhados há 12 anos e distribuído por meio o gráfico de participação de mercado do LMS, chamado de Diagrama squid. Os dados e mostram o crescimento previsto do CANVAS, chegando a 2º lugar conforme previsão de 2017. Em termos de matrículas para o ensino superior na América do Norte, no entanto, ANVAS lidera com 39%, (PHIL HILL, 2020).

Seguindo essa tendência, o Unifeso adota o LMS CANVAS em 2022 considerando as interfaces, uma melhor experiência do usuário e alguns destaques em relação aos outros AVA. Dentre os itens relevantes o primeiro e mais importante deles é a facilidade de uso, em função de sua interface intuitiva, um segundo realce é a excelente possibilidade de colaboração com os APPs Google como: GoogleDrive, Youtube, Microsoft Teams, Zoom, Adobe além das ferramentas nativas de “Painel de Controle”, que facilitam a comunicação e gestão do próprio estudante no processo da aprendizagem: anúncios, mensagens, discussões.

Dentro das 3 grandes dimensões de um LMs: Gestão (Administração e Coordenação), Disponibilização de Conteúdos e Ferramentas de Comunicação, vale citar que a apresentação de conteúdo é em forma de trilha com apresentação linear e navegação hipertextual. Sendo assim, o AVA está estruturado de forma a tornar o acesso e a navegação intuitiva.

Foram balizadores para a escolha da plataforma CANVAS as integrações com diversas aplicações de mercado, as demandas técnicas, de suporte e atendimento do fornecedor, bem como os pleitos por mais qualidade, flexibilidade e conveniência identificados a partir de diversas pesquisas de satisfação do nosso público alvo, os estudantes.

No AVA, o estudante acessa os materiais didáticos pedagógicos necessários para seu processo de formação. Estes foram elaborados com o uso de múltiplas linguagens e de recursos multimidiáticos, tais como vídeos, animação, obras de arte, infográficos, bibliográficos digitais de domínio público, periódicos, entre outros.

Dentre os elementos de estrutura dos componentes curriculares escolhidos pelo Unifeso, podemos citar:

- **Mapa de Aprendizagem:** espaço em que são apresentados a sugestão de percurso de aprendizagem.
- **Inspire-se:** contém materiais reportagens, casos de sucesso e recursos adicionais que articulam as ferramentas, elementos e categorias da disciplina com os objetivos de aprendizagem e perfil profissional.
- **Material Complementar:** contém materiais complementares, leituras e recursos adicionais que promovam a ampliação da abordagem e aprofundamento dos conceitos e temas da disciplina.
- **Avaliações:** espaço virtual onde serão realizadas as atividades avaliativas, onde serão postados os materiais, notas, correção e feedback.
- **Fórum de Acompanhamento Pedagógico:** o fórum faz parte do rol de estratégias pedagógicas de sistematização de conceitos. Fica aberto durante toda a disciplina, como mais um canal de comunicação pedagógica com os estudantes.
- **Avisos:** espaço de comunicação e informação.

- **Live:** as Lives são conferências ou aulas online correspondentes a cada módulo. Essa atividade não é avaliativa, será gravada e disponibilizado ao estudante que não puder participar de forma síncrona.
- **Notas:** espaço de consulta das notas dos estudantes.

Os materiais que complementam essa política encontram-se disponíveis na IES:

- Matriz de arquitetura do AVA das disciplinas Online dos cursos presenciais.
- Matriz de arquitetura do AVA das disciplinas DOS CURSOS 100% Online.
- Matriz de Design Instrucional do AVA das disciplinas Online dos cursos presenciais.
- Matriz de Design Instrucional do AVA das disciplinas DOS CURSOS 100% Online.

3.29. MATERIAL DIDÁTICO

A produção de conteúdos para educação online não pode limitar-se apenas aos materiais que abordam os conceitos e aos formatos de distribuição e acesso aos estudantes. Os processos avaliativos são elementos importantes da elaboração de conteúdos que oferecem o feedback do material produzido, garantindo o padrão necessário para uma elaboração institucional e apontam para os ajustes e adequações necessárias.

Na perspectiva da análise do material, os conteúdos e materiais produzidos e distribuídos, precisam passar por um processo de avaliação ao término da produção e em períodos definidos para atualização e manutenção de tecnologias de distribuição, atualização científica e adequação ao perfil dos estudantes.

Nenhuma instituição educacional sobreviverá sem avaliação com consequente tomada de decisão para o melhor funcionamento, produtividade, resultados satisfatórios, que são traduzidos na aprendizagem e satisfação do estudante.

Nessa abordagem a avaliação dos materiais está apontada como última etapa do processo de produção em si, dialogando, com o planejamento instrucional.

Para que os conteúdos produzidos possam ter utilidade por mais tempo, é preciso que passem por um processo de revisão com indicadores e métricas verificáveis, critérios realmente significativos para os conteúdos em questão por meio de planejamento e acompanhamento, desenvolvendo uma sistemática completa para garantia da qualidade.

Segundo Filatro (2016), uma das práticas mais consolidadas para assegurar a qualidade dos conteúdos produzidos no mundo editorial é a revisão (textual, de estilo, ortográfica, gramatical ou de provas). Adotada desde o início das publicações, é etapa obrigatória na edição de livros e de outros materiais impressos.

A autora (FILATRO 2016), afirma ainda que podem ser realizadas validações intermediárias permitem a identificação de falhas e de inconformidades nas métricas estabelecidas, estabelecendo um plano de correções tanto nos conteúdos quanto nos processos de produção.

Nesse sentido, a EAD Unifeso determina a revisão técnica nas seguintes etapas:

1ª etapa de revisão: do material bruto.

Trata-se da entrega da primeira versão do professor conteudista e revisão do designer instrucional do material bruto, ou seja, aquele que ainda não sofreu tratamento pedagógico. Segundo Oliveira (2021), o designer instrucional verifica os materiais e conteúdos produzidos para garantir que os estejam corretos conceitualmente e adequados ao projeto inicialmente colocado.

O diálogo entre o autor e o revisor – bem como com os demais atores da construção do material didático impresso para EAD – é necessário e constante, para que a obra, ao final, atinja ao solicitado com clareza e dentro do escopo institucional. (OLIVEIRA, 89, 2021)

2ª etapa de revisão: de texto, de prova e normalização

Ocorre a verificação da estrutura gramatical e ortográfica, assim como erros de digitação, uso inadequado de pontuação e acentuação. Em seguida a revisão de prova busca verificar as inconsistências de estilo, legendas, cabeçalhos, títulos, paginação e numeração de figuras. Por fim, a verificação das normas da ABNT e uniformização dos materiais.

Num processo de trabalho compartilhado, esses especialistas, junto a outros de programação visual, ilustração e diagramação, garantem que a qualidade do material abranja todos os aspectos de forma e de conteúdo. (OLIVEIRA, 2021, p.89).

3ª etapa de revisão: editoração e publicação

Trata-se da harmonização entre forma e conteúdo. Nessa etapa os originais são organizados para a publicação digital que demanda uma diagramação por meio da hierarquia tipográfica e a legibilidade entre elementos textuais e visuais no espaço digital, considerando sempre a responsividade dos materiais digitais nas diversas plataformas e dispositivos.

A revisão de conteúdos também ocorre por meio da atualização dos materiais didáticos produzidos pela EAD Unifeso. Esse processo respeita as normas e etapas de produção que vão desde a exclusão e inclusão de conteúdos autorais e de curadoria, até a incorporação de temas contemporâneos.

Vale ressaltar que a produção de conteúdos tem como foco a realização final um material durável, mas que deve ter em seu planejamento o período de atualização previsto, já que “os assuntos evoluem, a ciência faz novas descobertas e ainda existem áreas mais propícias a mudanças ou novos temas relevantes.” (OLIVEIRA, 2021, p.91). Por tanto, algumas áreas do conhecimento têm prazo de atualização diferenciado que devem estar previstos no planejamento da disciplina, cabendo aos Núcleos Docentes Estruturantes (NDEs) indicar e solicitar a revisão e atualização dos materiais sempre que necessário.

Os materiais que complementam essa política encontram-se disponíveis na IES:

- Planilha de avaliação de material didático das disciplinas Online.

3.30. PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

A opção do Unifeso no campo da avaliação é estruturá-la a 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 Auto avaliação Institucional visa aprimorar a gestão acadêmica e administrativa, a qualidade dos serviços oferecidos e sua relevância social. Sob a coordenação da Comissão Própria de Avaliação (CPA), promove estudo trienal que inclui as dimensões do SINAES e 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).

No 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 solucioná-las com vistas a uma aprendizagem significativa e eficaz.

O Regulamento Interno da Avaliação Discente da Direção Acadêmica das Ciências da Saúde, aprovado em CEPE/CAS, também norteia as ações avaliativas do curso de nutrição do Unifeso e segue o Regimento Geral.

3.31. AVALIAÇÕES NO ÂMBITO INSTITUCIONAL

No âmbito dos programas institucionais de avaliação, tem-se:

a) Avaliação Docente

A avaliação dos professores do curso no que tange à prática pedagógica, se traduz em um conjunto de instrumentos utilizados pela CPA para análise desta dimensão.

Seus resultados determinam uma ação diagnóstica da coordenação do curso promovendo uma interlocução com os professores de acordo com as fragilidades ou potencialidades identificadas.

b) Teste de Progresso

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 à 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.

c) Avaliação do PPC

Ocorre de forma sistemática pelos componentes do NDE, buscando o acompanhamento, gestão e aprimoramento dos planos didáticos dos componentes curriculares, da metodologia de ensino e avaliação. A avaliação do PPC também ocorre de acordo com o cronograma do Programa de Auto avaliação Institucional (PAAI). 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 de Nutrição 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, oriundas dos processos de regulação.

3.32. AVALIAÇÕES NO ÂMBITO DO CURSO

Desde 2021 está vigente instrumento institucional padronizado de avaliação discente, composto por questões objetivas e discursivas, confeccionadas pelos professores a partir de termo de referência específico e aplicado nas disciplinas duas vezes no semestre. As questões que compõe esse instrumento avaliativo são obrigatoriamente relacionadas aos objetivos de aprendizagem de cada disciplina e aos descritores de conteúdo das mesmas de modo a permitirem um acompanhamento do desempenho da aprendizagem dos estudantes e das turmas, com possibilidades de recondução dos processos em casos de detecção de fragilidades individuais e coletivas. A inserção e revisão das questões de prova, assim como a geração e análise dos relatórios de desempenho tem como suporte tecnológico a plataforma Editech Qstione.

Além disso, no âmbito do curso de Nutrição vale destacar que a avaliação dos estudantes é norteadada pela Resolução 003 do Regimento Geral do Unifeso que trata em sua Seção III das etapas do processo avaliativo, utilizando uma diversidade de instrumentos e formatos de avaliação, obedecendo aos critérios estabelecidos institucionalmente, sendo assim composta por duas avaliações parciais (AV1 e AV2) durante o semestre, cada uma

composta por prova de questões discursivas e objetivas em modelo institucional e outros instrumentos de avaliação aderentes a cada disciplina e metodologia de ensino.

O discente que obtiver uma média aritmética igual ou maior a 6,00 (seis) nas duas avaliações parciais é aprovado. Quando a média final é inferior a 6,00 (seis) e superior ou igual a 4,00 (quatro) se dá o direito de realizar a Reavaliação de Conhecimento (RC) (AV3). Caso a média seja inferior a 4,00 significa reprovação sem direito a Reavaliação de Conhecimento.

Além disso, se o estudante não comparecer a uma das provas que compõe as avaliações parciais, tem direito a uma segunda chamada, em data previamente estabelecida no calendário de avaliações.

Vale destacar que a 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 estudante obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis) estará aprovado, e, caso não obtenha nota igual ou superior a seis o estudante deverá cursar novamente a disciplina ou é encaminhado para o Regime de Recuperação Progressiva (RRP).

Independentemente da média final obtida, o estudante que não apresentar a frequência mínima de 75% é reprovado por falta. No regulamento interno da avaliação discente da Direção Acadêmica das Ciências da Saúde e no PPC do curso encontram-se detalhados todos os processos avaliativos, bem como no Regimento Geral do Unifeso.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição realiza a análise e o acompanhamento do processo avaliativo, visando estabelecer junto aos professores estratégias avaliativas que promovam integração e aprendizado (ANEXO 8).

3.33. INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)

O Curso de Nutrição do Unifeso está integrado com o Sistema Único de Saúde em âmbito local e regional por meio de convênios formalizados com as Secretarias Municipais de Teresópolis, do Rio de Janeiro, de Guapimirim, de São José do Vale do Rio Preto e de Magé.

A articulação do Curso com o SUS se faz a partir do princípio da integração ensino-trabalho-cidadania (IETC) em componentes curriculares específicos e pelos estágios curriculares, abrangendo todas as áreas estratégicas do curso e todos os níveis de Atenção à Saúde, incluindo tanto os cenários de Atenção Básica, como a assistência ambulatorial e terciária no Hospital das Clínicas Constantino Otavianno de Teresópolis (HCTCO) – Hospital de Ensino do Unifeso. Estes cenários são potentes transformadores dos processos de ensino-aprendizagem, onde se pratica a educação pelo trabalho. Além disso, os projetos de extensão dos cursos da área da saúde e as ações de saúde, realizadas junto ao SUS local, representam espaços multidisciplinares e multiprofissionais de ensino e de qualificação do serviço. Em todos esses cenários os estudantes são orientados e supervisionados por professores ou preceptores.

O mundo do trabalho, com destaque para o sistema de saúde local e regional (SUS) é o locus 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 segue a premissa da complexidade crescente (ANEXO 9).

3.34. 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 pela Direção Acadêmica das Ciências da Saúde, 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.

O componente curricular integração ensino-trabalho-cidadania (IETC), leva o estudante aos cenários de campo para o desenvolver habilidades básicas para sua inserção em práticas de ensino na área da saúde, principalmente na atenção primária e secundária à saúde em equipamentos como: comunidades, 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 no estado nutricional de eutrofia.

A partir do sexto 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. Nas áreas específicas de Nutrição Desportiva, Nutrição Clínica e Nutrição Materno Infantil, os estágios curriculares também ocorrem promovendo a inserção dos estudantes em práticas profissionais de atenção à saúde.

A carga horária total desta inserção na matriz 2018 é de 720 horas, sendo 40 do IETC e 680 dos estágios. Na matriz 2022 houve a ampliação desta inserção, baseada na análise

e acompanhamento sistemáticos do Curso, visando o aprimoramento do processo de formação do nutricionista, passando para 1.060 horas, sendo 320 do IETC e 740 dos estágios. Estas inserções contam com supervisão e coordenação próprias com carga horária contratada pela instituição.

3.35. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

As Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN), o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), 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 estudantes na identificação das vulnerabilidades e potencialidades, propondo intervenções, além de acompanhar 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 composição do NDE é definida de modo a incluir professores que representam a diversidade e a multiplicidade dos campos de atuação e abordagens teórico-metodológicas da Nutrição, pautadas nos eixos estruturantes propostos pelo PPC (ANEXO 10).

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

Prof.^a Natália Boia Soares Moreira (Mestrado/Integral);

Prof.^a Amanda da Silva Franco (Doutorado/Parcial);

Prof.^a. Monique de Barros Elias Campos (Doutorado/Parcial);

Prof.^a Tainá Marques Moreira (Mestrado/Parcial);

Prof.^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral (Doutorado/Parcial)

3.36. 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. 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 Acadêmicas 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 às disciplinas presenciais. A equipe conta com professores que atuam na assessoria pedagógica aos professores 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.

Assim foi estabelecido como objetivo principal planejar, acompanhar, coordenar e executar a formação de docentes e estudantes, bem como da equipe multiprofissional da DEAD, para uso das TDIC nas práticas de ensino e de aprendizagem, suportados pelas plataformas educacionais virtuais de sua gestão. A premissa dessa política está fundada na concepção de que a formação em TDIC na educação vai além da capacitação para uso dos equipamentos, precisa-se de uma formação pedagógica de uso das TIC para uma prática pedagógica efetiva e que não fomente uma utilização meramente tecnicista da Informática Aplicada à Educação. Quando as práticas pedagógicas estão fundadas em pressupostos e propostas de produção de saberes, a formação de professores deve ser fundamentada no processo de construção de conhecimento, e também auxiliada pelo uso das TDIC. As TDIC apresentam novos desafios a todos, mas são os profissionais da educação que no espaço educacional atualmente se veem em uma situação de mudanças que exigem repensar sua formação acadêmica e a sua prática cotidiana profissional.

3.37. REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DO CURSO

A frente do processo de gestão acadêmica do curso de Nutrição do Unifeso, a coordenadora, desempenha a função de coordenar, articular, promover e desenvolver o

currículo através das relações acadêmicas internas e externas, conforme o Regimento Geral do Unifeso (2016).

A Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição possui 40 horas semanais na Instituição, em regime integral, das quais 30 horas são destinadas a função de coordenação do curso.

A coordenadora tem como atribuições principais coordenar a organização, a articulação e o desenvolvimento do currículo, supervisionar os processos avaliativos do Curso e o cumprimento das DCN, e atender as demandas dos estudantes e professores 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 estudantes, professores e instâncias superiores a nível institucional entre elas tem-se:

- a)** Reunião semanal com os Coordenadores de Curso na Direção Acadêmica das Ciências da Saúde;
- b)** Reunião Mensal com os membros do Colegiado do Curso;
- c)** Reunião periódica individual com a Direção Acadêmica das Ciências da Saúde;

- d) Reunião mensal com o Conselho Acadêmico das Ciências da Saúde, do qual é membro titular;
- e) Reunião quinzenal do NDE;
- f) Reunião Mensal com as representações discentes, sendo uma com os representantes de turma e outra com o Diretório Acadêmico (DANAB);
- g) Reuniões convocadas pela Reitoria do Unifeso.

Possui representatividade nos conselhos de classe. Faz articulação junto às Secretarias Municipais e Estaduais de Saúde e aos cenários, buscando novos convênios e consequentemente novos ambientes onde possam ser desenvolvidas as atividades curriculares do curso, em consonância e apoio da supervisão de ensino da DACS.

Todas estas atividades têm como propósito final a consolidação do PPC de Nutrição.

3.38. CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO

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

A cada semestre os professores são estimulados a analisar os planos de ensino de seus componentes curriculares na revisão da relevância do conteúdo, dos objetivos, atividades avaliativas, metodologias e bibliografia para qualificação da formação dos estudantes.

Além disso, os professores são orientados pela Reitoria, todo início de semestre a oferecer acesso a conteúdo de pesquisa de ponta, relacionando a realidade e atualidade da

profissão com os objetivos das disciplinas, propiciando uma constante reflexão sobre o perfil do egresso e o papel de cada professor nesta construção.

Vale destacar que o trabalho dos professores é acompanhado por cada membro do NDE do curso de Nutrição que é responsável por avaliar os eixos estruturantes da matriz curricular e a atuação dos professores (ANEXO 11).

O professor responsável pelo eixo, analisa em conjunto com os professores 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 que levem ao perfil profissional esperado do egresso. Neste sentido, o professor é levado a refletir se suas práticas e material bibliográfico utilizado estão estimulando o raciocínio crítico nos estudantes.

O corpo docente do curso de Nutrição atualmente é formado por 35 professores, com experiência acadêmica e profissional, sendo 100% com pós-graduação, dos quais, 03 especialistas (8,6%), 14 mestres (40%) e 18 doutores (51,4%), segundo dados do CENSO 2021.

3.39. REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

O corpo docente do curso de Nutrição do Unifeso, atualmente, é formado por 35 professores com experiência acadêmica e profissional, dos quais 88,6% são contratados em regime integral ou parcial, possibilitando o atendimento integral no curso, através do atendimento in loco e/ou no ambiente virtual de aprendizagem, assim como em reuniões de colegiado e NDE.

O regime de trabalho possibilita ao professor participação na elaboração do plano de ensino e planos de aula, 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.

3.40. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE

É de extrema relevância para o processo ensino aprendizagem que o professor 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.

O corpo docente do curso de Nutrição é formado por 23 professores com experiência profissional, dos quais 16 (69,5%) possuem mais de três (3) anos de experiência profissional fora do magistério superior.

3.41. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR

O corpo docente do curso de Nutrição é formado por 35 professores com experiência acadêmica, na sua maioria com anos de experiência no magistério superior. Considerando o perfil do egresso constante no PPC, demonstrando relação satisfatória entre a experiência no exercício da docência superior do corpo docente previsto e seu desempenho em sala de aula, caracterizando sua capacidade para promover ações que permitem identificar as dificuldades dos estudantes, expor o conteúdo em linguagem aderente às características, apresentando exemplos contextualizados com conteúdo dos componentes curriculares, elaborando atividades específicas para promoção da aprendizagem de estudantes com dificuldade e avaliações diagnósticas, formativas e somativas, utilizando os resultados para redefinir a prática docente, exercer a liderança e ter sua produção reconhecida.

3.42. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Considerando o perfil do egresso no PPC, o corpo docente do curso é composto por 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.

3.43. 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 incentivam o engajamento dos alunos com o Ambiente Virtual de Aprendizagem e realizam a mediação pedagógica juntos aos discentes, sugerindo leituras que possam auxiliar e contribuir para sua formação. Todos os docentes envolvidos nessas atividades possuem experiência no exercício da tutoria na educação à distância.

3.44. ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO

O Colegiado é a instância deliberativa no interior do curso de Nutrição, regulamentado pelo regimento geral, capítulo IV, dos órgãos colegiados setoriais, em sua seção III – dos colegiados de cursos e programas, em seus artigos 30, 31, 32, 33 e 34, respectivos parágrafos e incisos, como *“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”*.

Tal instância apresenta funções normativas e deliberativas de planejamento e de coordenação didática, de supervisão geral, de acompanhamento e de avaliação do desenvolvimento e aplicação do projeto pedagógico do curso, de apoio, de assistência e de assessoramento da coordenação de curso, tendo como competências e atribuições, dentre outras:

- I. Fixar diretrizes e 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 de propostas curriculares do curso, segundo os relatórios da coordenação, aprovando as modificações que se fizerem necessárias, para o encaminhamento às instâncias competentes;
- IV. Assistir e assessorar à coordenação nas matérias relativas ao funcionamento da unidade.

O colegiado do curso de nutrição encontra-se descrito no projeto pedagógico do curso e representa a primeira instância competente para as questões acadêmicas referentes à estrutura e ao funcionamento do curso e tem em sua composição: a) Coordenador de curso – que preside o referido órgão; b) representação docente; c) representação discente, bem como, a convite, d) representação técnico administrativa de órgãos setoriais do Unifeso, como o núcleo de apoio psicopedagógico e acessibilidade e a secretaria geral de ensino, dentre outros.

Suas reuniões são devidamente lavradas em ata, ocorrendo em caráter ordinário mensal, e convocadas reuniões extraordinárias quando estas se fizerem necessárias, bem como ao final do período letivo para avaliação e encaminhamentos futuros.

A este fórum são encaminhadas questões de cunho didático-pedagógico-administrativo, como:

- Matérias designadas pelo núcleo docente estruturante de interesse do curso;
- Validação de atas de conselhos de classe;
- Pareceres de bancas recursais e comissões de sindicância;

- Propostas para abertura de ligas acadêmicas, programas de extensão, ações sociais e cursos;
- Instruções normativas;
- Apresentação e discussão de resultados de avaliações externas e internas (teste de progresso, avaliação docente institucional, exame nacional de desempenho de estudantes), questões relacionadas ao cumprimento, homogeneidade e aperfeiçoamento dos critérios de avaliação do curso;
- Pautas encaminhadas pela representação discente – como forma de dar visibilidade às demandas e produtos identificados pelos estudantes a partir de fóruns discentes de avaliação do curso;
- Oficinas de capacitação docente da Direção acadêmica das ciências da saúde;
- Análise de matriz e recortes curriculares do curso encaminhadas pelo NDE;
- Questões relacionadas à prospecção e alinhamento de cenários externos de prática vinculados ao Sistema Único de Saúde;
- Tratamentos de excepcionalidade e acompanhamento da implantação do projeto pedagógico do curso, dentre outros, para conhecimento, apreciação, chancela e encaminhamentos necessários.

Sempre que necessário, as decisões do Colegiado de Curso são encaminhadas para apreciação do Conselho Acadêmico pela figura do Coordenador de Curso.

O Colegiado de Curso de Nutrição possui um regimento próprio de funcionamento.

3.45. TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO

O corpo de tutores é composto pelos professores responsáveis pelos Componentes Curriculares em Educação à Distância, com formação na área das disciplinas, e destes, 91% possuem titulação obtida em pós-graduação *stricto sensu*.

3.46. EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

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

3.47. INTERAÇÃO ENTRE TUTORES, PROFESSORES E COORDENADOR DO CURSO

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, o curso 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 da Direção Acadêmica das 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, busca-se 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, analisam e implementam estas disciplinas, sinalizando e propondo as adequações que se fizerem necessárias.

3.48. PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA E TECNOLÓGICA

O Curso de Nutrição, atualmente, é composto por 35 professores, destes: 09 professores possuem no mínimo 1 produção nos últimos 3 anos (25,7%); 06 professores apresentam, no mínimo, 04 produções nos últimos 3 anos (17,1%); 01 professor possui, no mínimo, 7 produções nos últimos 3 anos (2,9%) e 18 professores possuem, no mínimo, 9 produções nos últimos 3 anos (51,4%).

4. INFRAESTRUTURA DO CURSO

4.1. ESPAÇO DE TRABALHO PARA PROFESSORES EM TEMPO INTEGRAL DO CURSO

Os espaços de trabalho para os professores em tempo integral do curso de Nutrição são providos com mobiliários, equipamentos, computadores e acesso à internet, possuem boa dimensão, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade e conservação necessária para a realização das atividades pertinentes dos professores.

Os espaços estão distribuídos em 39 espaços tutoriais no Prédio Flavio Bortoluzzi, no Campus Sede, divididos entre dois andares, nos 3º e 6º pavimentos. Estas salas possuem instalações modernas, confortáveis e atrativas, possibilitando o trabalho do professor em

tempo integral e também o atendimento aos estudantes. Os espaços tutoriais são utilizados tanto nos momentos de aprendizado, em tutorias, como em atendimentos individualizados ou momentos de produção acadêmica docente individual ou em grupo, compostos cada um por:

- Lousa magnética
- Mesa e cadeiras com capacidade para 13 pessoas
- Computador de alta performance
- TV
- Câmera de alta resolução
- Rede de wi-fi

Os espaços tutoriais são climatizados e possuem tratamento acústico e porta com chave.

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 pela Coordenadora de Curso, compreendendo atendimento aos estudantes, reuniões com pais de estudantes, reuniões com Coordenadores de atividades, reuniões de acompanhamento de supervisões, agendamento de consultorias, análise e parecer quanto aos encaminhamentos burocrático-administrativos 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, climatização, acessibilidade e conservação necessária para a realização das atividades.

Estas instalações encontram-se no Campus Sede do Unifeso, onde se concentram as atividades do curso de nutrição e estão distribuídas da seguinte forma:

- 01 sala para coordenadora;
- 01 sala para coordenação de LPA, coordenação de estágio e coordenação de TCC;
- 01 sala para recepção e secretária (dividida com mais 1 curso).

4.3. SALA DE PROFESSORES DO CURSO

A sala coletiva de professores do curso de Nutrição é um espaço para trabalho e a convivência dos mesmos, provida com mobiliários, equipamentos, computadores e acesso à internet, possuem boa dimensão, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade e conservação necessária para a realização das atividades pertinentes dos professores.

No Campus Sede, no Prédio Renascimento tem-se a Sala de convivência com Setor de Apoio a Docente – SAD. Esta sala coletiva foi remodelada em 2021, com a construção de ambiente convidativo, composto por:

- Mesas de reuniões e de atendimento;
- 05 espaços de trabalho individual com computadores;
- TV para projeção;
- Área de estar e área de café;
- Escaninhos;
- Armários individuais;

- Banheiros.

Todos os espaços com acessibilidade e tecnologia a dispor.

Vale destacar que no Prédio George Afif Farah há 01 (uma) Sala de reunião, na Direção Acadêmica das Ciências da Saúde que é ofertada aos professores para utilização e realização de atendimentos e reuniões.

Além disso, no Hospital das Clínicas de Teresópolis Constantino Ottaviano (HCTCO), o hospital escola, os espaços do centro de estudos foram totalmente reformulados para melhor atender aos estudantes e professores dos cursos da área da saúde, adequando a área de estudo e de trabalho do professor com mais conforto, dinamismo e tecnologia. Neste espaço há 04 (quatro) salas.

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 climatização com o novo sistema de ar condicionado central, 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.

A estrutura do **Campus SEDE** oferece:

03 Auditórios/Multimídias completamente equipados, com a capacidade para 80 a 100 estudantes.

Prédio Flávio Bortoluzzi:

23 Salas de aula com capacidade para 80 estudantes por sala;

39 salas de tutorias com capacidade para 12 estudantes por sala.

Já no Hospital das Clínicas de Teresópolis Constantino Ottaviano (HCTCO) tem-se 04 Salas de aula com capacidade para 20 estudantes por sala.

4.5. ACESSO DOS ESTUDANTES A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA

Para atender aos estudantes, o Unifeso mantém à disposição 485 equipamentos de informática alocados em 15 laboratórios distribuídos nos diversos campi, sendo 12 Laboratórios de Computação e Informática, 2 Laboratórios móveis e 1 Laboratório alocado na 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:

a) Laboratório de Computação 1:

Local de funcionamento: Campus Sede;

Quantidade de equipamentos: 21;

Horário: 08h às 18h.

b) Laboratório de Computação 2:

Local de funcionamento: Campus Sede;

Quantidade de equipamentos: 21;

Horário: 08h às 18h.

c) Laboratório de Computação 3:

Local de funcionamento: Campus Sede;

Quantidade de equipamentos: 21;

Horário: 08h às 18h.

d) Laboratório de Informática 5:

Local de funcionamento: Campus Sede;

Quantidade de equipamentos: 15;

Horário: 08h às 18h.

e) Laboratório de Informática 6:

Local de funcionamento: CESO;

Quantidade de equipamentos: 13;

Horário: 18h às 22h.

f) Laboratório de Informática 8:

Local de funcionamento: Campus Sede;

Quantidade de equipamentos: 41;

Horário: 08h às 22h.

g) Laboratório de Informática 9:

Local de funcionamento: Campus Quinta do Paraíso;

Quantidade de equipamentos: 21;

Horário: 08h às 22h.

h) Laboratório de Informática 10:

Local de funcionamento: Campus Quinta do Paraíso;

Quantidade de equipamentos: 31;

Horário: 08h às 22h.

i) Laboratório móvel 1:

Local de funcionamento: Campus Quinta do Paraíso;

Quantidade de equipamentos: 122;

Horário: 14h às 22h.

h) Laboratório de Computação 1:

Local de funcionamento: Campus Quinta do Paraíso;

Quantidade de equipamentos: 50;

Horário: 08h às 20h.

i) Laboratório de Computação 2:

Local de funcionamento: Campus Quinta do Paraíso;

Quantidade de equipamentos: 31;

Horário: 08h às 20h.

j) Laboratório de Computação 3:

Local de funcionamento: Campus Quinta do Paraíso;

Quantidade de equipamentos: 26;

Horário: 08h às 20h.

k) Laboratório de Computação 4:

Local de funcionamento: Campus Quinta do Paraíso;

Quantidade de equipamentos: 25;

Horário: 08h às 20h.

l) Laboratório móvel 2:

Local de funcionamento: Campus Sede;

Quantidade de equipamentos: 60;

Horário: 14h às 22h.

m) Laboratório da Biblioteca Quinta do Paraíso:

Local de funcionamento: Campus Quinta do Paraíso;

Quantidade de equipamentos: 8;

Horário: 08h às 22h.

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 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 À 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 é formado pela Biblioteca Central no Campus Sede, local de funcionamento do Curso de Graduação em Nutrição, e por mais uma unidade no Campus Quinta do Paraíso.

Possui o objetivo de auxiliar professores, estudantes, pesquisadores, funcionários, egressos e usuários externos habilitados em suas pesquisas e trabalhos acadêmicos por meio de uma plataforma interativa de consulta ao acervo físico e virtual, 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 do Curso de Nutrição está tombado e informatizado no sistema de Bibliotecas do Unifeso que operam utilizando o Software Pergamum. O acesso dos estudantes ao acervo físico é garantido, mediante o funcionamento das duas unidades de segunda a sexta-feira no horário de 08h às 22h

(sem interrupção), cujos colaboradores do Setor estão à disposição para auxiliar professores e estudantes.

O espaço das Bibliotecas possui uma sala de armários para a guarda de pertences, cabines de estudo individual e para pequenos grupos, rede wireless com sinal aberto.

O setor de Periódicos, além de ser o repositório dos materiais físicos, também realiza oficinas orientadas para treinamento ao acesso às bases de dados assinadas pela Instituição (EBSCO Host e RIMA), além do portal de livros digitais “Minha Biblioteca”, busca de artigos e localização do acervo em nossa ferramenta de buscas. O Setor também realiza e auxilia na produção de fichas catalográficas e normalização de referências bibliográficas.

O Portal Minha Biblioteca, integrado ao Sistema Pergamum, conta com cerca de 11.254 títulos, sendo estes, 3.555 (área da Medicina) e 3.078 (área de Saúde), podendo ser acessado por meio do link <https://bibonline.unifeso.edu.br/biblioteca/>.

As Bibliotecas do Unifeso possuem também, acervo de multimeios com os mais variados temas, e salas de informática disponíveis para acesso à Internet.

Os estudantes que não tenham acesso à internet em domicílio, podem utilizar os laboratórios de informática dos Campi. Todos os laboratórios são ambientados em uma sala com computadores, todos com acesso à internet, wi-fi, com equipamentos e softwares devidamente atualizados. Os estudantes têm acesso disponível para consultas livres, mediante agendamento prévio.

Os títulos da bibliografia básica e complementar do Curso de Nutrição são apresentados aos estudantes por meio do plano de ensino e estão pautados nas especificidades dos

conteúdos dos componentes curriculares da matriz que integram os eixos de formação necessários para o aprendizado e auxílio no processo de formação do perfil do egresso.

Além do acervo próprio e bases assinadas, os professores também utilizam bases de dados de acesso livre, tais como: BVS, SCIELO, Lilacs, Portal SBE.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso acompanha e analisa os títulos e o quantitativo de exemplares disponíveis no acervo tanto físico quanto digital, identificando a necessidade de novas aquisições (ANEXO 12). Esse processo de validação é pautado através de critério definido pela relação do número de vagas anuais (160 vagas), com número de exemplares disponíveis em cada unidade curricular (UC), respeitando a previsão orçamentária anual informada pela Reitoria.

Atualmente o acervo conta com 29.103 títulos, totalizando 70.983 exemplares.

O Curso de Nutrição possui, especificamente, 418 títulos e 1.465 exemplares. Desde a implantação do Curso de Nutrição, foram adquiridos por meio de compra um total de 68 títulos e 444 exemplares físicos.

Já o acervo de periódicos dispõe de 1.004 títulos e 70.910 exemplares considerando doação e assinaturas não correntes, contendo 01 (um) título específico para o Curso de Nutrição, com 12 exemplares (2019 a 2021). Periódicos com acesso gratuito específicos do Curso de Nutrição são aproximadamente 20 títulos.

A Base de Dados RIMA dispõe de 2.495 títulos específicos para a área da Saúde.

Na EBSCO Host, contamos com aproximadamente 8.700 títulos multidisciplinares.

4.7. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS PARA A ÁREA DA SAÚDE

Os laboratórios didáticos do Unifeso utilizados pelo curso de Nutrição atendem as necessidades de formação, tendo em vista os aspectos de segurança e biossegurança.

Há o plano de contingência e manutenção periódico dos espaços didáticos e possuem técnicos que apoiam as atividades de ensino, pesquisa e extensão, que passam por processos de treinamento e qualificação na utilização dos equipamentos.

Os espaços contam também com recursos de TIC e possuem equipamentos, insumos e materiais que atendem as necessidades de planejamento didático do curso.

Os laboratórios possuem chefia própria, pela qual passam os processos de gestão de qualidade dos serviços prestados e dos espaços, subordinada à Direção Acadêmica das Ciências da Saúde. Os relatórios gerados pela Chefia dos Laboratórios são utilizados como referência pela Direção Acadêmica e Coordenação do Curso para planejamento, manutenção, novas aquisições e demandas de novas atividades com o objetivo de melhoria contínua da qualidade.

4.7.1. LABORATÓRIOS MULTIDISCIPLINARES E ESPECÍFICOS

Os laboratórios multidisciplinares do Unifeso para a área da saúde são administrativamente subordinados a Direção Acadêmica das Ciências da Saúde (DACS) e representam espaços estratégicos de ensino-aprendizagem onde são realizadas as atividades de ensino, pesquisa e extensão que criam condições favoráveis ao desenvolvimento de competências.

Todos os laboratórios obedecem às regras Institucionais de biossegurança, normatizadas por manual específico, 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 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. Com isso, prepara os estudantes para enfrentar o mercado de trabalho, atuando de forma ética e segura.

Os laboratórios contam com equipe técnica multidisciplinar composta por:

- 03 auxiliares de laboratório;
- 15 técnicos multidisciplinares;
- 02 jovens aprendizes.

Estes funcionários têm como função preparar as aulas práticas, auxiliar os professores e estudantes na execução de uma aula prática e/ou pesquisa.

Os laboratórios de ensino para área da saúde possuem chefia específica, responsável pela gerência dos espaços e por articular com a área acadêmica as demandas e necessidades do curso de nutrição, no que tange as abordagens moleculares, celulares e morfofuncionais.

Se caracterizam como espaços com infraestrutura adequada, incorporando equipamentos inovadores, como por exemplo, a mesa anatômica 4D.

Os laboratórios multidisciplinares que atendem aos componentes curriculares do curso de graduação em Nutrição estão listados a seguir.

- **Laboratório Multidisciplinar 01:**

Este laboratório tem a área total de 72,24 m² e possui a capacidade para 20 estudantes. Estruturado para atender as disciplinas de Anatomia Patológica, capacitando o estudante 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. Equipamentos e Principais recursos: 1 plataforma multidisciplinar 3D, 8 microscópios, 1 microscópio trinocular.

- **Laboratório Multidisciplinar 02:**

Este laboratório tem a área total de 248,18 m² e possui a capacidade para 40 estudantes. Estruturado para atender as disciplinas de Microbiologia, Imunologia, Parasitologia e Biologia Celular. Equipamentos e Principais recursos: 2 Autoclaves; 1 Banho-Maria; 1 Balança digital; 2 Centrífugas; 2 Destilador; 1 Estufa bacteriológica; 2 Estufa de secagem; 2 Geladeira; 1 Lupa; 17 Microscópio Binocular; 1 Chuveiro de emergência; 1 Capela de Exaustão e diversas Vidrarias.

- **Laboratório Multidisciplinar 03:**

Este laboratório tem a área total de 331,88 m² e possui a capacidade para 40 estudantes. Estruturado para atender as disciplinas de Bioquímica, Biofísica, Fisiologia e Farmacologia. Equipamentos e Principais recursos: 2 Microscópios Binocular; 2 Banho-Maria; 2 Balanças eletrônica; 1 Analisador semiautomático Bioquímico Bioplus 200; 1 Capela de exaustão; 4 Centrífugas para tubos; 1 Centrífuga para Micro hematócrito; 1 Contador de células; 1 Chuveiro com Lava-olhos de Emergência; 2 Espectrofotômetro; 1 Estufa de secagem; 1 Geladeira; 1

Lavador de pipeta; 1 Misturador de bancada (Mixer); 1 pHmetro; 2 Placa aquecedora; 1 Saída de emergência; 1 Vórtex.

- **Laboratório Multidisciplinar 04:**

Este laboratório tem a área total de 195,89 m² e possui a capacidade para 40 estudantes. Estruturado para atender as disciplinas de Histologia e Anatomia Patológica (microscopia). Equipamento e Principais recursos: 25 Microscópios Binoculares.

- **Laboratório de Anatomia Humana (Laboratório 05):**

Este laboratório tem a área total de 341,01 m² 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. Equipamento e Principais recursos: 2 Negatoscópios móveis; 1 Modelo de Esqueleto de Mão; 1 Modelo de Olho 5 vezes o tamanho natural, dividido em 7 partes; 1 Modelo de Cérebro 8 partes; 1 Modelo de Cérebro com artérias sem cabeça; 1 Modelo de cérebro com artérias 9 partes; 1 Modelo de Cérebro Clássico 5 partes; 2 Esqueleto tamanho natural; 1 Torso em discos (15 discos).

Cabe destacar que os laboratórios de ensino na área da saúde atendem as necessidades do curso de nutrição para a realização das atividades pedagógicas no que se refere a equipamentos, TIC, materiais e insumos, bem como mobiliário e espaço adequados.

4.7.2. LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS (LPA)

O curso de graduação em Nutrição entende o Laboratório de Processamento de Alimentos (LPA) como laboratório didático de formação específica.

O LPA é uma unidade pedagógica de ensino, pesquisa e extensão adequado para a formação do nutricionista, permitindo a sistematização e avaliação dos procedimentos aos quais os alimentos são submetidos durante o processo produtivo de refeições. As aulas e atividades proporcionadas pelo LPA possibilitam que o estudante identifique a escolha das técnicas adequadas desde a seleção até a distribuição do alimento, acompanhe as transformações físicas e químicas dos alimentos, a partir de procedimentos de pré-preparo e preparo, analise alterações nutricionais e sensoriais dos alimentos, execute as boas práticas de fabricação de alimentos e o controle de qualidade, calcule o valor nutricional, rendimento e custo de preparações, elabore cardápios, promova análise sensorial de alimentos e preparações e execute a gestão de dietas modificadas e especiais.

O LPA do Unifeso foi planejado, construído e equipado de modo a proporcionar ao estudante, o desenvolvimento das principais competências e habilidades específicas previstas na DCN do curso de Nutrição, no que tange à Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos. Assim, os estudantes vivenciam instalações, equipamentos e materiais utilizados em cozinhas de porte comercial e industrial possibilitando uma melhor capacitação para o mercado de trabalho, além de todos os processos que envolvem o alimento desde o recebimento ao pós-consumo.

Uma breve descrição dos equipamentos e principais recursos:

- 01 Tela para projeção retrátil;
- 01 Projetor Epson Powerlite S41;
- 01 Forno combinado com capacidade para 10 GNs;
- 07 Fogões Industriais 4 bocas;
- 01 Desidratador de alimentos;
- 03 Espremedores de frutas industriais;

- 01 Panela mixer de doce;
- 01 Refrigerador e expositor vertical;
- 01 Freezer vertical;
- 01 Refrigerador comercial 6 Portas;
- 01 Carro auxiliar de serviço;
- 01 Cooktop 2 bocas em inox;
- 01 Balança de piso eletrônica;
- 01 Forno micro-ondas;
- 03 Liquidificadores industriais;
- 01 Máquina de lavar louças;
- Ar condicionado para climatização do estoque de alimentos;
- 01 Chapa elétrica;
- 01 Balança computadorizada para alimentos;
- 03 Multiprocessadores;
- 01 Fritadeira elétrica;
- 03 Batedeiras planetárias industriais.

O LPA possui uma coordenação própria e um técnico de laboratório que são responsáveis pelo seu pleno funcionamento. Atualmente a função de coordenação está sendo desempenhada pela Prof.^a Amanda da Silva Franco, que possui mestrado e doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro, atua como nutricionista há 14 anos e na docência, incluindo a temática técnica dietética há 12 anos, e tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Nutrição e Saúde Coletiva, além da experiência no Ensino a Distância e Extensão Universitária. O cargo de técnico de laboratório atualmente é ocupado por Ana Paula de Carvalho da Silveira, que possui graduação em Licenciatura em Química com experiência na área, especialização em

Metodologia da Pesquisa e Ensino Superior e Mestrado em Ciência, Tecnologia e Educação.

A estrutura física do LPA possui uma área total de 133,25 m² dividido nos seguintes espaços:

- Área de Higienização de mãos, onde estão localizados os armários individuais;
- Área de recebimento de alimentos;
- Área de armazenamento de alimentos (estocáveis, refrigerados e congelados);
- Área de armazenamento de equipamentos e utensílios;
- Área de pré-preparo de alimentos (hortifrutigranjeiros, cereais, produtos cárneos e sobremesas);
- Área de cocção dos alimentos composta por 7 bancadas com a capacidade total para 32 estudantes;
- Área de higienização de utensílios;
- Área de armazenamento de material de limpeza;
- Área de degustação com capacidade para 36 pessoas, com apoio de uma bancada de ensino, permitindo a elaboração de atividades com demonstração.

Um dos objetivos é tornar este laboratório um ambiente que propicie e viabilize experimentos diversificados na área de alimentos, dietética e gastronomia.

Atualmente ele é utilizado como locus para cumprimento da carga horária nos componentes curriculares “Administração dos Serviços de Alimentação”, “Nutrição e Preparo de Alimentos”, “Tecnologia de Alimentos” e “Bromatologia”, no entanto, outros componentes curriculares do curso de graduação em Nutrição do Unifeso fazem uso do espaço, garantindo um ambiente oportuno para a aplicação de metodologias ativas de ensino-aprendizagem. Além disso, qualquer disciplina ou curso que demonstrar interesse

na sua utilização, pode fazê-lo em aulas práticas com objetivo de complementar e inter-relacionar conteúdos, a partir de aulas previamente agendadas no início de cada semestre.

Outra vertente importante é o suporte para a realização projetos de pesquisa e de extensão, permitindo a inclusão da comunidade externa em atividades de formação, proporcionando ainda qualificação profissional na área da alimentação e gastronomia.

O LPA segue normas específicas de segurança e biossegurança, que ficam expostas no Manual de Biossegurança. Tem orçamento específico para as demandas de manutenção, compras e atualização dos equipamentos e materiais, adequados aos quantitativos de estudantes e atividades realizadas.

O LPA atende com qualidade a proposta de formação do PPC e tanto suas instalações quanto a sua coordenação participam ativamente do desenvolvimento do curso, em trabalho de apoio e parceria com a coordenação do curso e NDE. O LPA é equipado com TIC que dão suportes as atividades e estimulam a inovação.

4.7.3. 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 tem uma área total de 324,15 m² e possui a capacidade para 80 estudantes. Possui 10 salas, cada uma com capacidade para 11 estudantes, 1 sala de antissepsia com capacidade para 2 estudantes, 1 centro cirúrgico

com capacidade para 4 estudantes, 2 salas de filmagem para situação problema com capacidade para 4 estudantes cada, capacidade total: 124 estudantes.

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.

O laboratório de habilidades tem entre seus recursos:

- 01 Bebê para treinamentos e cuidados;
- 11 Bebês para cuidados masculino e feminino;
- 01 Simulador de Micro-Prematuro;
- 01 Simulador criança ausculta pulmonar e cardíaca;
- 01 PAT BASIC;
- 02 Simuladores avançados para exame e autoexame das mamas;
- 04 Modelos para o exame das mamas, três mamas individuais com suporte;
- 04 Modelos didáticos para o treino do uso do preservativo, cor de pele clara;
- 02 Torso Masculino/Feminino;
- 03 Manequins para cuidados com o paciente adulto - Manequim adulto dual sexo SimulaCare;
- 01 Manequim Bissexual adulto;
- 04 Cabeças de intubação adulto;
- 03 Simuladores de Suporte Básico da Vida (BLS);
- 01 Manequim de RCP profissional família (dois adultos, uma criança e 2 bebês);
- 03 Glúteos para técnicas de Injeção Intramuscular;

- 03 Braços para treinamento de Exame de Aferição de Pressão Arterial;
- 01 Modelo Anatômico de Tireóide com patologia;
- 01 Garganta Ampliada com Arcada e Língua em 10 Partes;
- 22 Aparelhos para aferição de Pressão Arterial – Esfignomamômetro Adulto;
- 02 Aparelhos para aferição de Pressão Arterial – Esfignomamômetro Obeso;
- 22 Estetoscópios adultos;
- 02 Estetoscópios infantil;
- 03 Oxímetros de pulso;
- 02 Balanças pediátricas digitais;
- 01 Balança de precisão pediátrica manual;
- 04 Balanças eletrônica cap. máx. 200 Kg;
- 01 Balança de precisão mecânica cap. Máx. 200 Kg;
- 04 Balanças digitais;
- 01 Mesa Auxiliar Semicircular;
- 07 Macas;
- 01 Cama hospitalar.

4.7.4. UNIDADES HOSPITALARES E COMPLEXO ASSISTENCIAL CONVENIADOS

O HCTCO é um Hospital Geral certificado como Hospital de Ensino desde 2006 por portaria Interministerial. É uma unidade estratégica na formação dos profissionais de saúde e conta com oito programas de Residência Médica.

Tem como objetivo atuar na formação de recursos humanos na área de saúde e garantir a melhoria da qualidade dos serviços prestados à população, de forma articulada e integrada às demais ações e serviços do SUS.

A busca constante pela qualidade se traduz em ações como instituir a Classificação de Risco, o Programa de Segurança do Paciente, o Acolhimento às Gestantes e ao Trauma, a Ouvidoria, investimentos em estrutura física e nas pessoas, com capacitações e revisão do processo de trabalho de forma contínua.

O HCTCO é o maior cenário de prática dos cursos da área da saúde, dentro os quais o curso de Nutrição do Unifeso, que realiza estágios na área de nutrição clínica e nutrição normal (alimentação coletiva).

É uma unidade com 187 leitos dos quais 137 leitos são contratualizados ao SUS, através de contrato de metas e realiza para o SUS, por mês, cerca de 530 internações, 400 cirurgias, 5.900 consultas e 19.000 exames, atende a média e a alta complexidade, com habilitação nas áreas de Traumatologia e Neurocirurgia.

O HCTCO é retaguarda para a UPA 24h para internações clínicas, pediátricas, ortopédicas e cirúrgicas.

O ambulatório escola com 24 salas de atendimento destinados ao Sistema Único de Saúde, atende a diversas especialidades, com profissionais qualificados e professores da Instituição, onde o curso de Nutrição também possui espaço próprio de estágio. Contempla ainda um Centro Médico com 12 consultórios destinados aos usuários dos planos de saúde e aos particulares, com consultas e exames em um só lugar, dando maior resolutividade e agilidade ao atendimento.

O HCTCO é também cenário para os programas de Residência Médica e Pós-Graduação, hoje possui credenciamento para as Residências de Clínica Médica, Pediatria, Cirurgia Geral, Ortopedia, Anestesiologia, Terapia Intensiva, Ginecologia e Obstetrícia e Saúde da Família. A unidade abriga também o Curso de Pós-Graduação em Cirurgia Buco-Maxilo-Facial.

Ao longo dos anos busca se consolidar no atendimento à saúde suplementar. Hoje conta com 50 leitos destinados aos usuários dos planos de saúde e particulares, quantitativo que foi ampliado a partir de março de 2019 com a inauguração de dois novos prédios, com maternidade e UTI Neonatal em parceria com o grupo Perinatal, foram habilitados pela SES 10 leitos para atendimento ao SUS em dezembro de 2020. Em agosto de 2021 foi inaugurado os Serviços de Hemodinâmica e Cirurgia Cardíaca e a nova estrutura física do Centro de Terapia Intensiva, trazendo segurança e qualidade ao atendimento do município de Teresópolis.

4.7.5. BIOTÉRIOS

O Laboratório de Instalação em Ciência Animal – Biotério, está devidamente credenciado no Cadastro das Instituições de Uso Científico de Animais (CIUCA), CIAEP nº 02.0429.2022, para atender as demandas de ensino e pesquisa da Instituição.

A sua estrutura física é composta por recepção, vestiário, sala de estocagem, sala de criação, sala de experimentação, sala de esterilização com autoclave e sala de higienização. Tem-se capacidade para trabalhar com o máximo de 100 animais e atualmente trabalha-se com os animais da espécie *Rattus norvegicus* (Wistar). Os mesmos ficam alojados em caixas de polipropileno autoclaváveis, com tampa em arame cromado, zincado ou aço inox AISI 304, possui laterais triangulares fixas com divisórias basculantes. Na forração das caixas (camas) é utilizado maravalha da madeira de pinus devidamente esterilizada pelo processo de autoclavação.

O laboratório possui sistema de ventilação e exaustão mecânica das salas de animais sem recirculação de ar; sistema de iluminação com controle de fotoperíodo para garantir ciclo claro/escuro – 12/12h e atender ao ciclo circadiano dos animais; sala climatizada

com temperatura 22°C (variação de 2°C); área destinada ao processo de descontaminação-higienização-preparo-esterilização separada da sala de criação e experimentação.

Os projetos de pesquisa são desenvolvidos após a avaliação e aprovação da Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA).

Logo após a realização da pesquisa os animais são eutanasiados de acordo com a legislação vigente, Norma Regulatória nº 13, priorizando o bem-estar animal. Os animais descartados são armazenados em sacos plásticos e acondicionados no freezer, e acondicionados 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.

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.

4.8. PROCESSO DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO

O Unifeso tem como pressuposto que as interações do estudante nos processos de aprendizagem, estão fortemente mediadas pelos conteúdos e os respectivos processos de produção. Outra premissa fundamental é de que os conteúdos das disciplinas e componentes curriculares são compostos de materiais de curadoria associados a produção autoral, utilizando o uso de múltiplas linguagens e recursos multimidiáticos,

fundamentados na equilibrção da carga cognitiva. As Tecnologias digitais disponíveis atualmente, possibilitam a projeção, construção e implantação de materiais didáticos hipermidiáticos organizados curricularmente, práticas pedagógicas não lineares, que estimulam o foco, a interação, participação ativa do estudante e não somente o acesso aos conteúdos. Os conteúdos que tratamos aqui, dizem respeito aos materiais didáticos compostos de materiais conceituais, recursos educacionais e atividades de estudo. A interação do estudante com os conteúdos se configura, em última instância, na interação com o “professor” que é materializado na figura do conteudista, e ou do design instrucional. A partir dessa perspectiva, podemos considerar que pela interação dos estudantes com o conteúdo, também existe interação com os sujeitos que constroem a arquitetura pedagógica e o plano instrucional. Conteudistas, e designers instrucionais se comunicam com o estudante quando mapeiam o perfil do “público-alvo”, selecionam estratégias, constroem atividades, elaboram feedback, produzem e selecionam materiais. Todo processo educacional acerca do conteúdo se concretiza na execução das propostas pedagógicas por meio das ações propostas nos AVA. Assim, os conteúdos produzidos e ou selecionados precisam garantir a viabilidade de interação, com vistas a sustentação da atenção no momento em que o estudante está em contato com os conteúdos. Para tanto, a preparação e curadoria dos conteúdos precisa atender a esse requisito nas etapas de planejamento e produção que vão contemplar conceitos, fatos e princípios associados as atividades de aprendizagem para que os estudantes interajam com esses conteúdos. O Unifeso considera a produção de conteúdos e materiais que permitam a navegação não linear, de forma que a produção para educação EAD deve estar baseada em linguagem hipermidiática.

O modo de comunicação interativa rompe com a lógica unívoca de conteúdo, como superação a recepção passiva. Em última instância o estudante na interação com os materiais e conteúdos, tornam-se cocriadores, à medida que fazem escolhas dos

melhores caminhos e dos processos de aprendizagem que são oferecidos pelos conteúdos que desbanca a lógica unívoca da transmissão de A para B. Nesse sentido, é importante pensar na produção de conteúdos em pequenas unidades que são interativas, demanda a reconfiguração dos modelos de comunicação que estão na base da produção dos materiais, uma vez que devem considerar que o receptor tenha possibilidades de responder ao sistema de expressão dos conteúdos e de dialogar com ele. Para tanto, a produção de conteúdo precisa permitir adentramento, manipulações e modificações, ao invés da simples transmissão de informações. A produção deve explorar as vantagens da flexibilidade e funcionalidade possibilitadas pelo hipertexto; costurar nós entre os conteúdos e suas unidades menores, que podem ser reconectados a qualquer instante; possibilitar a inclusão de mecanismos que evitem que o usuário se perca, mas que da mesma forma não o impeça de navegar.

A chave para o gerenciamento e a produção dos conteúdos e materiais didáticos online adequados, está na redução de tudo o que é irrelevante para a aprendizagem, aumentando a carga relevante, evitando a competição de várias fontes de informação competindo entre si. Portanto a produção de conteúdos deve levar em conta que a apresentação de informações deve otimizar o desempenho intelectual. Assim, a produção de material didático no Unifeso, considera a importância de equilibrar a carga cognitiva durante a seleção, elaboração e distribuição dos conteúdos, que são planejados para que o volume de informações oferecidas ao aluno seja compatível com sua capacidade de compreensão, tornando a aprendizagem efetiva. Os processos educacionais atuais precisam descrever como será a produção de conteúdo educacional num universo digital em que não faltam informações e conteúdos dispersos em toda a Web. Nesse sentido, o Unifeso tem clareza de que o material didático para EAD possui propriedades diferentes dos materiais tradicionais, seja no planejamento, produção e distribuição, seja com foco no conteúdo por meio da criatividade, combinação de múltiplas linguagens, fácil e

agradável, seja na aprendizagem pela interatividade, a autonomia e na autorresponsabilização, estratégias, ferramentas ou estruturação do AVA.

O material didático em EAD resulta de uma série de produtos e linguagens com o objetivo de apresentar ao estudante uma proposta de abordagem pedagógica do conteúdo educacional que é distribuído em multimídia, englobando o texto escrito, o audiovisual e o gráfico, em diversos meios, ambientes e plataformas digitais. Deve ser instrutivo, de fácil entendimento, utilizando multimídias, com interdependência de multiplataformas e ferramentas de aprendizagem, por meio das diversas linguagens características de cada canal de distribuição e comunicação. Com foco no processo do ensino, tendo no horizonte o processo da aprendizagem, emerge a necessidade de organizar como os conteúdos serão apreendidos e ensinados, tendo como foco como a sequência na qual o estudo acontece, já que é fundamental para que o aluno aprenda. Então, ainda no nível de organização curricular, temos de decidir como estruturar e sequenciar os conteúdos. No Unifeso, os conteúdos são disponibilizados em diferentes mídias veiculados por tecnologias diversas e sua elaboração é complexa demandando o envolvimento de vários profissionais de áreas tão distintas como tecnologia, design gráfico, educação, ou seja a equipe multidisciplinar. Para tanto todos os envolvidos consideram a Teoria Cognitiva da Aprendizagem Multimídia de Mayer (2009, 2014) que apresenta os 12 princípios da aprendizagem multimídia.

Assim, os princípios de Mayer, usados na elaboração de materiais e conteúdos, ajudam a equilibrar o uso de recursos visuais e informações verbais para envolver efetivamente o aluno no processo de aprendizagem, balanceando a carga cognitiva do material. Na EAD, os conteúdos são considerados como toda forma de disponibilização de materiais utilizados no processo de ensino e necessários ao processo de aprendizagem. Nessa perspectiva, os conteúdos educacionais dizem respeito aos textos, vídeos, áudios,

gráficos e infográficos, aplicativos, jogos, recursos de atividades, entre outros. Além disso, todo processo de organização, disposição e navegação, desses materiais compõe o que chamamos de conteúdo educacional online.

Nesse sentido, consideramos a curadoria como uma estratégia de produção de conteúdos que tem como principal ação o uso de material terceirizado, já que a seleção de materiais passa pela roteirização do que e como será pesquisado, selecionado filtrado, contextualizado, organizado, disponibilizado e compartilhado em diferentes formatos, a um perfil específico de estudantes. O material selecionado, pode ser utilizado na íntegra ou também ser complementado com materiais autorais. Para isso o professor conteudista constrói estratégias de abordagem e distribuição do material, muito similar ao processo de produção de conteúdos autorais. Desta forma o professor conteudista curador, merece destaque nesse processo, uma vez que ele é um especialista na área de conhecimento do conteúdo e que cria roteiros de acesso e percursos de abordagem dos materiais. Os materiais que complementam essa política encontram-se disponíveis na IES.

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

A **Pré-Produção** é definida como o conjunto de ações que:

- 1) Definem o modelo pedagógico, com base no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e no Programa Didático (PD), documentos disponibilizados pelas Coordenações de Curso (CC), devidamente cancelados pelos seus respectivos Núcleos Docentes Estruturantes (NDE).
- 2) Elabora a 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, recursos tecnológicos,

ações docentes e discentes esperadas, atividades formativas e sua forma de entrega, assim como a sua equivalência na composição do registro de frequência. Os componentes da matriz didática são utilizados como indicadores de acompanhamento e avaliação.

- 3) Capacita o docente ao longo do processo de produção do material didático - a partir de acompanhamento pedagógico designado pela EAD. Além da formação em trabalho, decorrente das discussões e acompanhamento pedagógico e técnico da equipe da EAD, instituiu-se o projeto “Entre Professores”, que atua permanentemente na capacitação docente para EaD, para incorporação de TICs aos processos de ensino-aprendizagem e para processos avaliativos.
- 4) Planeja as Unidades de Conteúdos Digitais – etapa que privilegia uma variedade de objetos de aprendizagem com o objetivo 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, aos relatórios do Disk EaD e avaliações da CPA, além dos indicadores de acompanhamento específicos.
- 5) Planejamento do Mapa de Atividades e do Banco de Questões – considera a adoção da avaliação formativa e a diversificação dos instrumentos avaliativos. O Plano de Trabalho Docente e no Guia do Estudante, elaborados neste processo são documentos fundamentais nos processos de orientação e comunicação com docentes e estudantes.
- 6) 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

- 1) 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 recebem subsídios pedagógicos, orientação tecnológica e passam, obrigatoriamente, pelo processo de formação em trabalho.
- 2) 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 (CEP), aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) em 21/12/2004 sob o registro nº 25000189665/2004-16 possui membros de diferentes áreas do conhecimento e busca, por meio da avaliação ética dos projetos sob apreciação, qualificar e potencializar as pesquisas científicas na instituição.

O CEP do Unifeso é um colegiado interdisciplinar e independente, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para defender os interesses dos participantes da

pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos, observando a seguridade aos direitos e deveres dos participantes da pesquisa e da comunidade científica.

Localiza-se na Diretoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão (DPPE) do Unifeso, Campus Antônio Paulo Capanema de Souza, Prédio Renascimento, localizado na Avenida Aberto Torres, nº 111, Bairro Alto, Cidade Teresópolis, RJ, CEP: 25.964- 004.

O horário de funcionamento e de atendimento aos pesquisadores e ao público acadêmico em geral é entre 9h e 19h, de segunda a sexta-feira, ou através do endereço eletrônico cep@unifeso.edu.br e telefone (21) 2641-7088.

Possui um calendário de reuniões mensais dos seus membros para a análise ética dos projetos de pesquisa, atendendo inclusive instituições parceiras.

No ano de 2021 foram apreciados 149 projetos. Deste total, foram aprovadas 77 pesquisas, reprovadas 2 propostas e ainda apresentam pendências 70 projetos registrados na Plataforma Brasil. Destaca-se a independência deste comitê e o caráter voluntário da participação de seus integrantes. Para não interromper seu trabalho, o CEP do Unifeso manteve suas reuniões no formato on-line devido à pandemia do COVID-19.

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, criada pela Portaria CCBM nº 174/2001 para atender às questões fundamentais sobre a ética e o bem-estar animal/ambiental em apoio à ciência no uso dos animais, no ensino e

na pesquisa científica. Está credenciada junto ao CONCEA – Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal

(<https://www.mctic.gov.br/mctic/opencms/institucional/concea/paginas/lePgislação.htm>)

para cumprir o que determina o disposto na Lei nº 11.794/2008 e demais normativas aplicáveis, respeitando a Constituição Federal Brasileira, regulamentada nos incisos I e II do parágrafo 1º do artigo 255.

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 e do meio ambiente.

Em atendimento a tais premissas, a CEUA apresenta, anualmente, relatórios das atividades que envolvem o uso de animais junto aos setores competentes da Instituição, ao CONCEA 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 veterinários, dois biólogos, um zootecnista, um advogado, um farmacêutico e dois representantes da Sociedade Protetora de Animais legalmente constituída e registrada (ONG Anjos Peludos).

Dessa forma, o referido colegiado tem sempre uma composição multiprofissional, para um mandato de dois anos (2021/2022).

No período de 2019 a dezembro de 2021, foram submetidos à análise 53 projetos, sendo que 69,8% destes foram aprovados. (Recebidos 53 – Aprovados 37).

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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.

BRASIL. Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior. Cadastro e-MEC. 2022. Disponível em: <https://emec.mec.gov.br/>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Quadro estatístico 2º trimestre de 2022. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/>

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.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades e Estados. População Estimada 2021. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/>

_____. 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.

_____. 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.

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.

Unifeso. Centro Universitário Serra dos Órgãos. Projeto Pedagógico institucional (PPI). Teresópolis: Unifeso, 2016.

7. ANEXOS

ANEXO 1. EMENTÁRIO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Administração de Serviços de Alimentação
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	80h
I – OBJETIVO	
Identificar as bases conceituais da Administração de Serviços de Alimentação, para distinguir os princípios básicos da administração (planejamento, organização, controle e direção) que interferem na produção de alimentos. Conhecer os conceitos, objetivos, legislação e operacionalização do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e Programa de Nutrição e Alimentação Escolar (PNAE). Diferenciar área de recepção, área de estocagem, área de pré-preparo e cocção, área de distribuição e área de higienização. Prever o Dimensionamento de área e de equipamentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Aplicar a Estrutura Organizacional das UANs (Rotinas, roteiros, fluxogramas). Aplicar a abordagem em chefia, liderança e administração, conhecer a atribuição geral e específica do nutricionista e o código de ética no enfoque administrativo. Planejar e calcular um cardápio de forma sustentável, equilibrada e nutritiva. Identificar e controlar os custos das UANs, aplicando instrumentos de controle, de produção e de qualidade.	
II – EMENTA	
Administração e 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 e programa nacional de nutrição escolar. 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.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer . [6. ed., rev. e ampl.]. São Paulo, SP: Metha, 2016 SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2017 SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2018	

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

Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 8ed. São Paulo. 2003

SELEÇÃO e preparo de alimentos: gastronomia e nutrição São Paulo, SP: Metha, 2014

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo, SP: Global, 2016

COMPLEMENTAR:

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo, SP: Global, 2016

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. São Paulo: McGraw-Hill, 6. ed., 700p. 2000

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Alimentação, antropologia e sociedade
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Descrever a história da alimentação humana e identificar os diferentes modelos alimentares na sociedade. Analisar a dimensão social da alimentação e dos hábitos alimentares, refletindo sobre esse fator nas escolhas alimentares dos indivíduos. Caracterizar os hábitos alimentares regionais e individuais. Comparar as vantagens e desvantagens da industrialização dos alimentos, novos hábitos alimentares, e o papel midiático neste processo de mudança. Discutir sobre Alimentação, Cultura, Sociedade e Saúde Pública. Reconhecer as diversas possibilidades de diálogo da Nutrição com outras áreas de conhecimento.	
II – EMENTA	
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.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Editora Fiocruz, 2005	

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência e Cultura*, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010

ALMEIDA, Laricia Miranda et al. Influência da mídia na alimentação dos adolescentes da faixa etária de 13 a 14 anos. *Revista Eletrônica Acervo Saúde*, n. 26, p. e773-e773, 2019

BRASIL. Ministério da Saúde. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. *Diário Oficial da União, Poder Executivo*, Brasília, DF, 18 set. 2006

COMPLEMENTAR:

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Red Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 2000. CARNEIRO, H. Comida e sociedade, uma história da alimentação. Rio de Janeiro, 2003.

JUNQUEIRA, LUIZA. Documentário GORDA. Disponível em: REF-697844716 <https://www.youtube.com/watch?v=PVOzftl7Ebs&list=PLenMiYLFbSJ4umia5nIO9rVUprvPpuzxB>.

PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 3. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2018.

GIORDANI, Rubia Carla Formighieri et al. Modelos alimentares e arranjos produtivos no Vale do Ribeira Paranaense: um estudo sobre os princípios da soberania alimentar. *Revista Internacional Interdisciplinar INTERthesis*, v. 12, n. 2, p. 156-179, 2015.

VIEIRA, Enio Cardillo. Tabus, mitos e crendices em nutrição. *Rev. méd. Minas Gerais*, 2010.

ABREU, E. S. et al. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. *Saúde e sociedade*, v. 10, n. 2, p. 3-14, 2001.

DE CASTRO, Helisa Canfield; MACIEL, Maria Eunice. Reflexões sobre o método etnográfico para apreensão das políticas sociais no campo da alimentação e nutrição: notas de pesquisa em uma cozinha comunitária. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 10, n. 3, p. 523-537, 2015.

ALMEIDA, Mirella Dias; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. *Revista Baiana de Saúde Pública*, v. 35, n. 1, p. 110-110, 2011.

WANDSCHEER, Elvis Albert Robe; DA ROSA MACIEL, Carlos Alberto; NEVES, Anderson Souto. A influência dos processos contemporâneos na alimentação: uma proposta de reflexão (the influence of contemporary PLN-288299004 (Versão 1) Página 5 de 6 processes in food: a proposal for reflection). *Revista Nera*, n. 19, p. 152- 161, 2012.

DE CASTRO ENGLER, Rita; GUIMARÃES, Letícia Hilário; LACERDA, A. C. G. Design e consumo: a influência da mídia sobre a obesidade infantil. *Blucher Design Proc*, v. 2, p. 5625-37, 2016.

MARINS, Bianca Ramos; ARAÚJO, Inesita Soares de; JACOB, Silvana do Couto. A propaganda de alimentos: orientação, ou apenas estímulo ao consumo?. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, p. 3873-3882, 2011.

RIGONI, Lucas Paulo et al. Técnicas persuasivas de comunicação em comerciais de alimentos para o telespectador brasileiro. *Psico*, v. 49, n. 3, p. 274-284, 2018.

DE MOURA, Neila Camargo. Influência da mídia no comportamento alimentar de crianças e adolescentes. Segurança Alimentar e nutricional, v. 17, n. 1, p. 113-122, 2010.

FERRACCIOLI, Patrícia; SILVEIRA, Eliane Augusta da. A influência cultural alimentar sobre as recordações palatáveis na culinária habitual brasileira. Rev. enferm. UERJ, p. 198-203, 2010.

DOS ANJOS, Ivan Lucas Picone Borges et al. Distúrbio alimentar, compulsivo e afetivo: uma revisão bibliográfica acerca da associação. Revista de Saúde, v. 11, n. 2, p. 60-64, 2020.

DANTAS, Andressa Emanuelle Cardoso et al. Mindfulness como terapêutica nos distúrbios alimentares: uma revisão integrativa de literatura. Brazilian Journal of Health Review, v. 4, n. 2, p. 9076-9093, 2021.

BURITY, V. et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília, df: ABRANDH, 2010.

VALENTE, F. Et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional - Brasília, df: ABRANDH, 2007.

CAMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2016/2019. Brasília, df: CAISAN, 2016.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Alimentação Funcional (ELETIVA)
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Analisar e interpretar conhecimentos científicos de pesquisas recentes em Nutrição que contribuam para o conhecimento e prescrição de alimentos e ingredientes funcionais, fitoterápicos e plantas medicinais. Além disso, prescrevê-los visando a prevenção ou tratamento de diferentes quadros patológicos como: doenças cardiovasculares e dislipidemias; obesidade; diabetes, câncer, entre outros.	
II – EMENTA	
A disciplina aborda a legislação vigente de alimentos funcionais, os ingredientes funcionais, o desenvolvimento de alimentos funcionais, suas classes e compostos bioativos. Aborda também conceitos e legislação referente a fitoterapia e a Política Nacional de Práticas Integrativas Complementares (PNPIC). A disciplina contempla, ainda, a relação dos alimentos funcionais e de fitoterápicos na prevenção ou tratamento de diferentes quadros patológicos como: doenças cardiovasculares e dislipidemias; obesidade; diabetes e cancer.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	

Neiva Souza et al. Nutrição Funcional: Princípios e Aplicação na Prática Clínica. Acta Port Nutr. no.7 Porto dez. 2016.

DOLINSKY, Manuela. Nutrição funcional. 2. ed. São Paulo: Payá, 2018.

Carnauba R.A. et al. Nutrição clínica funcional: uma visão integrativa do paciente. Diagn Tratamento. 2018.

Portaria no 398, de 30 de abril de 1999. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/1999/prt0398_30_04_1999.html

Portaria no 27, de 13 de janeiro de 1998. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1998/prt0027_13_01_1998.html

Resolução CFN No 680, de 19 de janeiro de 2021. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_680_2021.html

GONÇALVES, J. S. Manual de Prescrição de Fitoterápicos pelo Nutricionista. Ed. Atheneu. São Paulo, 2019. Ministério da Saúde. Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares (PNPIC). Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_praticas_integrativas_complementares_2ed.pdf

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN No 679, de 19 de janeiro de 2021. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_679_2021.html

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN No 680, de 19 de janeiro de 2021. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_680_2021.html

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN No 681, de 19 de janeiro de 2021. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_681_2021.html

ANVISA. RDC No26, de 13 de maio de 2014. Disponível em:

http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/rdc0026_13_05_2014.pdf

ANVISA. RDC No2, de 07 de janeiro de 2002. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0002_07_01_2002.html

Pimentel, C.V.M.B, Elias, M.F., Philippi, S.T. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Editora Manole. 2019. Disponível na Biblioteca Virtual da UNIFESO, no link:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761955/cfi/6/4/4/2/4@0:0>

Organização Mundial de Gastroenterologia (OMGE). Diretrizes Mundiais da Organização Mundial de Gastroenterologia - Probióticos e Prebióticos. Disponível em: <https://www.worldgastroenterology.org/UserFiles/file/guidelines/probiotics-and-prebiotics-portuguese-2017.pdf>

Cozzolino, S. M. F., Cominetti, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Editora Manole, 1ª Edição, 2013.

Saad, G.A., Léda, P.H.O., de Sá, I.M., Seixlack, A.C.C. Fitoterapia Contemporânea - Tradição e Ciência na Prática Clínica. 2ª Edição, Editora Guanabara Koogan, 2016.

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. Krause : Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2018

Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose – 2017. Arq Bras Cardiol 2017; 109(2Supl.1):1-76. Sociedade Brasileira de Cardiologia • ISSN-0066-782X.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial - 2020. : Arquivos Brasileiros de Cardiologia (São Paulo) São Paulo v. 116, n. 3, p. 516-658. Disponível em: <http://bibonline.feso.br/vinculos/00001c/00001cca.pdf>.

PRECOMA, Dalton Bertolim et al. Atualização da Diretriz de Prevenção Cardiovascular da Sociedade Brasileira de Cardiologia - 2019. Arq. Bras. Cardiol. São Paulo, v. 113, n. 4, p. 787-891, Oct. 2019. <https://www.scielo.br/j/abc/a/SMSYpcnccSgRnFCtfkKYTc/?lang=en&format=pdf>

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA. Diretrizes brasileiras de obesidade 2016. 4. ed. São Paulo, SP: ABESO, 2016. 186 p. Disponível em: <http://bibonline.feso.br/vinculos/000018/000018f5.pdf>.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Diretrizes da Sociedade Brasileira 2019- 2020. São Paulo: CLANAD, 2020. Disponível em: <http://www.saude.ba.gov.br/wp-content/uploads/2020/02/Diretrizes-Sociedade-Brasileira-de-Diabetes-2019-2020.pdf>

Sawaya, A.L., Leandro, C.V.G., Waitzberg, D.L. Fisiologia da nutrição na saúde e na doença - da biologia molecular ao tratamento. 14a Edição. Ed. Atheneu. São Paulo, 2013.

Albenberg, L.G., Wu, G.D. Diet and the intestinal microbiome: associations, functions, and implications for health and disease. Gastroenterology. 146(6):1564-72, 2014. doi: 10.1053/j.gastro.2014.01.058.

Khoshbin, K., Camilleri, M. Effects of dietary components on intestinal permeability in health and disease. Am J Physiol Gastrointest Liver Physiol., 319(5):G589-G608, 2020. doi: 10.1152/ajpgi.00245.2020

Abenavoli, L et al. Gut Microbiota and Obesity: A Role for Probiotics. Nutrients. 11(11):2690, 2019. doi: 10.3390/nu11112690

Tsai, Y. et al. Probiotics, prebiotics and amelioration of diseases. J Biomed Sci 26(1):3, 2019. doi: 10.1186/s12929-018-0493-6.

Altveş, S. et al. Interaction of the microbiota with the human body in health and diseases. Biosci Microbiota Food Health. 39(2):23-32, 2020. doi: 10.12938/bmfh.19-023

COMPLEMENTAR:

Site do Instituto Brasileiro de Nutrição Funcional. Disponível em: <http://www.ibnfuncional.com.br>

Saad, G.A., Léda, P.H.O., de Sá, I.M., Seixlack, A.C.C. Fitoterapia Contemporânea - Tradição e Ciência na Prática Clínica. 2a Edição, Editora Guanabara Koogan, 2016.

Ministério da Saúde. Portaria no 849, de 27 de março de 2017. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prt0849_28_03_2017.html

Ministério da Saúde. Portaria no 702, de 21 de março de 2018. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/guest/materia/->

/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/7526450/do1-2018-03-22-portaria-n-702-de-21-de-marco-de-2018-7526446

DOLINSKY, Manuela. Nutrição funcional. 2. ed. São Paulo: Payá, 2018.

Fraga CG , Croft KD , Kennedy DO , Tomás-Barberán FA . The effects of polyphenols and other bioactives on human health. Food Funct. 20;10(2):514-528, 2019. doi: 10.1039/c8fo01997e.

Roberfroid MB. Prebiotics and Probiotics: are they function foods? American Journal Nutrition. 2000; 71: 168-187

Soyun Cho. The Role of Functional Foods in Cutaneous Anti-aging. J Lifestyle Med. 4(1):8-16, 2014. doi: 10.15280/jlm.2014.4.1.8.

Block, K.I., Mead, M.N. Immune system effects of echinacea, ginseng, and astragalus: a review. Integr Cancer Ther. 2(3):247-67, 2003. doi: 10.1177/1534735403256419

Behl, T. et al. Exploring the multifocal role of phytochemicals as immunomodulators. Biomed Pharmacother.133:110959, 2021 doi: 10.1016/j.biopha.2020.110959

Azrielant, S., Shoenfeld, Y. Vitamin D and the Immune System. Isr Med Assoc J. 19(8):510-511, 2017

Hojyo, S., Fukada, T. Roles of Zinc Signaling in the Immune System. J Immunol Res., 2016. doi: 10.1155/2016/6762343.

LOZANO, Ana Flávia Quiarato ; BAGNE , Leonardo; HORA, Daisy Cristina Borges da. Uma abordagem dos efeitos terapêuticos do Allium sativum (alho) no sistema imunológico. Revista Científica da FHO|UNIRARAS v.3, n. 1/2015

Donma, M.M., Donma, O. The effects of allium sativum on immunity within the scope of COVID-19 infection. Med Hypotheses. 144:109934, 2020. doi:10.1016/j.mehy.2020.109934

Sultan, M.T. et al. Immunity: plants as effective mediators. Crit Rev Food Sci Nutr. 54(10):1298-308, 2014. doi: 10.1080/10408398.2011.633249

Catanzaro, M. et al. Immunomodulators Inspired by Nature: A Review on Curcumin and Echinacea. Molecules. 26;23(11):2778, 2018. doi:10.3390/molecules23112778

Kris-Etherton, P. M. et al. Bioactive compounds in foods: their role in the prevention of cardiovascular disease and cancer. Am J Med. 113 Suppl 9B:71S-88S, 2002. doi: 10.1016/s0002-9343(01)00995-0.

Scolaro, B. et al. Bioactive compounds as an alternative for drug co-therapy: Overcoming challenges in cardiovascular disease prevention. Crit Rev Food Sci Nutr. 13;58(6):958-971, 2018. doi: 10.1080/10408398.2016.1235546.

Sawaya, A.L., Leandro, C.V.G., Waitzberg, D.L. Fisiologia da nutrição na saúde e na doença - da biologia molecular ao tratamento. 14a Edição. Ed. Atheneu. São Paulo, 2013.

Green, M., Arora, K., Prakash, S. Microbial Medicine: Prebiotic and Probiotic Functional Foods to Target Obesity and Metabolic Syndrome. Int J Mol Sci. 21(8):2890, 2020. doi: 10.3390/ijms21082890

Trigueros, L. et al. Food ingredients as anti-obesity agents: a review. Crit Rev Food Sci Nutr. 53(9):929-42, 2013. doi: 10.1080/10408398.2011.574215

Kim, K-H, Park, Y. Food components with anti-obesity effect. *Annu Rev Food Sci Technol.* 2:237-57, 2011. doi: 10.1146/annurev-food-022510-133656

Konstantinidi, M., Koutelidakis, A.E. Functional Foods and Bioactive Compounds: A Review of Its Possible Role on Weight Management and Obesity's Metabolic Consequences. *Medicines (Basel).* 6(3):94, 2019. doi: 10.3390/medicines6030094

Ballali, S., Lanciai, F. Functional food and diabetes: a natural way in diabetes prevention? *Int J Food Sci Nutr.* 63 Suppl 1:51-61, 2012. doi: 10.3109/09637486.2011.637487

Nie, O. et al. Dietary compounds and traditional Chinese medicine ameliorate type 2 diabetes by modulating gut microbiota. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 59(6):848-863, 2019. doi: 10.1080/10408398.2018.1536646

Tran, N., Pham, B., Le, L. Bioactive Compounds in Anti-Diabetic Plants: From Herbal Medicine to Modern Drug Discovery. *Biology (Basel).* 28;9(9):252, 2020. doi: 10.3390/biology9090252

Rosli, N.H.M. et al. Alzheimer's Disease and Functional Foods: An Insight on Neuroprotective Effect of its Combination. *Pak J Biol Sci.* 23(5):575-589, 2020. doi: 10.3923/pjbs.2020.575.589.

Serra, D., Almeida, L.M., Dinis, T.C. Polyphenols in the management of brain disorders: Modulation of the microbiota-gut-brain axis. *Adv Food Nutr Res.* 91:1-27, 2020. doi: 10.1016/bs.afnr.2019.08.001

Aslam, H. et al. Fermented foods, the gut and mental health: a mechanistic overview with implications for depression and anxiety. *Nutr Neurosci.* 23(9):659-671, 2020. doi: 10.1080/1028415X.2018.1544332

Khalili, H., et al. The role of diet in the aetiopathogenesis of inflammatory bowel disease. *Nat Rev Gastroenterol Hepatol.* 15(9):525-535, 2018. doi: 10.1038/s41575-018-0022-9.

Zhang et al. Interactions between Intestinal Microbiota and Host Immune Response in Inflammatory Bowel Disease. *Front Immunol.* 8:942, 2017. doi: 10.3389/fimmu.2017.00942

Aghajani, M. et al. Functional foods and their role in cancer prevention and health promotion: a comprehensive review. *Am J Cancer Res.* 7(4):740-769, 2017

Serna-Thomé, G. et al. Use of Functional Foods and Oral Supplements as Adjuvants in Cancer Treatment. *Rev Invest Clin.* 70(3):136-146, 2018. doi: 10.24875/RIC.18002527

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Alimentação vegetariana (ELETIVA)
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Elaborar o plano alimentar baseado na alimentação vegetariana de acordo com o entendimento dos principais conceitos, características e aspectos relacionados às individualidades dos pacientes vegetarianos em diferentes estágios da vida contemplando as principais recomendações e diretrizes para esse público, em especial.	

II – EMENTA	
Aborda conceitos básicos sobre a alimentação vegetariana, principais características nutricionais e dietéticas dos pacientes vegetarianos nos diferentes estágios da vida, recomendações nutricionais para vegetarianos baseadas no guia alimentar, contemplando as principais deficiências e planejamento de dietas para esse público, além de abordar aspectos relacionados à saúde e o consumo de alimentação vegetariana.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
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.	
MOTA, E.D. Alimentação natural: uma opção que faz diferença. Petrópolis: Vozes, 2005.	
ELLIOT, R. A autêntica cozinha vegetariana. São Paulo: Manole, 1995.	
Sociedade Vegetariana Brasileira. Guia Alimentar de Dietas Vegetarianas para Adultos. São Paulo, 2018. Disponível em: www.svb.org.br	
COMPLEMENTAR:	
ANDRE, J. Equilíbrio nutricional do vegetariano. São Paulo: Manole, 1991.	
INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary reference intakes: the guide to nutrient requirements. Washington: The National Academies Press, 2006.	

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Cenários, Cultura e Globalização (EaD)
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	80h
I – OBJETIVO	
Refletir sobre temas de grande repercussão no contexto atual, considerando os seus impactos nas relações sociais, econômicas, políticas, culturais e tecnológicas, apresentando de maneira argumentativa suas reflexões.	
Dialogar sobre temas polêmicos mantendo a clareza, a coerência, a ética, considerando a pluralidade de perspectivas, apresentando de maneira argumentativa suas ponderações.	
Pesquisar temas de grande impacto social em fontes confiáveis e de relevância acadêmica, considerando o contexto de produção de Fake News, socializando os seus achados no Fórum de Acompanhamento Pedagógico	
II – EMENTA	

Temas de grande repercussão, ligados à geopolítica mundial, políticas públicas, relações de trabalho e desigualdades sociais, veiculados por instituições de comunicação social públicas e privadas, pelos movimentos sociais e pelas entidades representativas da comunidade científica, considerando seus impactos nas relações sociais, econômicas, políticas, culturais e tecnológicas, a fim de promover a reflexão e a capacidade argumentativa do estudante.

III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BÁSICA:

AZEVEDO, Reinaldo. Os que têm nojo do povo. Ou: Democracia sob ataque. Youtube, 18 fev. 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=N-TMdlthQ3w>. Acesso em: 08 fev. 2022.

CONSTANTINO, Rodrigo. Liberdade de Opinião. Liberdade de Expressão. Youtube, 31 jul, 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=CZsuAqLMG3E>. Acesso em: 08 fev. 2022.

DINIZ, Debora; MEDEIROS, Marcelo. Aborto no Brasil: uma pesquisa domiciliar com técnica de urna. Revista Ciência & Saúde Coletiva, Volume: 15 Suplemento 1, 2010.

RODRIGUES, Maurício. Vacinação obrigatória dos empregados: a justa causa, o STF e a LGPD. Revista Consultor Jurídico, 05 ago 2021. Disponível em: <https://www.conjur.com.br/2021-ago-05/pallota-vacinacaoobrigatoria-justa-causastf-lgpd>. Acesso em: 08 fev 2022.

STRECK, Lenio. Pode-se, em nome da democracia, propor a sua extinção? Revista Consultor Jurídico, 22 de jun. 2020. Disponível em: <https://www.conjur.com.br/2020-jun-22/streck-cattoni-nome-democraciaproporextincao>. Acesso em: 08 fev. 2022.

BARBOSA, Renan. Defesa da vida: porque o aborto não deve ser legalizado no Brasil. Jornal Gazeta do Povo, 12 mar. 2018. Disponível em: PLN-213525672 (Versão 1) Página 5 de 7 <https://especiais.gazetadopovo.com.br/defesa-da-vida-por-que-o-abortonao-deve-ser-legalizado-no-brasil/>. Acesso em: 08 fev. 2022.

ANDRADE, D. P. O perigo da “normalidade”: o caso Eichmann. Revista Cronos, v. 8, n. 1, 9 jan. 2013. REF-646929696 CAPUCHINHO, Cristiane. Você seria capaz de fazer mal a alguém para obedecer a uma ordem? TILT UOL, 10 jun 2019. Disponível em: <https://www.uol.com.br/tilt/ultimas-noticias/redacao/2019/06/08/voce-seriacapaz-de-fazer-mal-a-alguem-para-obedecer-uma-ordem.htm>. REF-648560279 ANDRADE, D. P. O perigo da “normalidade”: o caso Eichmann. Revista Cronos, v. 8, n. 1, 9 jan. 2013.

BBC NEWS. Por que David Solomon, CEO do banco Goldman Sachs, acha que trabalhar de casa é 'uma aberração'. BBC News, 27 mar. 2021. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/bbc/2021/03/27/porque-david-solomon-ceo-do-banco-goldman-sachs-acha-que-trabalhar-decasa-e-uma-aberracao.htm>. Acesso em: 09 fev. 2022.

COMPLEMENTAR:

GOMES, Wilson. Trump e a liberdade de expressão/opressão. Revista Cult, 15 jan, 2021. Disponível em: <https://revistacult.uol.com.br/home/trump-e-aliberdade-deexpressao-opressao/>. Acesso em: 08 fev. 2022.

STRECK, Lenio. Pode-se, em nome da democracia, propor a sua extinção? Revista Consultor Jurídico, 22 de jun. 2020. Disponível em: <https://www.conjur.com.br/2020-jun-22/streck-cattoni-nome-democraciaproporextincao>. Acesso em: 08 fev. 2022.

DINIZ, Debora. Falar de aborto é falar de uma necessidade de saúde da mulher. Youtube, 06 ago 2015. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rpolqslaFvg>. Acesso em: 08 fev 2022.

GIRÃO, Eduardo. Eduardo Girão lamenta decisão da OMS em considerar o aborto um direito essencial. Youtube, 07 de abril 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=26LonOzAE5c>. Acesso em: 08 fev 2022.

ARAÚJO, Luana. Passaporte vacinal não é decisão política, é decisão técnica. Youtube, 06 dec 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=NQ53gzhmbAc>. Acesso em: 09 fev 2022.

CONSTANTINO, Rodrigo. Ideia do passaporte sanitário é temerária. Youtube, 15 jun 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=R22FbO-AxV0>. Acesso em: 09 fev 2022.

ANTUNES, Ricardo. Pandemia mostrou que capitalismo sem trabalho humano é parasitário. Youtube, 01 maio 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=DqDikzjk-Fs>.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Avaliação e Determinação do Estado Nutricional
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	60h
I – OBJETIVO	
Realizar a avaliação do estado nutricional de indivíduos e de coletividades. Apresentar os métodos, técnicas e critérios de diagnóstico nutricional, utilizados na avaliação direta e indireta do estado nutricional. Aplicar os métodos e técnicas para a avaliação, quantitativa e qualitativa, do consumo alimentar de indivíduos e população. Capacitar o estudante na avaliação do estado nutricional de indivíduos em situações especiais.	
II – EMENTA	
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. Além disso é realizada a introdução ao estudo da avaliação nutricional; métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional (considerando suas aplicabilidades e limitações): avaliação clínica, antropométrica, inquéritos dietéticos, composição corporal e avaliação bioquímica. Proceda-se a avaliação nutricional no ciclo vital e em situações especiais (pacientes hospitalizados, indivíduos com necessidades especiais e amputados).	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	

ROSSI, Luciana. Avaliação nutricional: novas perspectivas. 2. Rio de Janeiro Roca 2015 1 recurso online ISBN 978-85-277-2772-3.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação nutricional: teoria e prática. 2. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788527733694

Bianca Duarte. Avaliação nutricional. Porto Alegre SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595027817.

MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014 1 recurso online ISBN 978-85-277-2378-7.

AVALIAÇÃO nutricional aplicada. Porto Alegre SER - SAGAH 2016 1 recurso online ISBN 9788569726708

COMPLEMENTAR:

RESOLUÇÃO CFN No 304, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2003 - Dispõe sobre critérios para Prescrição Dietética na área de Nutrição Clínica e dá outras providências. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_304_2003.htm

Protocolo Mínimo para Avaliação Nutricional. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 4ª REGIÃO RJ - ES - MG. ATO CRN-4 No 78/ 2005. REF-642092433 RESOLUÇÃO CFN No 600/2018 - Principais desafios na ação fiscal.

DIAS, J. et al. Aplicabilidade do índice adiposidade corporal na estimativa do percentual de gordura de jovens mulheres brasileiras. Revista Brasileira de Medicina do Esporte, v. 20, n. 1, p. 17-20, 2014.

SANTOS, J. L. B. et al. Estado nutricional, sinais clínicos de carências nutricionais e vulnerabilidade social entre crianças do semiárido paraibano. Demetra; 2016; 11(4); 1031-1048.

Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde.[Andressa Araújo Fagundes et al.] – Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

Antropometria USP – Cristina Martins. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/2191654/mod_resource/content/1/Modulo_2-

Ministério da Saúde. Situação alimentar e nutricional no Brasil: excesso de peso e obesidade da população adulta na Atenção Primária à Saúde. Brasília – DF, 2020.

Carvalho, Ana Paula Perillo Ferreira. Protocolo de atendimento nutricional do paciente hospitalizado / Ana Paula Perillo Ferreira Carvalho [et al.]. Goiânia: Gráfica UFG, 2016.171 p.: il. – (Adulto / Idoso; v. 2)

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. CADERNETA DE SAÚDE DA PESSOA IDOSA. 4ª Edição. Brasília – DF, 2017.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentação saudável para a pessoa idosa: um manual para profissionais de saúde. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009. 36 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

Davis, ABV. Avaliação Nutricional. Rio de Janeiro: SESES, 2016.

Rosa, G; Palma, A. G. de C. Avaliação Antropométrica. In: Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

KAMIMURA, M. A. et al. Avaliação nutricional. In: CUPPARI, LILIAN, Nutrição clínica no adulto, São Paulo: Manole, 2014, cap. 6, p. 111-150.

Diretrizes de Atenção à pessoa com Síndrome de Down./Diretrizes de Atenção à pessoa com Paralisia Cerebral.

Santos et al., 2011. Avaliação antropométrica e frequência alimentar em portadores de síndrome de Down. Ensaios e Ciência Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde Vol. 15, No. 3, Ano 2011.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 272 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica, no 33).

Curvas de Crescimento da Organização Mundial da Saúde – OMS.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde.

Crianças com paralisia cerebral: como podemos avaliar e manejar seus aspectos nutricionais.

Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose – 2017. Arq Bras Cardiol 2017; 109(2Supl.1):1-76. Sociedade Brasileira de Cardiologia • ISSN-0066-782X.

Sociedade Brasileira de Diabetes. DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES 2019-2020.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. Vigitel-Brasil 2019: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2019.

Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Bases Moleculares da Vida I
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	80h
I – OBJETIVO	
Familiarizar o estudante 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 estruturas e organelas celulares. Avaliar a importância dos processos celulares na formação e manutenção corporal. Permitir ao estudante	

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 estudante ter as competências necessárias que fundamentam a prática do nutricionista.

II – EMENTA

Estrutura atômica e molecular. Diferença de cargas elétricas entre átomos e moléculas. Propriedades fundamentais do carbono. Ligações químicas. Fórmulas químicas. Classificação das diferentes cadeias carbônicas, principais grupos e funções dos hidrocarbonetos. 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. Características morfofuncionais dos diferentes grupos de vírus, bactérias, fungos e parasitos (protozoários e vermes). Microbiota natural e patológica humana.

III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BÁSICA:

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.

DUDEK, Ronald W.; WILEY, John E.; AZEVEDO, Maria de Fátima; PIMENTEL, Márcia Mattos G. Genética humana básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Biologia celular e molecular. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

VOET, Donald; VOET, Judith G. Bioquímica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 1596 p. ISBN 978-85-36306-80-7

COMPLEMENTAR:

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.

CHANDAR, Nalini. Biologia celular e molecular ilustrada. Porto Alegre ArtMed 2015 1 [Recurso online] ISBN 9788536326580.

DE ROBERTIS, Edward M; HIB, José. De Robertis. Biologia Celular e Molecular, 16a ed. 2014.

DE ROBERTIS, Edward M. Biologia celular e molecular. 16. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014 1 [Recurso online] ISBN 978-85-277-2386-2.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Bases Moleculares da Vida II
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Compreender os princípios essenciais da química orgânica com base na fundamentação atômica e molecular. Reconhecer as diferentes moléculas orgânicas e suas propriedades fundamentais, bem como de suas aplicações nos processos nutricionais. Compreender e identificar a estrutura interna das células e suas adaptações a diferentes funções, fundamentados nos subsídios teóricos e práticos. Compreender o desenvolvimento da célula pré e pós divisão. Compreender o movimento da água nas células e tecidos animais. Reconhecer as diferentes estruturas e organelas celulares. Avaliar a importância dos processos celulares na formação e manutenção corporal. Compreender e diferenciar os principais grupos de microrganismos em suas estruturas e implicações harmônicas e desarmônicas no bem-estar e na saúde humana. Conhecer os conceitos gerais e práticas fundamentais em Bioquímica, Biologia Celular e Microbiologia que possibilitem o desenvolvimento das competências necessárias que fundamentam a prática do nutricionista.	
II – EMENTA	
Introdução a Imunologia. 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. Introdução a embriologia. Gametogênese, formação do embrião. Fases embriogênicas, diferenciação dos folhetos e tecidos na formação dos sistemas. Introdução à Citogenética, aspectos fundamentais e estrutura dos ácidos nucleicos. Genômica, estrutura e função dos genes, expressão gênica. Princípios essenciais da genética humana.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv; BAKER, David L.; BAKER, Alexandra. Imunologia celular e molecular. 7. ed. Rio de Janeiro, J: Elsevier, 2012. DUDEK, Ronald W.; WILEY, John E.; AZEVEDO, Maria de Fátima; PIMENTEL, Márcia Mattos G. Genética humana básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. MOORE, Keith L. Embriologia básica. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.	
COMPLEMENTAR:	
BEIGUELMAN, B. Citogenética humana. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1982. ROITT, Ivan M. Fundamentos de Imunologia. 12. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2013 1 [Recurso online] ISBN 978-85-277-2225-4 MOORE, Keith L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. Embriologia clínica. 10. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2016.	

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Bases Morfofuncionais da Vida I
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	80h
I – OBJETIVO	
Reconhecer os componentes das células, dos tecidos e órgãos dos sistemas: nervoso, cardiovascular, musculoesquelético e respiratório; compreender a fisiologia dos sistemas do corpo humano; demonstrar capacidade de relacionar os diferentes sistemas em seu contexto anatômico, histológico e fisiológico; desenvolver uma linguagem apropriada que relacione o estudante aos demais profissionais da saúde.	
II – EMENTA	
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 e respiratório.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
ABRAHAMSOHN, P. Histologia. Guanabara Koogan, 2016. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Histologia Básica. 12a edição, Guanabara Koogan, 2013. MOORE, K. L. Anatomia orientada para a clínica. 7a edição, Guanabara Koogan, 2014. NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 6a edição, Elsevier, 2015. SILVERTHORN, D. U. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7a edição, ArtMed, 2017. TORTORA, G. J. Princípios de Anatomia e Fisiologia. 14a edição, Guanabara Koogan, 2016.	
COMPLEMENTAR:	
AIRES, M. M. Fisiologia. 5a edição, Guanabara Koogan, 2018. BERNE, R. M; LEVY, MN. Fisiologia. 5a edição, Elsevier, 2006. COSTANZO, L. S. Fisiologia. 5a edição, Elsevier, 2014. GUYTON, A. C. et al. Tratado de Fisiologia Médica. 13a edição, Elsevier, 2017. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Histologia Básica. 12a edição, Guanabara Koogan, 2013. MOORE, K. L. Anatomia orientada para a clínica. 7a edição, Guanabara Koogan, 2014.	

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Bases Morfofuncionais da Vida II
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Reconhecer os componentes das células, dos tecidos e órgãos dos sistemas: endócrino, digestório, reprodutor e urinário; compreender a fisiologia dos sistemas do corpo humano; demonstrar capacidade de relacionar os diferentes sistemas em seu contexto anatômico, histológico e fisiológico; desenvolver uma linguagem apropriada que relacione o estudante aos demais profissionais da saúde.	
II – EMENTA	
Conhecimento teórico e prático integrado da anatomia topográfica humana e sistêmica; aspectos gerais histológicos e fisiológicos dos sistemas: endócrino, digestório, reprodutor e urinário.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia e Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 14a ed. 2019.	
JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Histologia básica: texto e atlas. 13. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019.	
AIRES, M. M. A. Fisiologia. 5a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018	
DOUGLAS, Carlos Roberto. Fisiologia Aplicada À Nutrição. Grupo Gen-Guanabara Koogan, 2000.	
Silverthorn DU. Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada. 7a ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2017.	
BERNE, RM; LEVY, MN. Fisiologia. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006	
MOORE, Keith L.; DALLEY, Arthur F.; AGUR, A. M.R. Moore anatomia orientada para a clínica. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014.	
COMPLEMENTAR:	
Silverthorn DU. Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada. 7a ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2017.	
COSTANZO, L. S. Fisiologia. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.	
BERNE, RM; LEVY, MN. Fisiologia. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.	
AIRES, M. M. A. Fisiologia. 5a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.	
TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia e Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 14a ed. 2019.	
NETTER, Frank H. Atlas de anatomia humana. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.	

DI FIORE, Mariano S. H. Atlas de histologia. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
HALL, John E.; GUYTON, Arthur C. Guyton & Hall Tratado de fisiologia médica. 13. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2017.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Bioquímica da Nutrição
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Desenvolver a capacidade de reconhecer as diferentes macromoléculas e suas propriedades fundamentais, bem como de suas aplicações nos processos nutricionais. Identificar e entender as principais reações que participam na construção e manutenção do metabolismo corporal humano. Compreender os diferentes mecanismos bioquímicos envolvidos na nutrição humana. Desenvolver o caráter investigativo e crítico dentro das competências necessárias para a prática do nutricionista.	
II – EMENTA	
Estudo teórico e prático de reações bioquímicas e vias metabólicas envolvidas na nutrição humana: equilíbrio ácido -básico, equilíbrio hidroeletrolítico, oxidações biológicas, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e minerais. Integração metabólica em diferentes condições energéticas.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7a edição. ArtMed, 2017.	
NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 7a edição. Artmed, 2018.	
TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia e Fisiologia. 14a edição. Guanabara Koogan, 2016.	
FERRIER, Denise. Bioquímica ilustrada. 7a edição. Artmed, 2019.	
COZZOLINO, S. M. F. & COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da Nutrição. 2a edição. Manole, 2020.	
PALERMO, J. R. Bioquímica da Nutrição. 2a edição. Atheneu, 2014.	
COMPLEMENTAR:	
COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 5a ed. Manole, 2016.	
COZZOLINO, S. M. F. & COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da Nutrição. 2a edição. Manole, 2020.	

FERRIER, Denise. Bioquímica ilustrada. 7a edição. Artmed, 2019.

PALERMO, J. R. Bioquímica da Nutrição. 2a edição. Atheneu, 2014.

RODWELL, Victor; BENDER, David; BOTHAM, Kathleen; KENNELLY, Peter; WEIL, Anthony. Bioquímica ilustrada de Harper. 30a edição. AMGH, 2017.

NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 7a edição. Artmed, 2018.

Silverthorn DU. Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada. 7a ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2017.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Bromatologia aplicada à Nutrição
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVOS	
Reconhecer as análises bromatológicas e suas aplicações na análise da composição dos alimentos. Identificar o rótulo como ferramenta de informação e comunicação com os consumidores a respeito da composição dos alimentos. Predizer quais as técnicas adequadas os componentes a serem analisados de acordo com o alimento em questão. Identificar as técnicas de dosagem de carboidratos, lipídios e acidez, adequadas à cada tipo de alimento. Executar corretamente as técnicas de dosagem de carboidratos, lipídios e acidez, selecionadas à cada tipo de amostra. Diferenciar as técnicas de análise sensorial e sua adequação à diferentes tipos de amostras e objetivos de análise. Identificar as técnicas de análise sensorial e sua adequação à diferentes tipos e amostras e objetivos de análise.	
II – EMENTA	
Introdução à Bromatologia. Noções gerais sobre componentes de alimentos. Umidade e sólidos totais. Cinzas e Fibras em alimentos. Lipídeos e Análise de lipídeos. Carboidratos e Análise de carboidratos. Proteínas e Análise de Proteínas. Vitaminas e oxidações. Análise da água de consumo. Aditivos em alimentos e aromatizantes. Legislação e Fiscalização de Alimentos. Rotulagem de Alimentos e Análise Sensorial.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2a. Edição, Editora da UNICAMP, Campinas, 2003.	

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo) Normas analíticas do INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3a ed. V.1. São Paulo, 1985.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

ALMEIDA-MURADIAN, L.B. Vigilância Sanitária. Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos. Gonçalves, E.C. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição, 2006.

COMPLEMENTAR:

Artigos científicos em língua portuguesa ou inglesa a serem apresentados durante o curso.

PLANO DE ENSINO

COMPONENTE CURRICULAR: Cidadania, Diversidade e Sustentabilidade (EaD)

CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018: 80h

CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022: 80h

I – OBJETIVO

Apreender os principais temas da Educação em Direitos Humanos, considerando, os da dignidade humana; igualdade de direito, valorização das diferenças e das diversidades; laicidade do Estado; democracia e educação, reconhecendo a Declaração Universal dos Direitos Humanos como referência de formação cidadã e de atuação profissional; PLN-249816507 (Versão 3) Página 2 de 21;

Reconhecer as relações étnico-raciais na formação histórica da sociedade brasileira, considerando a diversidade étnica e a pluralidade cultural, compreendendo o seu pertencimento étnico-racial como cidadão e sua atuação profissional.

II – EMENTA

Ressignificação de conceitos relativos à cultura africana, indígena e europeia constituintes do povo brasileiro. Diversidade cultural brasileira: visão humanizada e concreta sobre origens e principais elementos que a compõem. Nova percepção de um Brasil inter e multicultural. Relações socioambientais e econômicas: a posse da terra e a exploração dos recursos naturais, ambientais e humanos do país. Transformação histórica dos conceitos e valores dos direitos humanos. Características conflitivas dos direitos humanos nas sociedades plurais. Educação acerca dos direitos humanos e da cultura democrática. Arte e educação acerca dos direitos humanos. Direitos humanos, sustentabilidade e gerações futuras.

III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BÁSICA:

CHAUÍ, Marilena. Convite à filosofia. São Paulo: Editora Ática, 2002.

DAMASCENO, João Batista. Individualismo e liberalismo: valores fundadores da sociedade moderna. Revista de Ciência Política, Nº 12/out, 2003. Disponível em: http://www.achegas.net/numero/doze/damasceno_12.htm

DEBORD, Guy. A Sociedade do Espetáculo. Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.

PEREIRA, Luiz Carlos Bresser. Estado, sociedade civil e legitimidade democrática. Revista de Cultura e Política, no. 34, 1995.

RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. 3. ed. Rio de Janeiro. Editora: Global, 2015.

BUNGE, M. Filosofia política, solidaridad, cooperación y democracia integral. Barcelona: Editorial Gedisa, 2009. p. 15.

DINIZ, M. A. V. Estado social e princípio da solidariedade. Revista de Direitos e Garantias Fundamentais, Vitória, n. 3, p. 31-48, jul./dez 2008.

DURKHEIM, Émile. Da divisão do trabalho social. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

PAES, César Paes. Limites da Democracia. Revista de Artes e Humanidades, v. 1, p. 1-15, 2007. PLN-249816507 (Versão 3) Página 4 de 21

KYMLICKA, Will. Cidadania. Crítica, 20 de janeiro de 2016. Disponível em: .

UNIFESO. Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI). 2016. 59 p.

MARSHALL, T. H.; BOTTOMORE. Cidadania e classe social. São Paulo: Unesp, 2021.

PAES, César Paes. Limites da Democracia. Revista de Artes e Humanidades, Santo André/São Bernardo do Campo, v. 1, p. 1-15, 2007.

WEBER, Max. Ensaios de sociologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

KYMLICKA, Will. "Citizenship", in E. Craig (org.), Routledge Encyclopedia of Philosophy (London: Routledge, 1998). Tradução de Desidério Murcho. Disponível em: . Acesso em 23 nov. 2015.

MUNANGA, Kabengele. Por que ensinar a história da África e do negro no Brasil de hoje? Revista do Instituto de Estudos Brasileiros [online], v. 00, n. 62, p. 20-31, 2015.

Documentário Café com leite (água e azeite?). Direção, produção, roteiro: Guiomar Ramos. Coprodução: Tatu Filmes. Edição: Márcio Perez. 30 min., 2007.

MUDIMBE, V. Y. A invenção da África. Ano 11, vol. 1, nº16 (2010): 73-81.

COMPLEMENTAR:

Acessibilidade e Inclusão Social (com Nathalia Quintella e Gicele Faissal). Podcast Unifeso #03. Duração 5'59".

BETIM, Felipe. "Sentia que não fazia parte desse ambiente: os desafios de ser negro e da periferia em uma universidade." El País Brasil, 12/09/2018.

COSTA, Bernado. Professor da UFRJ denuncia discriminação de cunho racista na universidade. O Dia, 26/08/2021.

COSTA, Susana Henriques da; COSTA, Amarilis; GARROTE, Marina Gonçalves. Por uma universidade antirracista. Jornal da USP, 16/03/2021.

DIAS, Carlos; PATRIARCA, Paola. Racismo em universidades: professores e alunos negros relatam ataques criminosos no interior de SP. G1 Sorocaba e Jundiaí, 05/07/2019.

ESCRITOS DE MARILENA Chauí: o que é cultura? Grupo Autêntica. Vídeo. Duração: 10'02". Disponível em: . PLN-249816507 (Versão 3) Página 6 de 21

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Novo Aurélio Século XXI: o dicionário da língua portuguesa.

SCORZA, Flavio Augusto Trevisan. O Estado na obra de Kant. Revista Jus Navigandi, ISSN 1518-4862, Teresina, ano 12, n. 1348, 11 mar. 2007. Disponível em: <https://jus.com.br/artigos/9580/o-estado-na-obra-de-kant>.

BRANCOS POSSUEM RENDA 74% superior à de pretos e pardos. DW, 13/11/2019.

BRASIL TEM 2ª maior concentração de renda do mundo, diz relatório da ONU. G1, 09/12/2019.

ESTEVES, Regina. Desigualdade social em tempos de pandemia. EXAME, 23/05/2021. Disponível em: . PLN-249816507 (Versão 3) Página 10 de 21

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Composição dos alimentos e Higiene
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	80h
I – OBJETIVO	
Descrição dos conceitos básicos, importância e aplicações da disciplina. Reconhecer a composição química dos alimentos, por grupos, expressa em composição centesimal. Identificar as propriedades das frações que compõem os alimentos. Diferenciar o uso das tabelas de composição centesimal de alimentos para elaboração ou análise de preparações e dietas. Predizer a avaliação do valor nutricional e calórico dos alimentos. Predizer quanto a identificação dos alimentos sob o ponto de vista da estabilidade, da sanidade e da inocuidade. Identificar e distinguir as alterações dos alimentos e suas consequências, causadas por fatores biológicos, químicos ou físicos, e possíveis associações com as doenças transmitidas por alimentos, ou outros agravos à saúde. Identificar os principais métodos de higiene e controle no processo produtivo.	
II – EMENTA	
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. Importância da higiene no controle de qualidade dos alimentos. Limpeza e sanitização e microbiologia dos alimentos.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	

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.

FRANCO, B.D.G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. Editora Atheneu. São Paulo, 2008.

GONÇALVES, E.C.B.A. Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição. 4. ed. São Paulo: Editora Varela, 2015.

PINHEIRO, A.B.V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. Editora Atheneu. São Paulo, 2008.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição - 2. ed. - Editora Manole, 2014.

SILVA, E. A Jr. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 7. ed., São Paulo, Editora Varela, 2014.

(recurso on-line) Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.-Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. Disponível em: <http://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela>

(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: <http://www.fcf.usp.br/tbca/>

COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília: MAPA, 2017.

CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2a Ed. Ver. – Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2003.

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9a ed, Editora Atheneu. São Paulo, 2005.

KOBLITZ, M.G.B. Matérias-Primas Alimentícias. Composição e Controle de Qualidade. Editora Guanabara-Koogan. 2011.

ZENEBO, O.; PASCUET, N.S. Métodos Físico-Químicos Para Análise de Alimentos (4a Ed.). Ed. Instituto Adolfo Lutz. 2004.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Educação nutricional
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	60h
I – OBJETIVO	
Refletir sobre conceitos e práticas da Educação Alimentar e Nutricional. Apresentar a complexidade e importância do papel de educador do nutricionista nas diferentes áreas e locais de atuação, junto a diferentes públicos, sobre as práticas alimentares saudáveis. Analisar criticamente o referencial teórico e linhas pedagógicas adotadas na Educação Nutricional. Analisar os determinantes biológicos, socioculturais, econômicos, históricos, psicológicos e ambientais que configuram a complexidade das práticas e comportamentos alimentares. Capacitar o estudante para o planejamento, realização e avaliação das ações educativas em alimentação e nutrição, visando a promoção da saúde.	
II – EMENTA	
A disciplina desenvolve no estudante 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. Além disso, reforça a importância da educação e a promoção da saúde; o papel do educador nutricional na atuação com indivíduos e coletividades. A complexidade e determinantes das práticas e comportamentos alimentares; a promoção de práticas alimentares saudáveis nas diversas fases do ciclo de vida; o planejamento e desenvolvimento de ações educativas em alimentação e nutrição nas diferentes áreas de atuação do nutricionista.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
ROCKETT, Fernanda. Educação nutricional. Porto Alegre SER - SAGAH 2017 1 recurso online ISBN 9788595020177. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177/cfi/1!/4/4@0.00:51.0 Maria Cristina Faber Boog. Educação em Nutrição: integrando experiências. Campinas, SP: Komedi, 2013. Sonia Linden. Educação Alimentar e Nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2o ed. São Paulo: Livraria Varela, 2011. CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Editora Fiocruz, 2005. Rosa Wanda Diez-Garcia; Ana Maria Cervato-Mancuso. Mudanças alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. 2o edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. GALISA, Mônica Santiago, 1967- Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática/Mônica Santiago Galisa [et.al.] – 1. ed. – Vila Mariana, SP: Roca, 2014. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf	

Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional. Ministério do Desenvolvimento Social– MDS Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SESAN. Brasília/DF, 2018. Disponível em:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf

Caderno de Atividades Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano à alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Disponível em: <https://polis.org.br/publicacoes/caderno-deatividades-educacao-alimentar-e-nutricional-o-direito-humano-a-alimentacaoadequada-e-o-fortalecimento-de-vinculos-familiares-nos-servicosocioassistenciais/>

Brasil. Ministério da Saúde. Educação nutricional para estudantes do ensino fundamental. Texto: Patrícia Radaelli. Colaboração: Clarissa Irala, Daniela Duarte, Janine Coutinho, Patrícia Fernandez Coordenação Prof. Elisabetta Recine. BRASÍLIA 2001, Universidade de Brasília - Campus Universitário Darcy Ribeiro - Faculdade de Ciências da Saúde Departamento de Nutrição. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/planos_aula.pdf

Brasil. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Educação Infantil / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_atividades_educacao_infantil.pdf

Brasil. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental I [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_atividades_ensino_fundamental_I.pdf

Brasil. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental II / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao_alimentacao_saudavel_ensino_fundamental_II.pdf

COMPLEMENTAR:

Dina Czeresnia. O CONCEITO DE SAÚDE E A DIFERENÇA ENTRE PREVENÇÃO E PROMOÇÃO. Ed. Fiocruz, 2003.

MENEZES, M.F.G.; MALDONADO, L.A. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. Revista HUPE: v. 14, n.3, jul-set, 2015. Disponível em:

<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/revistahupe/article/view/19950/19546>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – 3. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2010. Disponível em: <<https://conselho.saude.gov.br/legislacao/lei8080.htm>>.

BRASIL. Secretaria de Políticas de Saúde Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). ISBN 978-85-334-1911-7. Disponível em: <http://bibonline.feso.br/vinculos/000018/000018dc.pdf>. Acesso em: 27 abr. 2021.

“Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde”. 57ª ASSEMBLÉIA MUNDIAL DE SAÚDE. 22 de maio de 2004. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/ebPortugues.pdf>

Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

Estudo Nacional de Despesa Familiar / Tabelas de Composição de Alimentos. FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. 4ª edição. Rio de Janeiro 1996. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv82261.pdf>

DE CASTRO BARBOSA, Maria Irene et al. Educação Alimentar e Nutricional: influência no comportamento alimentar e no estado nutricional de estudantes. Mundo da Saúde, v. 40, n. 4, p. 399-409, 2016.

EDUCAÇÃO nutricional em pediatria. São Paulo Manole 2018 1 recurso online ISBN 9788520455623. Capítulo 13: Atividades práticas de educação nutricional em pediatria -Página 228. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455623/cfi/249/4/2@100:0.00>

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida. São Paulo Erica 2014 1 recurso online ISBN 9788536521213. Capítulos: 2, 3, 4, 5, 6 - Página 20 a página 66. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521213/cfi/0/4/2@100:0.00>

Patricia Henriques; Patricia Camacho Dias e Luciene Burlandy. A regulamentação da propaganda de alimentos no Brasil: convergências e conflitos de interesses. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 30(6):1219-1228, jun, 2014. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00183912> Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/csp/v30n6/0102-311X-csp-30-6-1219.pdf>

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Educação Permanente e Cuidado em Saúde (EaD)
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Apresentar o conceito de educação permanente em saúde e sua política nacional, permitindo a reflexão sobre sua importância na qualificação das equipes e do trabalho em saúde, além de seu papel na procura pela prática do cuidado ampliado em saúde, através da discussão de seus princípios e diferenciais com educação continuada.	
II – EMENTA	
A disciplina apresenta o conceito de Educação Permanente em Saúde (EPS), a Política Nacional de Educação Permanente em Saúde; propõe reflexão sobre o cuidado em saúde e o trabalho em equipe a partir dos princípios da educação permanente em saúde; diferencia a educação continuada da educação permanente.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
"BRASIL. Portaria GM/MS nº 278, de 27 de fevereiro de 2014. Institui diretrizes para implementação da Política de Educação Permanente em Saúde, no âmbito do Ministério da Saúde (MS). Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 28 fev. 2014. Seção 1, p. 59-60. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2014/prt0278_27_02_2014.html" _____. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. Departamento de Gestão da Educação na Saúde. A educação permanente entra na roda: pólos de educação permanente em saúde: conceitos e caminhos a percorrer / Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde, Departamento de Gestão da Educação na Saúde. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2005. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/educacao_permanente_entra_na_roda.pdf CECCIM, R. B. Educação permanente em saúde: desafio ambicioso e necessário. Interface- comunicação, saúde, educação, Botucatu, v. 9, n.16, p.161-168, 2005. _____. ; 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. Disponível em: https://www.scielo.br/j/physis/a/GtNSGFwY4hzh9G9cGgDjqMp/?format=pdf&lang=pt MIELO, M. Educação permanente na academia como estratégia de formação docente: perspectivas de docentes e preceptores. 2016. Tese (Doutorado em Enfermagem Fundamental) - Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2017. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/22/22132/tde18072017-084819/>. Acesso em: 2018-05-29.	

"_____. Portaria GM/MS nº 1.996, de 20 de agosto de 2007. Dispõe sobre as diretrizes para a implementação da Política Nacional de Educação Permanente em Saúde e dá outras providências. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, n. 162, 22 ago. 2007. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2007/prt1996_20_08_2007.html"

_____. ; 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. Disponível em: PLN-210793694 (Versão 2) Página 4 de 7 <https://www.scielo.br/j/physis/a/GtNSGFwY4hzh9G9cGgDjqMp/?format=pdf&lang=pt>

MERHY, E. O cuidado é um acontecimento e não um ato. Disponível em: <https://docplayer.com.br/31268299-O-cuidado-e-um-acontecimento-e-na-um-ato-emerson-elias-merhy-medico-sanitarista-professor-colaboradorna-unicamp-e-na-ufrj.html>

MIELO, M. Educação permanente na academia como estratégia de formação docente: perspectivas de docentes e preceptores. 2016. Tese (Doutorado em Enfermagem Fundamental) - Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2017. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/22/22132/tde18072017-084819/>>. Acesso em: 2018-05-29.

COMPLEMENTAR:

BOFF, L. O cuidado essencial: princípio de um novo ethos. Inclusão Social, v. 1, n. 1, p. 28-35, 2005.

"FERNANDES, A.B.S.; ARCURI, M.B.; TOSTES, L.P. (Org.). Educação Permanente em Saúde: experiências na escola, serviços e gestão. Teresópolis: Editora Unifeso; São Paulo: Editora Pontocom, 2017. Disponível em: http://www.editorapontocom.com.br/livro/49/educaopermanente_49_5901f2a0422f1.pdf"

FIGUEIREDO, E.B.L.; GOUVEA, M.V.; SILVA, A.L.A. Educação Permanente em Saúde e Manoel de Barros: uma Aproximação Desformatadora. Rev. bras. educ. med.[online]. 2016, vol.40, n.3, pp.324-331. ISSN 0100-5502. <http://dx.doi.org/10.1590/1981-52712015v40n3e01712015>

"Figueiredo, E.B.L. Nascimento da educação permanente no campo da saúde. In: Educação Permanente em Saúde: inventando desformações / Eluana Borges Leitão de Figueiredo. – Niterói: [s.n.], 2014. pp. 25-27. 115 f. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/bitstream/1/876/1/Eluana%20Borges%20Leit%C3%A3o%20de%20Figueiredo.pdf>"

FRANCO, C.M.; KOIFMAN, L. Produção do cuidado e produção pedagógica no planejamento participativo: uma interlocução com a Educação Permanente em Saúde. Interface (Botucatu) [online]. 2010, vol.14, n.34, pp.673-682. Epub 17-Set-2010. ISSN 1414-3283. <http://dx.doi.org/10.1590/S1414-32832010005000016>. REF-610099104 MERHY, E. O cuidado é um acontecimento e não um ato. Disponível em: <https://docplayer.com.br/31268299-O-cuidado-e-um-acontecimento-e-na-um-ato-emerson-elias-merhy-medico-sanitarista-professor-colaboradorna-unicamp-e-na-ufrj.html>

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Empreendedorismo e Inovação
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	80h
I – OBJETIVO	
Desenvolver o perfil e a capacidade empreendedora, estimulando a criatividade, a colaboração e a autonomia, considerando as técnicas e ferramentas necessárias ao gerenciamento de negócios ou projetos. Desenvolver o perfil e a capacidade inovadora, estimulando a criatividade, a colaboração e a autonomia, considerando as estratégias, as metodologias, as técnicas e as ferramentas necessárias à geração de ideias inovadoras para processos, produtos e serviços nas diferentes áreas de formação dos cursos de graduação do Unifeso.	
II – EMENTA	
Histórico e conceituação do empreendedorismo e da inovação. Empreendedorismo e Inovação Social. Empreendedorismo de Startup. Perfil do empreendedor e atitude empreendedora. Design Thinking como ferramenta de inovação e empreendedorismo. Cenário, viabilidade e plano de negócio ou projeto, a partir do modelo Canvas. Plano de negócios: (capa, equipe do projeto, ideia, Modelo de Negócios e Entrevistas de empatia, Observações da entrevista, Protótipo, Observações do Protótipo, Mercado, Concorrentes, Plano de Comunicação, Operações e Plano de Trabalho, Resultados e Balanço, Métricas de Investimento e auto-avaliação).	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2005. DORNELAS, José. Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e gestão de novos negócios. 2ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. ISBN 978-85-7605-876-2. SEBRAE, Modelo de Negócios Canvas. Disponível em: https://www.sebrae.com.br/Sebrae/PortalSebrae/Anexos/Cartilha/QuadroModelodeNegocios.pdf. Acesso em: 27/10/2021.	

BICUDO, L. Afinal, o que é uma startup? O que está acontecendo no mundo? Disponível em: <https://conteudo.startse.com.br/para-investidores/lucas-bicudo/afinal-o-que-e-uma-startup/>. Acesso em 30/03/2021.

DREAMSHAPER, Aprendizagem Baseada em Projetos Disponível em: <https://dreamshaper.com/>. Acesso em: 18/01/2022.

COMPLEMENTAR:

MAXIMIANO, Antônio C. Amaru. Teoria Geral da Administração: da Revolução Urbana à Revolução Digital. 6a edição. São Paulo: Atlas, 2011.

CHIAVENATO, Idalberto. Treinamento e desenvolvimento de recursos humanos: como incrementar talentos na empresa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2008

CHIAVENATO, Idalberto. Treinamento e desenvolvimento de recursos humanos: como incrementar talentos na empresa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Epidemiologia aplicada à Nutrição
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Desenvolver as bases conceituais da Epidemiologia como método de investigação científica, indispensável ao estudo da origem, evolução e controle dos problemas de saúde da população. 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.	
II – EMENTA	
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.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
ALMEIDA FILHO, N; ROUQUAYROL, MZ. Introdução à Epidemiologia. 4ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2006.	

ALMEIDA N, ROUQUAYROL MZ. Epidemiologia & Saúde. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 4ª edição. 2006.

MEDRONHO, RA. Epidemiologia. 2ª ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008

KAC, Gilberto; SICHIERI, Roseli; GIGANTE, Denise Petrucci. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro, RJ: FIOCRUZ/Atheneu, 2007.

VICTORA, Cesar; BARROS, Fernando; SILVEIRA, Mariangela; SILVA, Antonio. Epidemiologia da desigualdade: quatro décadas de coortes de nascimentos. Pelotas, RS: ABRASCO, 2019.

COMPLEMENTAR:

BARRETO, M. Papel da epidemiologia no desenvolvimento do Sistema Único de Saúde no Brasil: histórico, fundamentos e perspectivas. Rev. Bras. Epidemiol. v. 5, supl. 1. 2002.

ALMEIDA N, ROUQUAYROL MZ. Epidemiologia & Saúde. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 4ª edição. 2006.

BRASIL, Ministério da Saúde. Epidemiologia e Serviços de Saúde. Revista Do Sistema Único de Saúde do Brasil, Brasília: v. 20, supl. 1. 2011.

GIGANTE, DP 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.

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.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Estágio – Nutrição Clínica
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	80h
I – OBJETIVO	
Colocar em prática os conhecimentos adquiridos ao longo do curso de Nutrição para o exercício efetivo das atividades ligadas à Nutrição Clínica no âmbito do atendimento hospitalar e ambulatorial, promovendo a terapia nutricional adequada para as diferentes patologias de acordo com os seus atendimentos. Desenvolver as suas habilidades e individualidades, tornando-se mais seguros para a escolha da sua área de atuação na profissão.	
II – EMENTA	
Disciplina prática conduzida sob a forma de estágio em unidades hospitalares e ambulatoriais que proporciona ao estudante aplicar a terapia nutricional para as mais diversas patologias em todos os graus de complexidade do atendimento clínico. Os conteúdos teóricos ministrados anteriormente ao longo do curso serão contextualizados nos cenários de prática e supervisionados por professores do curso e pelo profissional nutricionista preceptor do campo de prática (dos locais credenciados).	

O professor conduzirá os encontros periódicos para explanação de temas propostos, como casos clínicos, acompanhamento das práticas no estágio e orientação das atividades propostas. Esse estágio será desenvolvido em unidades hospitalares e ambulatoriais conveniadas com o Unifeso em cenários específicos como: hospitais públicos e privados; Hospital das Clínicas de Teresópolis Constantino Ottaviano (HCTCO), policlínicas públicas, ambulatórios e consultórios de hospitais e clínicas públicas e privadas. Os estudantes, professores e preceptores deverão seguir o Manual de Estágio e o Regulamento de Estágio do curso de Nutrição do Unifeso.

III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BÁSICA:

Mahan LK, Escott-Stump S, Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12a Ed. 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.

Waitzberg, DL. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4a ed. São Paulo. Ed. Atheneu, 2009 (v.1 e v.2).

Cuppari L. Nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Editora Manole;2002. [Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. UNIFESP/Escola Paulista de Medicina].

Costa, MJC. Interpretação de Exames Bioquímicos para Nutricionista. 1aEd. Editora Atheneu. 2008.

COMPLEMENTAR:

Dani R. Gastroenterologia Essencial. 1aed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

Guyton AC, Hall JE. Tratado de Fisiologia Médica. 10aed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

Sacher RA, Mc Pherson RA. Widman. Interpretação clínica dos exames laboratoriais. 11aed. São Paulo:Manole, 2002.

Reis NT. Nutrição Clínica – Interações. 1a ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2005.

PINHEIRO, A.V.B. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 4. ed. São Paulo:Atheneu, 2001.

Sawaya, A.L., Leandro, C.V.G., Waitzberg, D.L. Fisiologia da nutrição na saúde e na doença - da biologia molecular ao tratamento. 2a Edição. Ed. Atheneu. São Paulo, 2018.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo, SP: Editora Payá, 2016.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Estágio – Nutrição Desportiva
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	120h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	60h
I – OBJETIVO	
Colocar em prática os conhecimentos adquiridos ao longo do curso de Nutrição para o exercício efetivo das atividades ligadas a Nutrição Desportiva no âmbito do atendimento ambulatorial, em consultórios, clubes, agremiações, academias e centros estéticos, aplicando a conduta nutricional adequada para os diferentes objetivos envolvidos no atendimento de atletas e praticantes de atividade física. Desenvolver as suas habilidades e individualidades, tornando-se mais seguros para a escolha da sua área de atuação na profissão.	
II – EMENTA	
Disciplina prática conduzida sob a forma de estágio em unidades ambulatoriais, consultórios, clubes, agremiações, academias e centros de estética que proporciona ao estudante aplicar a conduta nutricional para os diferentes objetivos envolvidos no atendimento de atletas e praticantes de atividade física. Os conteúdos teóricos ministrados anteriormente ao longo do curso serão contextualizados nos cenários de prática e supervisionados por professores do curso e pelo profissional nutricionista preceptor do campo de prática (dos locais credenciados). O professor conduzirá os encontros periódicos para explanação de temas propostos, como casos clínicos, acompanhamento das práticas no estágio e orientação das atividades propostas. Esse estágio será desenvolvido em unidades ambulatoriais, consultórios, clubes, agremiações, academias, centros de estética e SPAs conveniados com o Unifeso. Os estudantes, professores e preceptores deverão seguir o Manual de Estágio e o Regulamento de Estágio do curso de Nutrição do Unifeso.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
McArdle, W. D.; Katch, F.I. e Katch, V.L. Nutrição para o Esporte e Exercício. Editora Guanabara. Koogan S.A. 2011. Kleiner, S.M.; Greenwood-Robinson, M. Nutrição Para o Treinamento de Força. Editora Manole. Tamboré –SP. 2002. Tirapegui, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. Editora Atheneu. 2005. Douglas, C.R. Fisiologia aplicada à nutrição. Editora Guanabara Koogan. 2011. Biesek, S.; Alves, L.A. Guerra, I. Estratégia de nutrição e suplementação no esporte. Editora Manole, 2005.	
COMPLEMENTAR:	
Lancha Jr., A.H.; Campos-Ferraz, P.L.; Rogeri, P.S. Suplementação Nutricional no esporte. Editora Guanabara Koogan. 2009.	

L. Cuppari. São Paulo, Manole: 473-503.(2009) Hirschbruch, M.D. & Carvalho, J.R.de. Nutrição esportiva: uma visão prática. Barueri: Manole, 2008.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo, SP: Editora Payá, 2016.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Estágio – Nutrição materno-infantil
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	120h
I – OBJETIVO	
Praticar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso de nutrição para o exercício efetivo das atividades associadas à nutrição materno infantil, promovendo a terapia nutricional adequada para o manejo clínico/nutricional nos diferentes grupos que compõem o público materno e infantil. Desenvolver ações de promoção de saúde.	
II – EMENTA	
Disciplina prática conduzida sob a forma de estágio em unidades ambulatoriais que proporciona ao estudante aplicar a terapia nutricional adequada para o manejo clínico/nutricional nos diferentes grupos que compõem o público materno e infantil nos mais diversos graus de complexidade. Os conteúdos teóricos ministrados anteriormente ao longo do curso serão contextualizados nos cenários de prática e supervisionados por professores do curso e pelo profissional nutricionista preceptor do campo de prática (dos locais credenciados). O professor conduzirá os encontros periódicos para explanação de temas propostos, como casos clínicos, acompanhamento das práticas no estágio e orientação das atividades propostas. Esse estágio será desenvolvido em unidades conveniadas com o Unifeso em cenários específicos como: Hospital das Clínicas de Teresópolis Constantino Ottaviano (HCTCO) e Secretaria Municipal de Saúde do Município de Teresópolis. Os estudantes, professores e preceptores deverão seguir o Manual de Estágio e o Regulamento de Estágio do curso de Nutrição do Unifeso.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
ACCIOLY E., SAUNDERS C., LACERDA E.M.A. 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	
VITOLLO M.R. Nutrição – da Gestação ao Envelhecimento. 2a ed. Rubia, 2014.	
BRASIL. Ministério da saúde: Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília, 2019.	

COSTA, MJC. Interpretação de Exames Bioquímicos para Nutricionista. 1ªEd. Editora Atheneu. 2008.

COMPLEMENTAR:

SACHER RA, Mc Pherson RA. Widman. Interpretação clínica dos exames laboratoriais. 11ªed. São Paulo:Manole, 2002.

PINHEIRO, A.V.B. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

BORNIA R.C., AMIN JUNIOR J. Protocolos assistenciais da Maternidade Escola. UFRJ, 2018.

(recurso on-line) VICTORA C et al. Amamentação no século 21: epidemiologia, mecanismos, e efeitos ao longo da vida. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, 2016.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Estágio – Nutrição Normal
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	160h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	200h
I – OBJETIVO	
Vivenciar a prática profissional, analisando o conhecimento teórico adquirido ao longo dos períodos. Analisar e discutir criticamente as atividades desenvolvidas durante o período de estágio, de forma a subsidiar possíveis melhorias nas 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.	
II – EMENTA	
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 sadios. Esse componente busca levar o estudante 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.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS. Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado dos Cursos de Graduação em Administração e em Ciências Contábeis, Unifeso, nov./2016. Disponível em: http://www.unifeso.edu.br	

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS. Manual de Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição - Unifeso, 2021

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS. Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Normal - Unifeso, 2021.

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS. Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição - Unifeso, 2021

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer . [6. ed., rev. e ampl.]. São Paulo, SP: Metha, 2016.

Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 8ed. São Paulo. 2003.

SELEÇÃO e preparo de alimentos: gastronomia e nutrição São Paulo, SP: Metha, 2014.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2018.

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.

COMPLEMENTAR:

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer . [6. ed., rev. e ampl.]. São Paulo, SP: Metha, 2016.

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2017.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo, SP: Global, 2016.

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. São Paulo: McGraw-Hill, 6. ed., 700p. 2000.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Estágio – Nutrição Social
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	160h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	200h
I – OBJETIVO	
Integrar conhecimentos teóricos e práticos da área de nutrição em saúde coletiva. Analisar o conteúdo sobre ações e programas de saúde e sua interlocução com os campos de estágio. Aprofundar as reflexões sobre as questões que se associam a atual situação de saúde e nutrição da população brasileira; compreender sobre o papel do nutricionista enquanto membro de uma equipe interdisciplinar na atenção básica de saúde.	

II – EMENTA

O componente é eminentemente prático, visando proporcionar ao estudante a oportunidade de significar os conhecimentos teóricos adquiridos em atividades junto a população, com orientação e acompanhamento, capacitando-o para a vivência de ações em programas de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde dos indivíduos e coletividades em um trabalho interdisciplinar.

III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BÁSICA:

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS. Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição - Unifeso, 2021.

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS. Manual de Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição - Unifeso, 2021.

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS. Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social - Unifeso, 2021.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL. Secretaria de Políticas de Saúde Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). ISBN 978-85-334-1911-7. Disponível em: <http://biobonline.feso.br/vinculos/000018/000018dc.pdf>. Acesso em: 27 abr.2021.

VALENTE, F. Et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional - Brasília, df: ABRANDH, 2007.

PASCHE, D.F; PASSOS, E. A importância da humanização a partir do sistema Único de saúde. 2008.

BRASIL. Lei no 8.080/90. Brasília: Diário Oficial da União, 1990a.

BRASIL. Lei n. 8.142/90. Brasília: Diário Oficial da União, 1990b.

JAIMES, P.C.; SANTOS,L.M.P. Transição nutricional e a organização do cuidado em alimentação e nutrição na Atenção Básica em saúde. Divulgação em Saúde para Debate, Rio de Janeiro, n. 51, p. 72-85, out 2014.

Brasil, Ministério da Saúde. Programa Saúde da Família: ampliando a cobertura para consolidar a mudança do modelo de Atenção Básica. Rev Bras Saúde Materno-Infantil 2003; 3(1): 113-25.

BRASIL. Política nacional de atenção básica. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 60 p. Série A. Normas e Manuais Técnicos (Série Pactos pela Saúde 2006, v. 4).

BRASIL. Contribuições do Núcleo de Apoio à Saúde da Família para Atenção Nutricional. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Marco Referencial da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

COMPLEMENTAR:

Brasil. Portaria Interministerial N. 1010 De 8 de Maio De 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília (DF): Diário Oficial da União, 2006.

<http://www.fnnde.gov.br/acessibilidade/item/3535-portaria-interministerial-n%C2%BA-1010-de-8-de-maio-de-2006>

BURITY, V. et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília, df: ABRANDH, 2010

BRASIL. Lei no 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos estudantes da educação básica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jun. 2009

BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno do gestor do PSE / Ministério da Saúde, Ministério da Educação. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 68 p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_gestor_pse.pdf

BRASIL. Lei no 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos estudantes da educação básica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Seção 1, p. 2.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Estatística e Bioestatística aplicadas à Nutrição
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Conhecer os conceitos básicos de Estatística Aplicada à área de Nutrição, utilizando técnicas de resumo e análise de dados adequadas ao manuseio de informações quantitativas, empregando metodologias aplicáveis na construção de artigos científicos e no planejamento e decisão de problemas práticos da profissão.	
II – EMENTA	
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.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	

BÁSICA:
GRACIOLI, José; AMARAL, Roberta Montello; TAFNER, Paulo. Estatística Para Iniciantes. Rio de Janeiro, Publit, 2019.
JACQUES, Sidia M. Callegari. Bioestatística : princípios e aplicações. Porto Alegre ArtMed 2011.
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.
COMPLEMENTAR:
MEYER, P. L.; LOURENÇO FILHO, R. C. B. Probabilidade: aplicações à estatística. 2a ed. Rio de Janeiro: LTC, 2010.
LARSON, Ron; FARBER, Betsy. Estatística Aplicada. 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.
BUSSAB, W. de O.; MORETTIN, P. A.; Estatística Básica, Editora Saraiva, 6a edição, 2010.
SPIEGEL, M. Estatística; Pearson, 1994.
ARANGO, Hector Gustavo. Bioestatística : teórica e computacional. 3. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2009.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Ética e Bioética (EaD)
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Reconhecer os conceitos de ética, moral, deontologia e bioética, refletindo sobre a importância do pensar ético na formação das sociedades humanas e da bioética no pensar em saúde; apresentar aspectos do PLN-226040605 (Versão 1) Página 2 de 8 pensamento aristotélico no pensar ético contemporâneo e descrever os modelos gerenciais em saúde e suas implicações éticas na sociedade; conhecer os principais aspectos e repercussões da legislação e das práticas envolvendo ética em pesquisa com seres humanos.	
II – EMENTA	
A disciplina apresenta uma introdução ao pensar filosófico, os conceitos de ética, moral, deontologia e bioética; discute a importância do pensar ético na formação das sociedades humanas e da bioética no pensar em saúde; apresenta aspectos do pensamento aristotélico no pensar ético contemporâneo; descreve os modelos gerenciais em saúde e suas implicações éticas na sociedade e estuda os principais aspectos e repercussões da legislação e das práticas envolvendo ética em pesquisa com seres humanos.	

III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA
BÁSICA:
MARCONDES, Danilo. Textos Básicos de Ética: de Platão a Foucault. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2007.
ARREGUY, Euclydes Etienne M.; SCHRAMM, Fermin R. Bioética do Sistema Único de Saúde/SUS: uma análise pela bioética da proteção. Disponível em: http://www.inca.gov.br/rbc/n_51/v02/pdf/artigo3.pdf Acesso em: 13 out. 2017 BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos. 6. ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2010.
BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Disponível em: http://www2.camara.leg.br/atividade-legislativa/legislacao/Constituicoes_Brasileiras/constituicao1988.html/ConstituicaoTextoAtualizado_EC97.pdf Acesso em: 29 set 2017.
CORTELLA, Mario Sergio; BARROS FILHO, Clóvis de. Ética do cotidiano. Café Filosófico CPFL. TV Cultura. 2016. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=L8QU9wyYaRU (Corte – 16min39') Acesso em: 20 set.2017 (vídeo)
FORTES, Paulo Antonio de Carvalho. Ética e saúde: questões éticas, deontológicas e legais, tomada de decisões, autonomia e direitos do paciente, estudo de casos. São Paulo: EPU, 1998.
KANT, Immanuel. Biografia. Por Dilva Frazão. Disponível em: https://www.ebiografia.com/immanuel_kant/ Acesso em: 31/09/2017
LA TAILLE, Yves de. Crise ética exige formação de princípios e não novas normas. Instituto de Psicologia da USP, 2012 - USP Online, 4/7/2012'. Disponível em: http://www.ip.usp.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=3620%3Acrise-etica-exige-formacao-de-principios-e-nao-novas-normas-usp-online-472012-&catid=46%3Ana-midia&Itemid=97&lang=pt Acesso em: 12 out 2017 (link de notícias)
MORI, M. A bioética: sua natureza e história. Humanidades, 9 (4), 1999, p. 339
MOTTA, Luís Claudio de Souza; VIDAL, Selma Vaz; SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo. Bioética: afinal, o que é isto? Disponível em: http://files.bvs.br/upload/S/1679-1010/2012/v10n5/a3138.pdf Acesso em: 12 out. 2017
SEGRE, M. Definição de bioética e sua relação com a ética, deontologia e diceologia. In: SEGRE, M.; COHEN, C. (Orgs.) Bioética. São Paulo, EDUSP, 1995, p. 27.
COMPLEMENTAR:
O Exterminador do Futuro (1984)
Gattaca – a experiência genética (1997)
A ilha (2005)
Blade Runner (1982)
Blade Runner 2049 (2017)
http://g1.globo.com/como-sera/noticia/2017/06/empresas-adotam-responsabilidade-social-corporativa.html

Mapas da Cidadania, a nova ferramenta no Incid. Disponível em: <http://incid.org.br/2015/04/25/mapeamento-participativo-e-nova-ferramenta-incid/>

HOLLENDER, Jeffrey. Muito Além da Responsabilidade Social. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Exames Complementares (ELETIVA)
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Compreender as correlações clínico-laboratoriais dos principais constituintes biológicos de interesse. Interpretar adequadamente os exames bioquímicos e obter ferramentas para análise crítica das dosagens laboratoriais em Exames Complementares. Utilizar propriedades físicas e químicas dos constituintes biológicos de interesse clínico para sua dosagem e investigação com vistas ao diagnóstico clínico-laboratorial.	
II – EMENTA	
A disciplina de Exames Complementares compreende o estudo e as dosagens dos principais constituintes biológicos com suas respectivas correlações clínicas. Inclui uma visão geral da composição sanguínea, importância clínica do leucograma e eritrograma, dosagem dos glicídios, lipídeos, proteínas, vitaminas, função renal e tireoidiana, elementos inorgânicos e enzimologia clínica e urinálise.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. REIS, N.T.; CALIXTO-LIMA, L. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados À Nutrição Clínica. Editora: RUBIO. 1ª ed. 2012. DEVLIN, Thomas M. Manual de Bioquímica Com Correlações Clínicas. Blucher, 7ª Ed. 2011 MOTTA T. Valter. Bioquímica Clínica para o Laboratório: princípios e interpretações. 4ª ed. Porto Alegre: editora, médica Missau. São Paulo: Robe Editorial, EDUCS. Caxias do Sul, 2003. Cuppari L. Nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Editora Manole; 2002. [Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. UNIFESP/Escola Paulista de Medicina].	
COMPLEMENTAR:	
Rossi L, Caruso L, Galante AP. Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca/Centro Universitário São Camilo; 2009.	

HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R.; DALMAZ, C.; CHAMPE, Pa. C. Bioquímica ilustrada. 5a ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. (Recurso online).

BERG, J. M. Bioquímica. 7a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014 (Recurso online).

SALWAY, J. G. Metabolismo passo a passo. 3a ed. Porto Alegre: Artmed, 2011 (Recurso online).

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	IETC Aplicada à Nutrição
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
I – OBJETIVO	
Identificar 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. Aplicar a 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. Aplicar os conhecimentos e procedimentos da ciência da nutrição na atenção nutricional, desenvolvendo a capacidade crítica para enfrentar situações profissionais. Realizar a tomada de decisões utilizando sistemas de informações em saúde relacionados com o monitoramento da situação alimentar e nutricional para contextualizar. Elaborar recomendações pautadas nos guias alimentares, tendo em vista características do contexto biológico, socioeconômico, comportamental e ambiental.	
II – EMENTA	
O componente Integração Ensino, Trabalho e Cidadania (IETC) visa uma formação alicerçada na 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.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. Departamento de Gestão da Educação na Saúde – 1. ed. rev. – Brasília. Educação na Saúde. Política Nacional de Educação Permanente em Saúde: o que se tem produzido para o seu fortalecimento? / Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde, Departamento de a : Ministério da Saúde, 2018.	
BUSS, Paulo Marchiori; PELLEGRINI FILHO, Alberto. A saúde e seus determinantes sociais. Physis: revista de saúde coletiva, v. 17, p. 77-93, 2007.	
IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: Antropometria. Rio de Janeiro: IBGE – Coordenação de Trabalho e Rendimento; 2020.	

FARIA, Rivaldo Mauro; BORTOLOZZI, Arlêude. Espaço, território e saúde: contribuições de Milton Santos para o tema da geografia da saúde no Brasil. Raega- O Espaço Geográfico em Análise, v. 17, 2009.

OLIVEIRA, Maria Inês Couto de; CAMACHO, Luiz Antonio Bastos; SOUZA, Ivis Emília de Oliveira. Promoção, proteção e apoio à amamentação na atenção primária à saúde no Estado do Rio de Janeiro, Brasil: uma política de saúde pública baseada em evidência. Cadernos de Saúde Pública, v.21, p. 1901-1910, 2005.

Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Capítulo 7: Campos de Práticas da Educação Alimentar e Nutricional. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/1_marcoEAN.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas e Agravos não Transmissíveis no Brasil 2021-2030 [recurso eletrônico] Brasília: Ministério da Saúde, 2021. Disponível em: file:///C:/Users/Renato/Downloads/relatorio_monitoramento_11_2021%20-%20plano%20de%20dant.pdf

RECINE E, SUGAI A. Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição; 2013.

DE MELO BARROS, Dayane et al. A atuação e importância do nutricionista no âmbito da saúde pública. Brazilian Journal of Development, v. 5, n. 10, p. 17715-17728, 2019.

BRASIL. Ministério Da Saúde. Secretaria De Atenção À Saúde. Departamento De Atenção Básica. Guia Alimentar Para A População Brasileira – 2. ed., 1. Brasília : ministério da saúde, 2014.

COMPLEMENTAR:

DE MENEZES, Risia Cristina Egito et al. Alimentação e nutrição na atenção básica à saúde: a educação permanente como instrumento de aproximação ensino-serviço. Revista baiana de saúde pública, v. 37, n. 4, p. 1051-1051, 2013.

CARDOZO, Daiane Roncato et al. Hábitos alimentares: desvendando padrões e escolhas sociais. Revista Interdisciplinar de Tecnologias e Educação, v. 4, n. 1, 2018.

IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE – Coordenação de Trabalho e Rendimento; 2020.

BUANANGO, Maitu Abibo et al. O sistema alimentar e ambientes alimentares na segurança alimentar e nutricional: Um olhar para a realidade moçambicana, distrito de Sussundenga. Research, Society and Development, v. 10, n. 6, p. e31810615774-e31810615774, 2021.

SANTOS, Sandra Maria Chaves dos et al. Avanços e desafios nos 20 anos da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Cadernos de Saúde Pública, v. 37, 2021.

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; VINCHA, Kellem Regina Rosendo; SANTIAGO, Débora Aparecida. Educação Alimentar e Nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, v. 26, p. 225-249, 2016.

FRANCO, Amanda Da Silva; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro De; WOLKOFF, Daisy Blumenberg. Impacto da promoção sobre consumo de frutas e hortaliças em ambiente de trabalho. *Revista de Saúde Pública*, v. 47, p. 29-36, 2013.

STRASBURG, Virgílio José; REDIN, Carla. O contexto da alimentação institucional na saúde do trabalhador brasileiro. *Revista eletrônica em gestão, educação e tecnologia ambiental-REGET*. Santa Maria. Vol. 18, ed. esp.(maio 2014), p. 127-136, 2014.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Interação Droga-nutriente (ELETIVA)
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Conhecer os princípios gerais que regem as ações do organismo sobre as drogas e as ações das drogas sobre o organismo. Aplicar os conhecimentos de interações fármaco-nutriente e nutriente-fármaco ao cuidado de pacientes em uso de medicamentos. Identificar e compreender fontes de informação sobre o uso de medicamentos.	
II – EMENTA	
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. Fundamentos da farmacologia, farmacocinética e noções de farmacotécnica/ interações fármaco-nutrientes. Farmacodinâmica. Diabetes e agentes utilizados na terapia. Dislipidemias e agentes utilizados na terapia. Anabolizantes. Anorexígenos. Osteoporose e agentes utilizados na terapia. Antihipertensivos. Diuréticos. Efeitos do álcool sobre os nutrientes. Efeito farmacológico das megadoses de vitaminas.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
Moura MRL, Reyes FGR. Interação fármaco-nutriente: uma revisão. <i>Rev. Nutr.</i> ; 2002. Martins C, Moreira SM, Pierosan SR. Interações droga-nutriente. 2a ed. Curitiba; Nutroclínica; 2003. Nelzir Trindade Reis. Nutrição Clínica –Interações. 1a ed. Rio de Janeiro; Ed Rubio; 2004. Schweigert ID, Pletsch MU, Dallepianne LB. Interação medicamento-nutriente na prática clínica. <i>Rev. Bras. Nutr. Clin.</i> 2008.	
COMPLEMENTAR:	

KATZUNG, Bertram G. Farmacologia básica e clínica. 12a ed. Porto Alegre: AMGH 2013 (Recurso online).

Boullata JI & Armenti VT. Handbook of Drug-Nutrient Interactions. Hum Press, 2004.

Meckling KA. Nutrient-Drug Interactions. Florida, CRC Press, 2007.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Libras (OPTATIVA)
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Geral: Promover a difusão da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Específicos: Destacar a importância da difusão e aquisição da LIBRAS no contexto profissional. Identificar e reconhecer aspectos de variações linguística da LIBRAS. Compreender o caráter cultural inerente ao processo de formação das identidades sociais, desenvolvendo uma postura crítica em relação a comportamentos e valores que gerem preconceito e discriminação em suas várias formas.	
II – EMENTA	
Noções básicas de LIBRAS com vistas a uma comunicação funcional entre ouvintes e surdos.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
NOVAES, Edmarcius Carvalho. Surdos: Educação, direito e cidadania. Rio de Janeiro: WAK Editora, 2010. LACERDA, C. B. F. DE. TENHO UM ALUNO SURDO, E AGORA? São Paulo: EDFUSCAR, 2013. QUADROS, R. M. d.; KARNOPP, L. B. Língua de Sinais Brasileira – Estudos Linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2011. (Recurso online).	
COMPLEMENTAR:	
CAPOVILLA, Fernando César. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue- Língua Brasileira de Sinais. São Paulo: Edusp, 2003.	

Silva, L.G. dos S. EDUCAÇÃO INCLUSIVA- PRATICAS PEDAGOGICAS PARA UMA ESCOLA SEM EXCLUSÕES. São Paulo: Paulinas Editora, 2014.

CARMOZINE, M. M.; NORONHA, S. C. C. Surdez e libras - conhecimento em suas mãos. São Paulo: Hub editorial, 2012.

QUADROS, R. M. d.; REBELLO, C. Língua de Sinais Brasileira – Instrumento de Avaliação. Porto Alegre: Artmed, 2011. (Recurso online).

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Metodologia Científica (EaD)
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	80h
CARGA HORÁRIA:	80 HORAS
I – OBJETIVO	
Os estudantes devem ser capazes de reconhecer os princípios gerais da pesquisa e da metodologia científica, considerando as suas áreas de formação, bem como as linhas de pesquisa desenvolvidas no Unifeso e/ou interesse técnico-científico nos cenários socioeconômico e socioambiental da região serrana do estado do Rio de Janeiro, realizando levantamento de trabalhos acadêmicos e apresentando síntese dos principais elementos da pesquisa e da metodologia científica.	
II – EMENTA	
A disciplina aponta os conhecimentos científico, tecnológico e as demais formas de conhecimento, bem como as metodologias existentes para o processo de construção do conhecimento científico e tecnológico. Explica a importância da Ética em Pesquisa, especialmente para as pesquisas que lidam com seres humanos ou animais, bem como a tipificação e publicação de trabalhos científicos e acadêmicos. Aponta a pesquisa científica como princípio educativo e sua influência nas ações transformadoras para o desenvolvimento socioeconômico e socioambiental.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica. 9. São Paulo Atlas 2022 1 recurso online ISBN 9786559770670.	
GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 7. São Paulo Atlas 2022 1 recurso online ISBN 9786559771653.	
LOZADA, Gisele. Metodologia científica. Porto Alegre SAGAH 2019 1 recurso online ISBN 9788595029576.	
COMPLEMENTAR:	

GIACON, Fabiana Peixoto. Metodologia científica e gestão de projetos. São Paulo Erica 2017 1 recurso online (Eixos). ISBN 9788536531526.

GIACON, Fabiana Peixoto. Metodologia científica e gestão de projetos. São Paulo Erica 2017 1 recurso online (Eixos). ISBN 9788536531526.

FARIAS FILHO, Milton Cordeiro. Planejamento da pesquisa científica. 2. São Paulo Atlas 2015 1 recurso online ISBN 9788522495351.

MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de pesquisa. 9. São Paulo Atlas 2021 1 recurso online ISBN 9788597026610.

KROKOSZ, Marcelo. Outras palavras para autoria e plágio. São Paulo Atlas 2015 1 recurso online ISBN 9788522497331.

CARRAHER, David W. Senso crítico: do dia-a-dia às ciências humanas. São Paulo Cengage Learning 2016 1 recurso online ISBN 9788522126163.

MEDEIROS, João Bosco. Redação de artigos científicos: métodos de realização, seleção de periódicos, publicação. 2. São Paulo Atlas 2021 1 recurso online ISBN 9788597026641.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Nutrição Clínica e Fisiopatologia I
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVOS	
Orientar o paciente acerca dos principais aspectos da terapia nutricional para Obesidade, Diabetes Mellitus Tipo 2, Hipertensão Arterial, Insuficiência Cardíaca, Infarto Agudo do Miocárdio, Dislipidemias, Disfunções Tireoidianas (Hiper e Hipotireoidismo), Síndrome Metabólica e Cirurgia Bariátrica, analisando casos clínicos e considerando referenciais terapêuticos atualizados, indicando entre as opções possíveis a conduta nutricional adequada. Entender os principais aspectos da modificação físico-química da Dieta Normal, suas indicações e contraindicações, analisando casos clínicos e considerando referenciais terapêuticos atualizados, indicando entre as opções possíveis a modificação nutricional adequada.	
II – EMENTA	
Aborda conceitos básicos da nutrição clínica, da prescrição dietoterápica, do prontuário nutricional. Estuda os mecanismos fisiopatológicos e a dietoterapia na obesidade, hipertensão arterial, dislipidemias, síndrome metabólica, diabetes, doenças tireoidianas, doenças cardíacas e cirurgia bariátrica.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. Krause : Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2018.	

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA. Diretrizes brasileiras de obesidade 2016. 4. ed. São Paulo, SP: ABESO, 2016. 186 p. Disponível em: <http://bibonline.feso.br/vinculos/000018/000018f5.pdf>.

Sociedade Brasileira de Diabetes. DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES 2019-2020.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Diretrizes da Sociedade Brasileira 2019- 2020. São Paulo: CLANAD, 2020. Disponível em:<<http://www.saude.ba.gov.br/wp-content/uploads/2020/02/Diretrizes-Sociedade-Brasileira-de-Diabetes-2019-2020.pdf>>

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial - 2020. : Arquivos Brasileiros de Cardiologia (São Paulo) São Paulo v. 116, n. 3, p. 516-658. Disponível em: <http://bibonline.feso.br/vinculos/00001c/00001cca.pdf>.

Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose – 2017. Arq Bras Cardiol 2017; 109(2Supl.1):1-76. Sociedade Brasileira de Cardiologia • ISSN-0066-782X.

IZAR, Maria Cristina de Oliveira et al. Posicionamento sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular – 2021. Arq. Bras. Cardiol., São Paulo, v. 116, n. 1, p. 160-212, Jan. 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.36660/abc.20201340>.

https://abccardiol.org/wp-content/uploads/articles_xml/0066-782X-abc-116-01-0160/0066-782X-abc-116-01-0160.x44344.pdf

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na pratica clinica. São Paulo: Ed Atheneu, 2009.

SGARBI, Jose A. et al. Consenso brasileiro para a abordagem clínica e tratamento do hipotireoidismo subclínico em adultos: recomendações do Departamento de Tireoide da Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia, v. 57, n. 3, p. 166-183, 2013.

ROHDE, Luis Eduardo Paim et al. Diretriz brasileira de insuficiência cardíaca crônica e aguda. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v. 111, n. 3 p. 436-539, 2018. https://abccardiol.org/wp-content/uploads/articles_xml/0066-782X-abc-111-03-0436/0066-782X-abc-111-03-0436.x44344.pdf

PRECOMA, Dalton Bertolim et al. Atualização da Diretriz de Prevenção Cardiovascular da Sociedade Brasileira de Cardiologia - 2019. Arq. Bras. Cardiol. São Paulo, v. 113, n. 4, p. 787-891, Oct. 2019. <https://www.scielo.br/j/abc/a/SMSYpcnccSgRnFCtfkKYTc/?lang=en&format=pdf>

COMPLEMENTAR:

Fisiologia da nutrição na saúde e na doença: da biologia molecular ao tratamento. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2018. xxxiii, 766 p. ISBN 978-85-388-0889-3. 612.3 F565fi 2. ed. Ac.77913.

TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia e Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 14a ed. 2016.

PARROTT, Julie et al. American Society for Metabolic and Bariatric Surgery integrated health nutritional guidelines for the surgical weight loss patient 2016 update: micronutrients. Surgery for Obesity and Related Diseases, v. 13, n. 5, p. 727-741, 2017.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Nutrição Clínica e Fisiopatologia II
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	60h
I – OBJETIVO	
Realizar prescrições dietoterápicas de acordo com o entendimento dos fatores etiológicos e patogênicos, dos mecanismos fisiopatológicos, dos quadros clínicos e das condições mórbidas decorrentes de enfermidades relacionadas a saúde reumatológica, ao trato gastrointestinal, incluindo suas glândulas adjacentes, e ao sistema renal, em casos individuais e coletivos.	
II – EMENTA	
Aborda conceitos básicos da nutrição clínica, da prescrição dietoterápica, do prontuário médico. Estuda os mecanismos fisiopatológicos e a dietoterapia nas principais enfermidades reumatológicas, do trato gastrointestinal superior e inferior bem como de glândulas anexas.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
Mahan LK, Escott-Stump S, Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12a Ed. 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.	
Waitzberg, DL. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4a ed. São Paulo. Ed. Atheneu, 2009.	
Cuppari L. Nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Editora Manole;2002. [Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. UNIFESP/Escola Paulista de Medicina].	
Costa, MJC. Interpretação de Exames Bioquímicos para Nutricionista. 1aEd. Editora Atheneu. 2008.	
COMPLEMENTAR:	
Dani R. Gastroenterologia Essencial. 1aed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.	
Guyton AC, Hall JE. Tratado de Fisiologia Médica. 10aed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.	
Sacher RA, Mc Pherson RA. Widman. Interpretação clínica dos exames laboratoriais. 11aed. São Paulo: Manole, 2002.	
Reis NT. Nutrição Clínica – Interações. 1a ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2005.	
PINHEIRO, A.V.B. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 81p.	
Sawaya, A.L., Leandro, C.V.G., Waitzberg, D.L. Fisiologia da nutrição na saúde e na doença - da biologia molecular ao tratamento. 2a Edição. Ed. Atheneu. São Paulo, 2018.	

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo, SP: Editora Payá, 2016.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Nutrição Clínica e Fisiopatologia III
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	60h
I – OBJETIVO	
Orientar no estudo das enfermidades/patologias; Identificar fatores etiológicos, patogênicos, mecanismos fisiopatológicos e manifestações clínicas; Conhecer os diferentes fatores que interferem no tratamento dietoterápico dos pacientes com diferentes patologias; Determinar a conduta dietoterápica adequada e proceder a evolução clínico-nutricional; Compreender a importância da dietoterapia no tratamento e recuperação dos pacientes.	
II – EMENTA	
A disciplina introduz o estudante nos conhecimentos norteadores da Nutrição Clínica; são eles: avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado; interação fármaco x nutriente e alterações do estado nutricional (desnutrição e transtornos alimentares). São apresentados e descritos, os aspectos clínicos, nutricionais, fisiopatológicos e o tratamento dietoterápico nas seguintes enfermidades: Doenças do Aparelho Respiratório; HIV/AIDS; Anemias Nutricionais; Doente crítico (trauma e sepse); Câncer; Desordens Neurológicas e Saúde óssea (Osteopenia, Osteoporose e Raquitismo). Identificar os métodos especiais de alimentação em Terapia Nutricional (Nutrição Enteral e Parenteral).	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2018.	
NUTRIÇÃO Moderna de Shils: na saúde e na doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016.	
Cuppari, Lilian. Nutrição Clínica no Adulto. 4.ed. Manole, 2019.	
COMPLEMENTAR:	
FISIOLOGIA da nutrição na saúde e na doença: da biologia molecular ao tratamento. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2018. XXXIII, 766 p. ISBN 978-85-388-0889-3. 612.3 F565fi 2. ed. Ac.77913	
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo, SP: Editora Payá, 2016.	
Rosa, Glorimar e colaboradores. Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado - Uma Abordagem Teórico-prática. 1 ed. Rio de Janeiro, RJ: Editora Guanabara Koogan, 2009.	

Mauro Fisberg; Isa Lyra; Virginia Weffort e colaboradores. CONSENSO SOBRE ANEMIA FERROPRIVA: MAIS QUE UMA DOENÇA, UMA URGÊNCIA MÉDICA! DIRETRIZES - Departamentos de Nutrologia e Hematologia-Hemoterapia. Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP). Junho, 2018.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada e Temática. Manual de terapia nutricional na atenção especializada hospitalar no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Especializada e Temática. – Brasília: Ministério da Saúde, 2016.

Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Coordenação Geral de Gestão Assistencial. Hospital do Câncer I. Serviço de Nutrição e Dietética. Consenso nacional de nutrição oncológica. / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva; Nivaldo Barroso de Pinho (organizador) – 2. ed. rev. ampl. atual. – Rio de Janeiro: INCA, 2016.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Nutrição e Preparo de Alimentos
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	80h
I – OBJETIVO	
Conhecer o fluxo, a organização e os materiais/ aparelhos/ equipamentos utilizados no Laboratório de Processamento de Alimentos. Identificar as técnicas dietéticas básicas utilizadas em serviços de alimentação tais como cortes, métodos de cocção, fundos, molhos; Conhecer os diversos grupos de alimentos no que diz respeito à sua composição, aquisição, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, utilização, alterações físico-químicas e sensoriais; Praticar as técnicas dietéticas específicas conforme os grupos de alimentos; Assegurar suas condições higiênico-sanitárias, facilitar sua digestibilidade e sua aceitação; Elaborar fichas técnicas de preparações, com base no estudo dos alimentos.	
II – EMENTA	
A disciplina introduz os fundamentos teóricos da nutrição e preparo de alimentos. Apresenta o Laboratório de Técnica Dietética como um local de prática do exercício profissional. Discute acerca da seleção e aquisição de alimentos, características de qualidade, técnicas de preparo e cocção específicas para os grupos de alimentos de origem vegetal e animal. Embasa a elaboração de processos culinários e aplicação de técnicas de transformação dos alimentos. Aplica diferentes índices e cálculos para conversão de alimentos. Analisa as técnicas utilizadas para conservar alimentos, preservar o seu valor nutritivo e melhorar a digestibilidade. Permite a elaboração de cardápios para coletividades sadia e enferma.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. Revisão e ampliação:	

Shizuko Kajishima e Marta Verruma. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. 3. ed. SP: Manole, 2014.

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. 4 ed. Rev. Ampl. Campinas, SP: Nepa-Unicamp, 2011. Disponível em: <http://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela>. Acesso em: 10 de julho de 2020.

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 6.0. São Paulo, 2017. Disponível em: <http://www.tbca.net.br/>. Acesso em 25 de julho de 2020.

COMPLEMENTAR:

DOMENE, S.M.A. Técnica dietética: Teoria e aplicações. 2a Ed. Guanabara Koogan, 2018 (Recurso online).

SILVA, A.B.; VENTURI, I. Técnica dietética 2. Porto Alegre SAGAH, 2018. (Recurso online).

MCWILLIAMS, M. Preparo de alimentos: um guia prático para profissionais. São Paulo, ed. Manole 2013 (Recurso online).

SILVA, S.M.C.S. Cardápios: guia prático para a elaboração. 4a ed. Rio de Janeiro, ed. Roca, 2019. (Recurso online)

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Nutrição e Saúde coletiva
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	60h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Reconhecer o processo de evolução do conceito de saúde ao longo da história. Identificar os principais determinantes sociais envolvidos no processo de adoecimento da população. Compreender o processo de consolidação da alimentação como um direito humano fundamental do cidadão brasileiro; Reconhecer o histórico das políticas de alimentação e nutrição no Brasil. Analisar a segurança alimentar e nutricional e seus fatores determinantes na população brasileira. Compreender a vigilância alimentar e nutricional como um instrumento fundamental para a garantia da SAN no Brasil. Reconhecer o profissional de nutrição como peça fundamental para a garantia da SAN e promoção da alimentação saudável e adequada e refletir sobre o seu papel social.	
II – EMENTA	
A disciplina faz integração com outras disciplinas tais como epidemiologia e avaliação nutricional promovendo a síntese e ordenamento dos principais conceitos da nutrição em saúde pública.	

Apresenta um panorama da situação nutricional brasileira, discute as relações entre nutrição, saúde e doença em coletividades humanas e seus determinantes. Descreve os programas e as ações propostas pela política nacional de alimentação e nutrição e discute o conceito e objetivos da segurança alimentar e nutricional e do sistema de vigilância nutricional sua interface com as demais ações de nutrição e saúde pública. Esse componente curricular também apresenta o código de ética profissional levando o estudante a uma reflexão sobre sua responsabilidade social.

III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BÁSICA:

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.

CAMPOS, Gastão Wagner de Souza (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. rev. e aum. São Paulo: HUCITEC, 2015.

CARDOSO MA (Org.). Nutrição em Saúde Coletiva. 1a ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

COHN, AMÉLIA & ELIAS, PAULO E.. Saúde no Brasil. Políticas e Organização de Serviços. 4 ed. São Paulo: Cortez : CEDEC, 2001.

FINKELMAN, JACOBO. Caminhos da Saúde Pública no Brasil. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2002.

JAIME, P.C. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Editora Atheneu, 2019.

ROCHA, C.; BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Editora Fiocruz, 2013.

ROUQUAYROL, Maria Zélia. Epidemiologia & saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2014.

TADDEI et al. Nutrição em Saúde Pública. Editora Rubio, 2011.

COMPLEMENTAR:

ASSIS 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.

BRASIL. Ministério Da Saúde. Secretaria De Atenção À Saúde. Departamento De Atenção Básica. Guia Alimentar Para A População Brasileira – 2. ed., 1. Brasília: ministério da saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Estudo de Caso Brasil, série G. Estatísticas e informação em Saúde, Brasília, 2005.

BATISTA FILHO M, RISSIN A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Caderno de Saúde Pública 19 (sup) s181-s191, 2003.

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.

ROCHA AA; CESAR CLG; RIBEIRO H. (Org.). Saúde Pública: bases conceituais. 2a ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Nutrição Humana I
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVOS	
Reconhecer/identificar os efeitos fisiológicos gerados a partir da ingestão dos macronutrientes e dos micronutrientes, através da exposição e debate do conteúdo. Reconhecer/identificar os efeitos fisiológicos das fibras alimentares e da água, através da exposição e debate do conteúdo. Definir e identificar ômega 3 e 6, compostos bioativos e alimentos funcionais e identificar seus principais efeitos no organismo, através da exposição e debate do conteúdo. Avaliar a importância de tais nutrientes a partir da elucidação de questões específicas e casos clínicos.	
II – EMENTA	
A disciplina introduz o conceito e a 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.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
COZZOLINO, S M F. Biodisponibilidade de nutrientes. 5a edição, Ed Manole, 2016. MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S, Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14a ELSEVIER, 2018. ROSSI, L. e Poltronieri, F. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. 1a edição. 2019.	
COMPLEMENTAR:	
FOOD AND NUTRITION BOARD/INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intake (DRI) <https://www.nal.usda.gov/fnic/dietary-reference-intakes>. GIBNEY, MICHAEL et al. Introdução à Nutrição Humana. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. SHILS ME, OLSON JA, SHIKE M & ROSS, AC. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 11aEd. Manole, 2016.	

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Nutrição Humana II
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	60h
I – OBJETIVOS	
Identificar a importância de guias alimentares e as diretrizes do guia alimentar atual para a população brasileira, através da exposição e debate do conteúdo. Identificar os principais meios de aferição de consumo alimentar através de exposição, e, realizar um inquérito nutricional individual a partir de análise de casos clínicos. Conceituar necessidades energéticas e identificar as recomendações de macro e micronutrientes tomando como base diretrizes nutricionais atuais, de indivíduos adultos saudáveis, através de exposição do conteúdo. Realizar a estimativa de necessidade energética, de indivíduos adultos saudáveis com diferentes níveis de atividade física, através de análise de casos clínicos. Realizar o planejamento alimentar de indivíduos adultos saudáveis, de modo a respeitar aspectos fisiológicos, nutricionais, culturais e sociais, por meio de análise de casos clínicos.	
II – EMENTA	
A disciplina introduz o estudante na realização de inquérito nutricional de um indivíduo sadio com vista ao planejamento alimentar; levar o estudante a adquirir o conhecimento necessário da relação ingesta e gasto energético para a determinação da saúde. Estimar as necessidades energéticas e proteicas do indivíduo adulto sadio, prescrever e elaborar plano para indivíduos adultos saudáveis, 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.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
BRASIL. Ministério Da Saúde. Secretaria De Atenção À Saúde. Departamento De Atenção Básica. Guia Alimentar Para A População Brasileira – 2. ed., 1. Brasília : ministério da saúde, 2014. CUPPARI, LILIAN. Nutrição Clínica do Adulto. Editora Manole. 3a edição. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION/ WORLD HEALTH ORGANIZATION/ UNITED NATIONS UNIVERSITY. Human energy requirements. Report of a joint FAO/WHO/UNU expert. FOOD AND NUTRITION BOARD/INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intake (DRI) <https://www.nal.usda.gov/fnic/dietary-reference-intakes>. MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S, Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14a ELSEVIER, 2018.	
COMPLEMENTAR:	
BRASIL. IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar – PeNSE 2015. Ministério da Saúde. Rio de Janeiro. 2016. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. Vigitel Brasil 2019: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre	

frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2016. Aspectos Metodológicos. Brasília: Ministério da Saúde, 2020.

BRASIL. IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde 2013: percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas: Brasil, grandes regiões e unidades da federação. Notas Técnicas. Rio de Janeiro: IBGE; 2014.

ANJOS, L. A. et al. Gasto energético em adultos do município de Niterói, Rio de Janeiro: resultados da Pesquisa de Nutrição, Atividade Física e Saúde – PNAFS. Ciênc. saúde coletiva 13 (6) • Dez 2008 • <https://doi.org/10.1590/S1413-81232008000600012>.

<http://www.tbca.net.br/>

NEPA - NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO – UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2 ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006.

PINHEIRO, ABV, LACERDA, EMA, BENZECRY, EH., GOMES, MCS, COSTA, VM. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo : Atheneu, 2004.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Nutrição Humana III
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	60h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Realizar o planejamento alimentar para as diferentes fases e situações da vida (pré-escolar, escolar, adolescentes, adultos, idosos, vegetarianos e restrições alimentares) analisando adequadamente os requerimentos e recomendações nutricionais vigentes, ajustados as condições biológicas, psicológicas, sociais e econômicas do indivíduo.	
II – EMENTA	
O componente proporciona ao estudante 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.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
BRASIL. Ministério Da Saúde. Secretaria De Atenção À Saúde. Departamento De Atenção Básica. Guia Alimentar Para A População Brasileira – 2. ed., 1. Brasília : ministério da saúde, 2014.	
FOOD AND NUTRITION BOARD/INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intake (DRI) tables, 2020.	

CUPPARI, LILIAN. Nutrição Clínica do Adulto. Editora Manole. 3a edição. Necessidades e recomendações de nutrientes.

GIUNTINI, ELIANA BISTRICHE. Alimentos Funcionais. Londrina : Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2018. Unidade 1. Seção 1.3 – Fibra alimentar.

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. Krause : Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2018.

MORAES, et al. Microbiota intestinal e risco cardiometabólico: mecanismos e modulação dietética. Arq Bras Endocrinol Metab. 2014.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION/ WORLD HEALTH ORGANIZATION/ UNITED NATIONS UNIVERSITY. Human energy requirements. Report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation. Rome: FAO, 2004.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de orientação. Departamento de Nutrologia. 3a Edição, SBP. 2012. Seção: alimentação do pré-escolar, página 41.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de orientação. Departamento de Nutrologia. 3a Edição, SBP. 2012. Seção: alimentação do escolar, página 50.

FOOD AND NUTRITION BOARD/ INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intake <<http://nationalacademies.org/hmd/Activities/Nutrition/SummaryDRIs/DRI-Tables.aspx>>

CAMPOS, M. T. F. S, et al. Fatores que afetam o consumo alimentar e a nutrição do idoso. Revista de Nutrição, Campinas, 13(3): 157-165, set./dez., 2000.

BRASIL. Ministério Da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentação saudável para a pessoa idosa. Um manual para profissionais da saúde / Ministério da Saúde, 2010.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. Guia Alimentar de Dietas Vegetariana para adultos. Departamento de Medicina e Nutrição Sociedade Vegetariana Brasileira. 2012.

SLYWITCH, E. Tudo o que você precisa saber sobre alimentação vegetariana. Departamento de Medicina e Nutrição Sociedade Vegetariana Brasileira. 2019.

ASBAI. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 1 - Diagnóstico, tratamento e prevenção. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia, 2018.

ASBAI. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 2 - Diagnóstico, tratamento e prevenção. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia, 2018.

COMPLEMENTAR:

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.1. São Paulo, 2020.

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. Krause : Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2018.

BRASIL. Ministério Da Saúde. Secretaria De Atenção À Saúde. Departamento De Atenção Básica. Guia Alimentar Para A População Brasileira – 2. ed., 1. Brasília : ministério da saúde, 2014.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

FOOD AND NUTRITION BOARD/INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intake (DRI) tables, 2019.

Word Health Organization. Dados de referência de crescimento para 5-19 anos. Utilizar: IMC para idade (5-19 anos); Altura para idade (5-19 anos).

BRASIL. Ministério Da Saúde. Universidade de São Paulo. Fascículo 1 Protocolos De Uso Do Guia Alimentar Para A População Brasileira Na Orientação Alimentar: Bases Teóricas E Metodológicas E Protocolo Para A População Adulta, 2021.

BRASIL. Ministério Da Saúde. Universidade de São Paulo. Fascículo 2 Guia Alimentar Para A População Brasileira Na Orientação Alimentar Da Pessoa Idosa. 2021.

Aula complementar com série de vídeos do Dr. Eric Slywitch (SOCIEDADE BRASILEIRA VEGETARIANA): <https://www.youtube.com/playlist?list=PLmulv0_6s7yGlonCMNfuNLhM-Y_sGludo>.

EAT-Lancet. Alimento, Planeta, Saúde. Dietas Saudáveis A Partir De Sistemas Alimentares Sustentáveis. Sumário Executivo. EAT-Lancet Commission on Healthy Diets From Sustainable Food Systems, 2019.

Aulas complementares: - Introdução entre alergias X intolerâncias alimentares da Autoridade Fitness: <https://www.youtube.com/watch?v=mzZL5bGV_4g> - Aula Telessaúde ES

Alergia e Intolerância Alimentar: <<https://www.youtube.com/watch?v=9cBTjz-1guo>>

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Nutrição Materno-infantil
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	60h
I – OBJETIVOS	
Orientação nutricional de gestantes, nutrizes e crianças. Determinar o desenvolvimento normal da gestação. Reconhecer os diferentes estados patológicos mais comuns na gravidez capacitando o estudante a dar orientação nutricional específicas em tais intercorrências. Compreender a importância da prática de nutrição na promoção da saúde. Relacionar a prática do aleitamento materno com a saúde materno infantil. Determinar a alimentação adequada para o lactente (0 – 2 anos) considerando a sua fisiologia.	
II – EMENTA	
Fisiologia da gestação, Nutrição na gravidez e na lactação; análise de fatores epidemiológicos no prognóstico da gravidez e na lactação. Gestação de risco. Aleitamento materno: fisiologia da mama. Técnicas e processo de aleitamento natural. Fórmulas infantis. Alimentação complementar. Alimentação nos dois primeiros anos de vida; guia alimentar para crianças menores de dois anos. Curvas de crescimento. alergia alimentar e suas repercussões no desenvolvimento e crescimento infantil. 1000 dias.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
ACCIOLY E., SAUNDERS C., LACERDA E.M.A. 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.	
VITOLLO M.R. Nutrição – da Gestação ao Envelhecimento. 2a ed. Rubia, 2014.	
BRASIL. Ministério da saúde: Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília, 2019.	
COMPLEMENTAR:	
BORNIA R.C., AMIN JUNIOR J. Protocolos assistenciais da Maternidade Escola. UFRJ, 2018.	
(recurso on-line) VICTORA C et al. Amamentação no século 21: epidemiologia, mecanismos, e efeitos ao longo da vida. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, 2016.	
(recurso on-line) MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília, 2019.	

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Nutrição na Atividade física e Estética
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Realizar prescrições dietoterápicas voltadas para o público praticante de atividade física (desportistas) e atletas de diferentes modalidades, promovendo a avaliação nutricional específica e a elaboração do planejamento alimentar de acordo com os objetivos de cada indivíduo através da compreensão da fisiologia do exercício e como a nutrição contribui para a melhora do rendimento esportivo. Prescrever planejamentos alimentares voltados para a melhoria da saúde estética através do conhecimento da fisiologia da pele, bem como das peculiaridades envolvidas nas alterações do sistema tegumentar.	
II – EMENTA	
A disciplina embasa o estudante 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. Além disso, aborda conceitos relacionados à área de Bioquímica e Fisiologia da Nutrição Esportiva e da Estética; como atuar em conjunto com outros profissionais na elaboração de programas de saúde, visando a relação entre atividade física, nutrição, estética e qualidade de vida; aprofunda os conhecimentos sobre as principais definições ligadas à nutrição, dietas e tratamentos em benefício ao rendimento esportivo e à estética e capacita o estudante para uma avaliação nutricional destinada à população alvo.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
Resolução CFN No600 de 25 de fevereiro de 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm	
Paschoal, V., Naves, A. Tratado de Nutrição Esportiva Funcional. Editora Roca. 1a Edição, 2014.	
Pujol, A.P. Nutrição Aplicada à Estética. Editora Rubio. 2a Edição, 2019.	
Cozzolino, S. M. F., Cominetti, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Editora Manole, 1a Edição, 2013.	
McArdle, W. D.; Katch, F.I. e Katch, V.L. Nutrição para o Esporte e Exercício Editora Guanabara Koogan S.A. 2011, Rio de Janeiro.	
McArdle, W. D. Fisiologia do Exercício - Nutrição, Energia e Desempenho Humano.- 8a Ed. 2016. Editora Guanabara Koogan.	
Paschoal, V., Naves, A. Tratado de Nutrição Esportiva Funcional. Editora Roca. 1a Edição, 2014	
Biesek, S.; Alves, L.A. Guerra, I. Estratégia de nutrição e suplementação no esporte. Editora Manole, 2005.	

Kleiner, S.M.; Greenwood-Robinson, M. Nutrição Para o Treinamento de Força. Editora Manole. Tamboré – SP. 2002.

Neves, M.B. Nutrição Estética e Nutricosméticos: Uma Abordagem Prática. Editora AS Sistemas Ebook. 1a Edição, 2012

Rivitti, Evandro A. Manual de dermatologia clínica de Sampaio e Rivitti [recurso eletrônico] – Dados eletrônicos. São Paulo : Artes Médicas, 2014.

Curi, R., Procopio, J. Fisiologia Básica. Editora Guanabara Koogan. 1a Edição, 2009.

Larson-Meyer, D.E., Woolf, K., Burke, L. Assessment of Nutrient Status in Athletes and the Need for Supplementation. Int J Sport Nutr Exerc Metab. 1;28(2):139-158, 2018. doi: 10.1123/ijsnem.2017-0338.

DiBaise, M., Tarleton, S.M. Hair, Nails, and Skin: Differentiating Cutaneous Manifestations of Micronutrient Deficiency. Nutr Clin Pract. 34(4):490-503, 2019. doi: 10.1002/ncp.10321

Thomas, D.T., Erdman, K.A., Burke, L.M. American College of Sports Medicine Joint Position Statement. Nutrition and Athletic Performance. Med Sci Sports Exerc. 48(3):543-68, 2016. doi: 10.1249/MSS.0000000000000852.

Burke, L.M. International Association of Athletics Federations Consensus Statement 2019: Nutrition for Athletics. Int J Sport Nutr Exerc Metab. 1;29(2):73-84, 2019. doi: 10.1123/ijsnem.2019-0065.

Maughan RJ, et al. IOC consensus statement: dietary supplements and the high-performance athlete. Br J Sports Med. 52:439–455, 2018. doi:10.1136/bjsports-2018-099027

COMPLEMENTAR:

Neves, M.B. Nutrição Estética e Nutricosméticos: Uma Abordagem Prática. Editora AS Sistemas Ebook. 1a Edição, 2012.

Resolução CFN No689 de 4 de maio de 2021. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_689_2021.html

Curi, R., Procopio, J. Fisiologia Básica. Editora Guanabara Koogan. 1a Edição, 2009.

Kleiner, S.M.; Greenwood-Robinson, M. Nutrição Para o Treinamento de Força. Editora Manole. Tamboré – SP. 2002.

Cozzolino, S. M. F., Cominetti, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Editora Manole, 1a Edição, 2013.

McArdle, W. D.; Katch, F.I. e Katch, V.L. Nutrição para o Esporte e Exercício Editora Guanabara Koogan S.A. 2011, Rio de Janeiro.

Rivitti, Evandro A. Manual de dermatologia clínica de Sampaio e Rivitti [recurso eletrônico] – Dados eletrônicos. São Paulo : Artes Médicas, 2014.

Soyun Cho. The Role of Functional Foods in Cutaneous Anti-aging. J Lifestyle Med. 4(1):8-16, 2014. doi: 10.15280/jlm.2014.4.1.8.

Burke, L.M. International Association of Athletics Federations Consensus Statement 2019: Nutrition for Athletics. Int J Sport Nutr Exerc Metab. 1;29(2):73-84, 2019. doi: 10.1123/ijsnem.2019-0065.

Biesek, S.; Alves, L.A. Guerra, I. Estratégia de nutrição e suplementação no esporte. Editora Manole, 2005.

-Kim, J.Y. Optimal Diet Strategies for Weight Loss and Weight Loss Maintenance. J Obes Metab Syndr. 30(1):20-31, 2021. doi: 10.7570/jomes20065.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Psicologia e Comportamento alimentar
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	80h
I – OBJETIVO	
Apresentar as interações entre a Psicologia e a Nutrição, a partir de ferramentas teórico-práticas que proporcionem a reflexão crítica e interdisciplinar. Possibilitar ao estudante o conhecimento da Psicologia, suas principais abordagens teóricas, e as fronteiras com a Psicanálise e Psiquiatria fornecendo subsídios para a compreensão do desenvolvimento psicológico normal e patológico. Compreender a dinâmica do psiquismo e sua relação com o comportamento alimentar. Analisar o papel da família no comportamento alimentar. Discutir as contribuições da Psicologia para a Nutrição na compreensão da relação profissional/paciente em prol da promoção da saúde e prevenção de doenças.	
II – EMENTA	
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.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
JACÓ-VILELA, A. M.; FERREIRA, A. A. L.; PORTUGAL, F. T. História da psicologia: rumos e percursos / organização. - Rio de Janeiro: Nau Ed., 2006.	
KAPLAN, H.; SADOCK, B. Compêndio de Psiquiatria: ciência, comportamento e psiquiatria clínica. 11 ed, Porto Alegre: Artes Médicas, 2016.	
American Psychiatric Association. Manual diagnóstico e estatístico de transtornos mentais: DSM-5. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.	
CUNHA, L.N. Anorexia, Bulimia e Compulsão Alimentar. São Paulo:Ed.Atheneu. 2008.	
ALVARENGA, Marle et al. Nutrição Comportamental. 1 ed, São Paulo:Manole, 2019.	

STRAATMENN, G. et al. Psicobiologia do comportamento alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

COMPLEMENTAR:

ALCKMIN-CARVALHO, Felipe et al. Terapia cognitivo-comportamental para bulimia nervosa crônica e severa: estudo de caso. Rev. Bras. Psicoter., Porto Alegre, 21(1), 85-98, 2019.

BRAGHIROLI, E. M. Psicologia geral. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2018.

ZORNIG, Silvia Maria Abu-Jamra, As Teorias Sexuais Infantis na Atualidade: Algumas Reflexões In: Psicologia em Estudo, Maringá, v. 13, n. 1, p. 73-77, jan./mar. 2008.

Série JR: má alimentação de crianças e adolescentes já é um problema no Brasil. Jornal da Record, São Paulo, 2017. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=7UWfyTWrz-c&t=6s>

ANDRADE, Cristiano de Jesus, SILVA BACCELLI, Marcela, BENINCASA, Miria. O vínculo mãe-bebê no período de puerpério: uma análise winnicottiana. In: Vínculo - Revista do NESME. 14(1):1-13;2017.

SAMPAIO, M. A. et al. Psicodinâmica Interativa Mãe-Criança e Desmame. In: Psicologia: Teoria e Pesquisa, Vol. 26 n. 4, pp. 613-621, Out-Dez 2010.

CARVALHO, Maria Bernadete de et al. Itinerários terapêuticos de sujeitos com sintomas anoréxicos e bulímicos. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 21, n. 8, p. 2463-2474, ago. 2016.

Gallo et al. Obesidade infantil - Documentário: O peso da infância. PUC Goiás, 2019. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=QAUy0_X4wD8&t=1310s

Garbin, Daiana. Sentimentos de culpa ao comer? | Comer Transtornado. Canal EuVejo, São Paulo, 2017. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=GBHCEwT7ILw>

Garbin, Daiana. Transtorno alimentar: anorexia, bulimia e compulsão alimentar. Canal EuVejo, São Paulo, 2016. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=U6AAoMAOaFA>

SILVEIRA JR, Luiz Alberto da Silva et al. Ortorexia nervosa e transtorno obsessivo-compulsivo: qual a relação?. In: Psicol. hosp. (São Paulo), São Paulo, v. 13, n. 2, p. 47-63, ago. 2015.

TROGLIO et al. As consequências físicas, psíquicas e sociais em indivíduos com ortorexia nervosa. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento, São Paulo. v.10. n.57. p.160-168. Maio/Jun.2016.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Políticas públicas e gestão em saúde (EaD)
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Entender o Sistema de saúde Brasileiro e o Sistema Único de Saúde, bem como reconhecer seus princípios e conceitos, aplicando-os aos diferentes níveis e redes de atenção, articulados aos modelos de assistência PLN-265607409 (Versão 3) Página 2 de 7 à saúde em prol da melhoria do planejamento em saúde e da qualidade do cuidado; reconhecer as principais características da vigilância em saúde e suas subdivisões e políticas;	
II – EMENTA	
A disciplina apresenta o Sistema de saúde Brasileiro, sua história e a construção do Sistema Único de Saúde, seus princípios e conceitos; discute os níveis de atenção à saúde – atenção básica, atenção secundária e terciária e as redes de atenção à saúde; apresenta os modelos assistenciais em saúde, o conceito ampliado de saúde, de prevenção e de promoção em saúde; estuda as principais características da vigilância em saúde, sanitária, do trabalhador, ambiental; discute os modelos de planejamento e de gestão em saúde, relacionando a avaliação e o financiamento em saúde com a qualidade do cuidado prestado no SUS.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
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.	
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 link. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8080.htm	
GEBRAN NETO, J.P. Direito à Saúde: direito constitucional à saúde e suas molduras jurídicas e fáticas. Revista Consensus. Out. 2014. Disponível em: https://www.conass.org.br/consensus/wp-content/uploads/2015/04/Artigo-direito-a-saude.pdf . Acesso em 12 de nov. 2018.	
BAPTISTA, T.W.F.; MATTOS, R.A. Sobre Política - (ou o que achamos pertinente refletir para analisar políticas). In: Caminhos para análise das políticas de saúde. Ruben Araujo de Mattos, Tatiana Vargas de Faria Baptista, organizadores. – 1.ed. – Porto Alegre: Rede UNIDA, 2015. 83-149 p. Disponível em: http://historico.redeunida.org.br/editora/biblioteca-digital/serie-interlocucoes-praticas-experiencias-e-pesquisas-em-saude/caminhos-para-analise-das-politicas-de-saude-pdf	
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 http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8142.htm.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Para entender o controle social na saúde / Ministério da Saúde, Conselho Nacional de Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 178 p.: il.

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. p. 121-142.

DELGADO, G.; JACCOUD, L.; NOGUEIRA, R.P. Seguridade Social: redefinindo o alcance da cidadania. Repositório do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – IPEA. Capítulo 1. p. 17-37. Disponível em http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/4347/1/bps_n17_vol01_seguridade_social.pdf

COMPLEMENTAR:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. Diretrizes Nacionais da Vigilância em Saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 108 p.: – (Série F. Comunicação e Educação em Saúde) (Série Pactos pela Saúde 2006; v. 13). Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_nacionais_vigilancia_saude.pdf.

ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA SÉRGIO AROUCA. Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <http://www6.ensp.fiocruz.br/visa/?q=node/3029>.

TV CRMV-SP. Conselho Federal de Medicina Veterinária. CFMV Explica: Saúde Única. Vídeo (2 minutos e 40 segundos) publicado em 19/10/2017. Disponível em: [youtube.com/watch?v=_5f7lv1CrhM](https://www.youtube.com/watch?v=_5f7lv1CrhM).

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Tecnologia de alimentos aplicada à Nutrição
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Introdução ao estudo da tecnologia de alimentos. Conhecer e diferenciar os Métodos de Conservação de Alimentos (físicos, químicos e biológicos). Identificar as etapas do processamento dos principais grupos de alimentos. Conceituar e discernir as etapas evolutivas da Tecnologia de alimentos. Vivenciar os conceitos apresentados nas aulas teóricas através dos experimentos práticos.	
II – EMENTA	
Conceituação da tecnologia dos alimentos. Importância e objetivos da industrialização dos alimentos. Apresentação dos métodos de conservação de alimentos de natureza física, química e	

biológica. Principais processos tecnológicos utilizados em alimentos de origem vegetal e de origem animal. Efeitos da industrialização no valor nutritivo dos alimentos. Importância da embalagem para a vida útil do produto alimentício.

III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BÁSICA:

FELLOWS, P.J. – Tecnologia do processamento de alimentos – Princípios e práticas. Artmed. 2006.

ORDOÑEZ, JUAN A. PEREDA. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos alimentos e processos. Tradução Fátima Murad, v. 1, Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDOÑEZ, JUAN A. PEREDA. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal. Tradução Fátima Murad, v. 2, Porto Alegre: Artmed, 2005.

COMPLEMENTAR:

A.O.A.C - ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. ed. Washington, d.C.;2005.

GAVA, ALTANIR JAIME. Princípios de tecnologia de alimentos. 6a ed, São Paulo: Nobel, 2002.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Introdução à Química de Alimentos. Ed. Livraria Varela. 2003.

PLANO DE ENSINO

COMPONENTE CURRICULAR:	Trabalho de Conclusão de Curso I
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	40h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h

I – OBJETIVO

Construir conhecimentos críticos reflexivos no desenvolvimento de atitudes e habilidades na elaboração do trabalho de conclusão de curso. Compreender as etapas que formam o TCC: elaboração de um artigo científico e seu desmembramento. Desenvolver habilidade para realização de pesquisa científica. Compreender os aspectos éticos da pesquisa em seres humanos e em animais. Desenvolver a fundamentação científica adequando a problemática e o método de pesquisa planejada (revisão da literatura e pesquisa de campo). Buscar conteúdo científico em meios adequados e referenciá-los corretamente. Seguir os padrões da língua portuguesa, as normas específicas da ABNT e as orientações específicas do curso.

II – EMENTA

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.

III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BÁSICA:

PEREIRA, Mauricio Gomes. Preparo para a redação do artigo científico. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, v. 21, n. 3, p. 515- 516, set. 2012.

LOZADA, Gisele. Metodologia Científica. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

MARCONI, Maria de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. 6. ed. Fundamentos da Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 2007.

MATTAR, João. Metodologia científica na era digital. 4 a ed. São Paulo: Saraiva, 2017.

UNIFESO. Manual de Elaboração do TCC. Teresópolis, 2017.

PEREIRA, Mauricio Gomes. Estrutura do artigo científico. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, v. 21, n. 2, p. 351-352, jun. 2012.

UNESP. Tipos de revisão de literatura. 2015.

USP. Desenhos de estudos epidemiológicos. 2019.

PEREIRA, Mauricio Gomes. A introdução de um artigo científico. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, v. 21, n. 4, p. 675-676, dez. 2012.

ANDREADE, M. M.; HENRIQUE, A. Língua Portuguesa: noções básicas para cursos superiores. 9 a edição, Editora Atlas, 2010.

BECHARA, E. A nova ortografia. 4 a impressão. 2008.

CUNHA, C. Nova gramática do português contemporâneo. 6 a edição, 2013.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: informação e documentação: apresentação de citações em documentos. Rio de Janeiro, 2002.

ARAUJO, Elani Regis de Oliveira. O PLÁGIO NA PESQUISA CIENTÍFICA DO ENSINO SUPERIOR. Revista Conhecimento em Ação, Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, jan/jun. 2017.

DALLA-COSTA, Rosa Maria Cardoso. Plágio acadêmico: a responsabilidade das associações científicas. São Paulo, v.39, n.3, p.187-200, set./dez. 2016.

MAURÍCIO GOMES PEREIRA. Artigos Científicos - Como Redigir, Publicar e Avaliar. Editora Guanabara Koogan, 2012.

COMPLEMENTAR:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: informação e documentação: apresentação de citações em documentos. Rio de Janeiro, 2002.

MAURÍCIO GOMES PEREIRA. Artigos Científicos - Como Redigir, Publicar e Avaliar. Editora Guanabara Koogan, 2012.

TRISHA GREENHALGH. Como Ler Artigos Científicos - Fundamentos da Medicina Baseada Em Evidências. 4a Edição – Editora Artmed, 2013.

MATTAR, João. Metodologia científica na era digital. 4 a ed. São Paulo: Saraiva, 2017.

PEREIRA, C., et al. Dúvidas em português nunca mais. 3a edição. 2011.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Trabalho de Conclusão de Curso II
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	80h
I – OBJETIVO	
Elaborar o artigo científico referente ao trabalho de conclusão de curso demonstrando efetividade em todos os tópicos para o mesmo, como: elementos pré-textuais, elementos textuais e elementos pós-textuais.	
II – EMENTA	
Em continuidade à TCCI, a disciplina TCC II visa elaboração do trabalho de conclusão de curso pautado nas Normas aprovadas pelo Colegiado do Curso, utilizando conhecimentos teóricos, metodológicos e éticos sob orientação docente. Compreensão dos procedimentos científicos a partir de um estudo de um problema de saúde. Desenvolvimento de habilidades relativas às diferentes etapas do processo de pesquisa. Aplicação de um protocolo de pesquisa; elaboração e apresentação do relatório de pesquisa.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	
PEREIRA, Mauricio Gomes. Preparo para a redação do artigo científico. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, v. 21, n. 3, p. 515-516, set. 2012.	
LOZADA, Gisele. Metodologia Científica. Porto Alegre: SAGAH, 2019.	
MARCONI, Maria de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. 6. ed. Fundamentos da Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 2007.	
MATTAR, João. Metodologia científica na era digital. 4 a ed. São Paulo: Saraiva, 2017.	
UNIFESO. Manual de Elaboração do TCC. Teresópolis, 2017.	
MAURÍCIO GOMES PEREIRA. Artigos Científicos - Como Redigir, Publicar e Avaliar. Editora Guanabara Koogan, 2012.	
UNESP. Tipos de revisão de literatura. 2015.	

FERREIRA, Maria Cecília. Excel® 2019 : aprenda de forma rápida. São Paulo Expressa 2020.

MANZANO, André Luiz Navarro Garcia. TCC, trabalho de conclusão de curso : utilizando o Microsoft Word 2013. São Paulo Erica 2013.

GUIA Unijuí de formatação de trabalhos científicos. 11. Ijuí Unijuí 2019.

COMPLEMENTAR:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: informação e documentação: apresentação de citações em documentos. Rio de Janeiro, 2002.

MAURÍCIO GOMES PEREIRA. Artigos Científicos - Como Redigir, Publicar e Avaliar. Editora Guanabara Koogan, 2012.

TRISHA GREENHALGH. Como Ler Artigos Científicos - Fundamentos da Medicina Baseada Em Evidências. 4ª Edição – Editora Artmed, 2013.

TAMASHIRO, Camila Baleiro Okado. TCC a distância : técnicas de elaboração e apresentação. São Paulo: Expressa, 2021.

PLANO DE ENSINO	
COMPONENTE CURRICULAR:	Trabalho, Educação e Saúde (EaD)
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2018:	80h
CARGA HORÁRIA MATRIZ 2022:	40h
I – OBJETIVO	
Apresentar as bases teórico-conceituais e metodológicas da Educação Interprofissional em Saúde como fundamento para o desenvolvimento de competências colaborativas nos profissionais de saúde em formação.	
II – EMENTA	
A disciplina de Trabalho, Educação e Saúde - Educação Interprofissional em Saúde propõe refletir sobre a complexidade das necessidades de saúde, do cuidado integral em saúde e da problemática do cuidado fragmentado em saúde. Apresenta os principais marcos e bases teórico-conceituais e metodológicas da educação interprofissional em saúde: atenção centrada no sujeito; comunicação interprofissional; liderança colaborativa; trabalho em equipe; clareza de papéis e resolução de conflitos.	
III – BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
BÁSICA:	

BARR, H. Interprofessional education: the genesis of a global movement. Centre for Advancement of Interprofessional Education. 2015. Disponível em: <https://www.caipen.org/resources/publications/barr-h-2015-interprofessional-education-genesis-global-movement/>

COSTA, M.V. da. A educação interprofissional no contexto brasileiro: algumas reflexões. Interface-Comunicação, Saúde, Educação, v. 20, n. 56, p. 197-198, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/icse/a/ccKCY4chZCtb8pj9vQw8hcy/?format=pdf&lang=pt>

REEVES, S. Porque precisamos da educação interprofissional para um cuidado efetivo e seguro. Interface-Comunicação, Saúde, Educação, v. 20, p. 185-197, 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/icse/a/VrvpZyszPQ6hrVp7SFhj6XF/?format=pdf&lang=pt>

COMPLEMENTAR:

BATISTA, N.A. Educação interprofissional em saúde: concepções e práticas. Cad Fnepas, v. 2, n. 1, p. 25-28, 2012. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4298824/mod_resource/content/1/educacao_interprofissional.pdf

DE LIMA, A.F.S.; DE LEMOS, E.C.; DE CERQUEIRA, A.M.B. Educação Interprofissional em Saúde e a promoção da integralidade do cuidado: uma revisão de literatura. Cad do Cuidado, v. 3, n. 2, 2019. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/338727658_Educacao_Interprofissional_em_Saude_e_a_promocao_da_integralidade_do_cuidado_uma_revisao_de_literatura/fulltext/5e27ae09a6fdcc70a140c5dc/EducacaoInterprofissional-em-Saude-e-a-promocao-da-integralidade-do-cuidadouma-revisao-de-literatura.pdf PLN-281726806 (Versão 1) Página 4 de 4

FREIRE, J.R. et al. Educação Interprofissional nas políticas de reorientação da formação profissional em saúde no Brasil. Saúde em Debate, v. 43, p. 86-96, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sdeb/a/8n8Vf9HXr4fZwJ8fHwrVDbg/?format=pdf&lang=pt>

OLIVEIRA, A.P.O. et al. Desafios da colaboração no trabalho interprofissional em saúde. Arca. Fiocruz. Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: [https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/46062/2/Desafios da colabora%C3%A7%C3%A3o no trabalho interprofissional em sa%C3%BAde.pdf](https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/46062/2/Desafios%20da%20colabora%C3%A7%C3%A3o%20no%20trabalho%20interprofissional%20em%20sa%C3%BAde.pdf)

PEDUZZI, M. et al. Trabalho em equipe: uma revisita ao conceito e a seus desdobramentos no trabalho interprofissional. Trabalho, Educação e Saúde, v. 18, suppl 1, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/tes/a/RLtz36Ng9sNLHknn6hLBQvr/?format=pdf&lang=pt>

VARELA, D.S. et al. Diretrizes Curriculares Nacionais e a Formação de Profissionais para o SUS. Revista Brasileira de Educação e Saúde, 2016. Disponível em: <https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/REBES/article/view/3928/3865>

ANEXO 2: PARECER DO NDE REVISÃO DA MATRIZ 2018 E PROPOSTA DA MATRIZ 2022

Número do Parecer:	PARECER nº 01 – NDE	Data de aprovação:	17 de fevereiro de 2022
Assunto:	Parecer sobre a Revisão da matriz curricular (2018) e proposta de sua atualização (2022)		
Indicador do MEC:	1.3 – PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO 1.4 – ESTRUTURA CURRICULAR		
Responsável:	Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição		
Relatores:	Prof. ^a Amanda da Silva Franco, Prof. ^a Monique de Barros Elias Campos, Prof. ^a Tainá Marques Moreira, Prof. ^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral (licença maternidade) e Prof. ^a Natália Boia Soares Moreira (Presidente)		

O Nutricionista formado no Centro Universitário Serra dos Órgãos segue 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 (CNE/CSE, 2001). Este perfil de egresso é a imagem e objetivo que, descrito no Projeto Pedagógico do Curso, norteia as ações e tomada de decisões do currículo. Em consonância com as diretrizes curriculares para os cursos de Graduação em Nutrição, no Unifeso, almeja-se formar um 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;

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 equipamentos, de procedimentos e de práticas;

Liderança: no trabalho em equipe interprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade;

Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática.

Já em relação as competências e habilidades específicas, 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;
- Identificar, comparar e utilizar métodos, adequados ao contexto da prática, para avaliação do crescimento e desenvolvimento, com o enfoque no curso da vida, visando à redução de riscos acumuláveis e com ênfase em populações mais vulneráveis;
- 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, entendida 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 na área de alimentos 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 alimentos e nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

O perfil do egresso, desse modo, orienta também a análise e revisão dos conteúdos dos componentes curriculares, bem como os objetivos gerais e específicos do curso de Nutrição do Unifeso. Vale destacar que o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso correlaciona o perfil do egresso almejado às demandas locais, regionais e atuais para o conculinte de Nutrição, alinhavando as ações de avaliação discente e de revisão de matriz curricular com o objetivo de tornar o perfil do egresso um instrumento vivo norteador das melhorias no curso.

Sendo assim, buscando a promoção efetiva do desenvolvimento do perfil profissional do egresso, foi realizada a revisão da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição. A revisão se deu pela análise dos resultados da avaliação discente, das vivências dos estudantes e do acompanhamento do Programa de Autoavaliação Institucional, realizada pelo NDE. Além disso, foi considerada a Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, do Ministério da Educação, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira.

Sendo assim, na nova matriz curricular (2022) as atividades de extensão compõem 10,4% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil do curso, correspondendo a 340 horas. Tais mudanças evidenciam o acompanhamento vivo da qualidade do PPC.

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 pela Direção Acadêmica das Ciências da Saúde, 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.

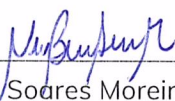
A partir do sexto período ocorrem os estágios curriculares supervisionados nas áreas específicas de Nutrição Normal e Nutrição Social promovendo a inserção dos estudantes em práticas profissionais de atenção à saúde. Nas áreas específicas de Nutrição Desportiva, Nutrição Clínica e Nutrição Materno Infantil, os estágios curriculares também ocorrem promovendo a inserção dos estudantes em práticas profissionais de atenção à saúde.

A carga horária total desta inserção na matriz 2018 é de 720 horas, sendo 40 do IETC e 680 dos estágios. Na matriz 2022 houve a ampliação desta inserção, baseada na análise e acompanhamento sistemáticos do Curso, visando o aprimoramento do processo de formação do nutricionista, passando para 1.060 horas, sendo 320 do IETC e 740 dos estágios. Estas inserções contam com supervisão e coordenação próprias com carga horária contratada pela instituição.

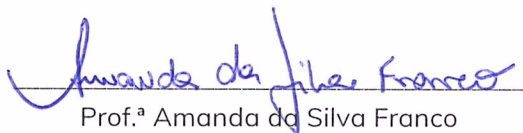
Considerações finais do NDE

De acordo com a exposição dos itens destacados anteriormente, o NDE do curso de Graduação em Nutrição, buscando a promoção efetiva do desenvolvimento do perfil profissional do egresso, propôs a atualização da matriz curricular do curso, que foi aprovada nas instâncias acadêmicas do

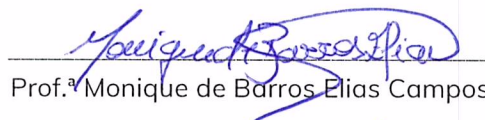
Colegiado de Curso, do Conselho da Direção Acadêmica das Ciências da Saúde (DACS) e em CEPE/CAS. Tais mudanças evidenciam o acompanhamento vivo da qualidade do PPC. O NDE do Curso sugere ampla divulgação aos professores, estudantes e demais setores da Instituição.



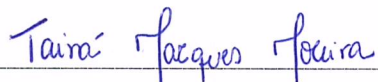
Prof.^a Natália Boia Soares Moreira – Presidente do NDE



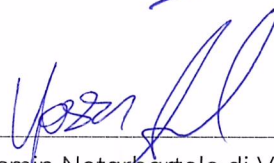
Prof.^a Amanda da Silva Franco



Prof.^a Monique de Barros Elias Campos



Prof.^a Tainá Marques Moreira



Prof.^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do
Amaral

ANEXO 3: PARECER DO NDE CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

Número do Parecer:	PARECER nº 02 – NDE	Data de aprovação:	26 de maio de 2022
Assunto:	Parecer sobre a Curricularização da Extensão - Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, Ministério da Educação		
Indicador do MEC:	1.3 – PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO 1.4 – ESTRUTURA CURRICULAR		
Responsável:	Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição		
Relatores:	Prof. ^a Amanda da Silva Franco, Prof. ^a Monique de Barros Elias Campos, Prof. ^a Tainá Marques Moreira, Prof. ^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral e Prof. ^a Natália Boia Soares Moreira (Presidente)		

Extensão Universitária é um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre Universidade/Faculdade e outros setores da sociedade. Além disso, se configura como prática acadêmica, a ser realizada, de forma indissociável com o Ensino e a Pesquisa, com vistas à promoção e garantia dos valores democráticos, da equidade e do desenvolvimento da sociedade em suas dimensões humana, ética, econômica, cultural e social (FORPROEX, 2012). Suas diretrizes devem orientar a formulação e implementação das ações de Extensão Universitária de forma ampla e aberta, sendo elas a interação dialógica, a interdisciplinaridade e interprofissionalidade, indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão, impacto na formação do estudante, e impacto e transformação Social.

Desde sua concepção, o curso de graduação em Nutrição do UNIFESO tem como um dos seus princípios oferecer aos estudantes diferentes oportunidades de participar de atividades extensionistas. 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 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 (CNE/CSE, 2001). Acredita-se que para tal, é fundamental o desenvolvimento de habilidades que se dão pelo contato do estudante com os cenários reais de prática do profissional nutricionista.

Sendo assim, buscando a promoção efetiva do desenvolvimento do perfil profissional do egresso, com base na Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, do Ministério da Educação, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, foi realizada, no ano de 2021, a revisão de matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição. A revisão da matriz se deu, também, pela análise dos resultados da avaliação discente, das vivências dos estudantes e do acompanhamento do Programa de Autoavaliação Institucional, realizado pelo NDE.

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 pela Direção Acadêmica das Ciências da Saúde, 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.

Partindo do princípio de que o componente curricular integração ensino-trabalho-cidadania (IETC), visa uma formação alicerçada na busca constante pelo aprendizado na vida profissional em diálogo com outros saberes e campos de conhecimentos multiprofissionais, este passou a ser o norteador do processo de curricularização da extensão universitária na proposta da nova matriz curricular. Criou-se então Eixo de Integração Ensino, Trabalho e Cidadania (IETC), inserido no Eixo curricular de Formação Prática Específica da Matriz curricular, contemplando 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. O componente IETC leva o estudante aos cenários reais de prática, para o desenvolvimento de habilidades fundamentais para sua inserção em práticas de ensino na área da saúde.

Cada IETC proposto na nova matriz, tem como objetivo o desenvolvimento de habilidades referentes ao tema central das grandes áreas de conhecimento, que formam os eixos estruturantes do currículo, a saber:

- IETC I - Eixo Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
- IETC II - Eixo Ciências Biológicas e da Saúde
- IETC III - Eixo Ciências da Alimentação e Nutrição
- IETC IV - Eixo Ciências dos Alimentos

A proposta é que algumas das atividades destes componentes curriculares sejam desenvolvidas em parceria com os locais onde ocorrem os estágios curriculares supervisionados, com outros cursos e setores da própria Instituição, propiciando a discussão e reflexão sobre a atuação do profissional nutricionista, e os desafios atuais.

A carga horária desta inserção na matriz 2018 é de 40 horas. Na matriz 2022 houve a ampliação desta inserção, baseada na análise e acompanhamento sistemáticos do Curso, visando o aprimoramento do processo de formação do nutricionista, passando para 320 horas do IETC. Estas inserções contam com o acompanhamento dos docentes responsáveis pelos componentes curriculares, com turmas práticas organizadas a cada 12 estudantes e carga horária contratada pela instituição.

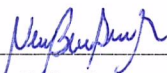
Além do IETC, o NDE identificou que outros componentes curriculares possuem perfil extensionista, desenvolvendo ao longo do curso atividades e estratégias com esta característica. Desta forma, o componente curricular “Educação Nutricional” foi incluído na nova matriz 2022 com identificação desta carga horária com caráter extensionista (20 horas), visando proporcionar atividades onde sejam revertidos os aprendizados destes conteúdos teóricos nos cenários reais de prática, a partir da construção e aplicação de conhecimentos, ampliando o acesso de informações qualificadas na área de nutrição à população.

A nova matriz curricular 2022 propõe 340 horas identificadas como carga horária extensionista representando 10,4% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil do curso, em cumprimento ao Artigo 19 da Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, do Ministério da Educação.

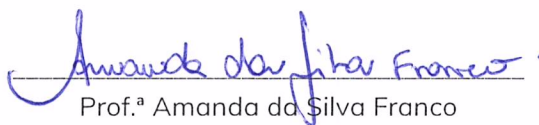
Considerações finais do NDE

De acordo com a exposição dos itens destacados anteriormente, o NDE do curso de Graduação em Nutrição, buscando a promoção efetiva do desenvolvimento do perfil profissional do egresso, com base na Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, do Ministério da Educação, atualizou a matriz

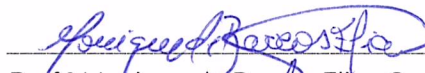
curricular, que foi aprovado nas instâncias acadêmicas do Colegiado de Curso, do Conselho da Direção Acadêmica das Ciências da Saúde (DACS) e aprovado em CEPE/CAS. O NDE do Curso de Graduação em Nutrição do UNIFESO sugere ampla divulgação das informações contidas neste parecer aos estudantes e suas representações, aos professores e demais setores técnico administrativos da Instituição.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Natália Boia Soares Moreira".

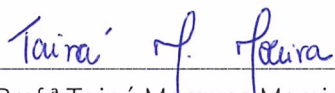
Prof.ª Natália Boia Soares Moreira – Presidente do NDE

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Amanda da Silva Franco".

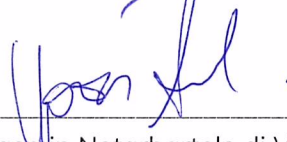
Prof.ª Amanda da Silva Franco

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Monique de Barros Elias Campos".

Prof.ª Monique de Barros Elias Campos

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Tainá Marques Moreira".

Prof.ª Tainá Marques Moreira

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Yasmim Notarbartolo di Villarosa do Amaral".

Prof.ª Yasmim Notarbartolo di Villarosa do
Amaral

ANEXO 4: PARECER DO NDE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Número do Parecer:	PARECER nº 03 – NDE	Data de aprovação:	26 de maio de 2022
Assunto:	Parecer do NDE sobre Trabalho de Conclusão de Curso: coordenação, orientação e Jornada do curso de graduação em Nutrição		
Indicador do MEC:	1.11 – TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO		
Responsável:	Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição		
Relatores:	Prof. ^a Amanda da Silva Franco, Prof. ^a Monique de Barros Elias Campos, Prof. ^a Tainá Marques Moreira, Prof. ^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral e Prof. ^a Natália Boia Soares Moreira (Presidente)		

O Curso de Graduação em Nutrição do Unifeso possui o Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) em sua proposta pedagógica, seu PPC e conforme descrito no Regimento Geral do Unifeso. O TCC é desenvolvido na forma de pesquisa vinculada a uma das áreas que compõem a formação em Nutrição, integrada a uma das linhas de pesquisa do Unifeso, atendendo ao disposto no Projeto Pedagógico Institucional (PPI). O TCC é atividade obrigatória para a conclusão do curso, onde, nos dois períodos finais, o aluno elabora um trabalho sob orientação docente, de acordo com o Art. 12º das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN, 2001).

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), com carga horária 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, mediada por um professor orientador que norteia 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 ao final do curso, mas o início das atividades do TCC, bem como o período para sua integralização, é decidido em conjunto pelo estudante e seu orientador, através do Plano de Atividades que é acompanhado pelo coordenador de TCC.

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

O TCC do Curso de Graduação em Nutrição do Unifeso deve ser apresentado em formato de artigo científico (AC), podendo ser fruto de pesquisa de campo, laboratorial ou revisões bibliográficas. Em caso de pesquisa envolvendo seres humanos, os preceitos da Resolução N°. 466/12 do Conselho Nacional de Saúde deverão ser respeitados e o projeto de pesquisa deve ser submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Nas pesquisas envolvendo animais, o projeto deve ser submetido ao Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA), ambos do Unifeso.

O TCC é desenvolvido com base em procedimentos metodológicos adequados às normas de produção de trabalho científico. A formatação deve seguir as orientações da ABNT/NBR - 14724/2011. As citações e referências deverão seguir as recomendações da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT 10520/2001 e ABNT 6023/2002, respectivamente).

Para defender o TCC é necessário que o estudante esteja matriculado na disciplina TCC II (já tendo realizado no semestre anterior um produto final que é a apresentação do projeto de TCC I). A banca da defesa de TCC deve ser composta pelo orientador (presidente) e, no mínimo, dois membros, um interno e um externo, e homologada pelo professor responsável pela disciplina TCC.

Os TCC do curso de graduação em Nutrição são apresentados na Jornada de Nutrição, que acontece anualmente, sob organização da coordenação do Trabalho de Conclusão de Curso em conjunto com a coordenação do Curso de Graduação em Nutrição.

Destaca-se que para o processo de orientação e apresentação do TCC, estudante e orientador utilizam o Regulamento Interno bem como o Manual para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, que traz em seu interior as normas, formatos e prazos estabelecidos.

O Trabalho de Conclusão de Curso está institucionalizado e considera carga horária para orientação e coordenação, sendo atribuído aos discentes responsáveis pela orientação 1h/semana a cada 2 alunos e 12h/semana para o coordenador de Trabalho de Conclusão de Curso.

O Curso de Graduação em Nutrição conta com 13 professores orientadores, são eles: Amanda da Silva Franco, Ana Cristina Vieira Paes Leme, Ariane Cristina Thoaldo Romeiro, Aryane Goncalves Dias Hodgson, Fernanda Torres Quitete, Juliana Giglio, Gabriela Silva Monteiro de Paula, Flavia Calixto, Monique de Barros Elias Campos, Natalia de Lima Pereira Coelho, Natalia Oliveira, Tainá Marques Moreira, Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral. A coordenação é de responsabilidade da Profa. Dra. Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral.

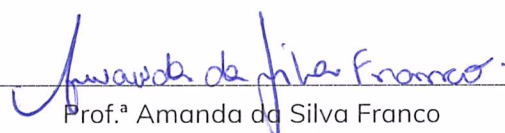
Importante ressaltar que a divulgação de manuais atualizados de apoio à produção dos trabalhos e a disponibilização dos TCC são realizados em repositórios institucionais próprios, acessíveis pela internet.

Considerações finais do NDE

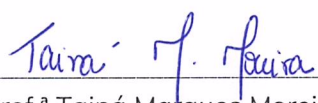
De acordo com a exposição dos itens destacados anteriormente, o NDE do curso de Graduação em Nutrição atualizou Regulamento Interno bem como o Manual para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, que foi

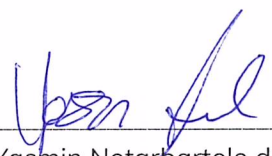
aprovado nas instâncias acadêmicas do Colegiado de Curso e da Direção Acadêmica de Ciências da Saúde (DACS) e considerou que os preceitos aplicados ao trabalho de conclusão de curso em vigor no curso, são aderentes à formação de profissionais capazes de aceitar os desafios das grandes mudanças científicas e tecnológicas contemporâneas.


Prof.ª Natália Boia Soares Moreira – Presidente do NDE


Prof.ª Amanda da Silva Franco


Prof.ª Monique de Barros Elias Campos


Prof.ª Tainá Marques Moreira


Prof.ª Yasmin Notarbartolo di Villarosa do
Amaral



Centro Universitário Serra dos Órgãos
Reitoria
Direção Acadêmica das Ciências da Saúde
Curso de Graduação em Nutrição

Centro Universitário Serra dos Órgãos
Reitoria
Direção Acadêmica das Ciências da Saúde
Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição

ANEXO 5

REGULAMENTO INTERNO SOBRE O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO UNIFESO



Centro Universitário Serra dos Órgãos
Reitoria
Direção Acadêmica das Ciências da Saúde
Curso de Graduação em Nutrição

Elaborado por:

Coordenação e professores de Trabalho de Conclusão de Curso:

Prof^a. Dr^a. Gabriela Silva Monteiro de Paula

Prof^a. Dr^a. Natália Oliveira

Prof^a. Dr^a. Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral

Coordenação do Curso:

Prof^a. Ms. Natália Boia Soares Moreira

I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O trabalho de conclusão de curso (TCC) é atividade obrigatória para a conclusão do curso, de acordo com o Art. 12º das DCN e deve ser 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), sendo indispensável para a colação de grau.

Art. 2º Para o processo de orientação e apresentação do TCC, estudante e orientador devem utilizar esse Regulamento interno do TCC do Curso, que traz as normas, formatos e prazos estabelecidos.

II – CARACTERIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO

Art. 3º O TCC deve ser apresentado individualmente, elaborado pelo acadêmico sob orientação de um professor orientador que faça parte da equipe do curso, sendo permitida a coorientação de docentes da IES ou outras Instituições em acordo com o orientador, caso se faça necessário no sentido de agregar conhecimento à orientação.

Parágrafo único. O TCC do Curso de Graduação em Nutrição do UNIFESO deve ser apresentado em formato de artigo científico (AC), podendo ser fruto de pesquisa de campo, experimental ou trabalhos teóricos. Os trabalhos teóricos deverão ser revisões bibliográficas (narrativa, sistemática ou integrativa).

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. Somente após sua aprovação, em ambos os casos, será permitido o início dos trabalhos em campo ou experimental.

Art. 4º O TCC tem por objetivos: a) Levar o estudante a aprofundar o conhecimento em um determinado tema que desperta sua curiosidade através do pensamento crítico, se constituindo na sistematização e análise de problemas e investigação; b) Exercitar o aprendizado adquirido ao longo do curso sendo realizado nos 7º e 8º períodos, mas o início das atividades do TCC, bem como o período para sua integralização, é decidido em conjunto pelo estudante e seu orientador que é acompanhado pelo coordenador de TCC; c) Estimular a produção científica, a sua divulgação e a consulta de bibliografia especializada; d) Aprimorar o conhecimento de um tema.

Art. 5º Carga horária: O TCC deverá ser realizado sob orientação do professor escolhido e sob as

orientações das disciplinas TCC I (20 horas) e TCC II (40 horas). Cada professor orientador deverá dispor de trinta minutos semanais para orientação de cada aluno.

III - PROFESSOR ORIENTADOR

Art. 6º Poderá ser professor orientador qualquer docente do Curso de Nutrição da UNIFESO que possua vínculo funcional com a Instituição, vigente durante todo o prazo de orientação.

Art. 7º O professor será escolhido pelo aluno, de acordo com a temática de interesse e exercerá as atribuições elencadas no Art. 10º. É importante que essa escolha e demais tarefas sejam realizadas dentro do prazo estabelecido na disciplina TCC I e a partir da listagem de orientadores e linhas de pesquisa fornecidas.

Art. 8º É vedada a eleição de professor orientador que estiver em licença durante o semestre de realização do TCC.

Art. 9º É facultado ao aluno eleger um (01) coorientador, com a concordância do orientador. Neste caso, o coorientador não terá carga horária definida nem vínculo com o UNIFESO, sendo de comum acordo entre orientador, coorientador e aluno a contribuição do mesmo. A escolha do coorientador e as tarefas envolvidas também deverão seguir o prazo estabelecido na disciplina TCC I.

Art. 10º Caberá ao professor orientador: a) Assinar o Termo de Orientação; b) Comunicar à Coordenação de TCC no caso de reprovação por falta de frequência; c) Comunicar à Coordenação de TCC a ocorrência de licença docente; d) Frequentar as reuniões convocadas pelo Coordenador do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC); e) Atender aos orientandos nos horários previamente fixados; f) Corrigir o TCC entregue pelo orientando; g) Comparecer à apresentação oral de seu orientando, realizando sua avaliação; h) Assinar, juntamente com os demais membros da banca examinadora, a ata final da apresentação pública de defesa do TCC; i) Cumprir e fazer cumprir este regulamento.

Art. 11º O estudante que não encontrar professor orientador com disposição de assumir sua orientação, deve procurar à Coordenação do Trabalho de Conclusão de Curso, a fim de que lhe indique um. Isto deve ser feito respeitando o prazo estabelecido na disciplina TCC I.

Art. 12º A troca de professor orientador só é permitida mediante a aceitação expressa do professor orientador, e do novo docente escolhido em acordo com o Colegiado do Departamento.

IV – ALUNOS

Art. 13º O estudante em fase de realização do TCC, entre outros, tem os seguintes deveres específicos: a) Frequentar as reuniões convocadas pelo coordenador do TCC e pelo seu professor orientador; b) Manter contatos com o professor orientador para discussão e aprimoramento de sua pesquisa, justificando eventuais faltas; c) Entregar ao professor orientador o TCC em uma via virtual ou impressa, de acordo com a solicitação do professor orientador, a fim de que seja feita análise; d) Entregar ao professor orientador, sempre que solicitado, atividades desenvolvidas bem como resumos de leituras, produções de textos e demais atividades estabelecidas pelo mesmo; e) Elaborar a versão final do TCC de acordo com o presente regulamento e com as instruções do professor orientador; f) Entregar aos membros da banca: o TCC, e ficha de avaliação; g) Comparecer no dia, hora e local determinados, para apresentar a defesa oral do TCC, ou caso seja necessário a defesa acontecer virtualmente; h) Cumprir e fazer cumprir este regulamento.

Parágrafo único: As disciplinas TCCI e TCCII são obrigatórias para aprovação do TCC e para colação de grau. O aluno que obter número de faltas acima do permitido em uma dessas disciplinas ou obter nota insuficiente estará reprovado e deverá cursar a disciplina quando a mesma for ofertada novamente.

Parágrafo único: O aluno que não frequentar as reuniões estabelecidas pelo professor orientador, não entregar o TCC ou não apresentar seu TCC será reprovado e impedido de colar grau.

Parágrafo único: A identificação do plágio, em qualquer etapa da disciplina, permite a atribuição de grau zero ao aluno, bem como enseja a apuração de responsabilidade acadêmica e administrativa.

IV - ENTREGA DO TRABALHO

Art. 15º A versão final do trabalho virtual em PDF e/ou impressa deverá ser entregue, pelo aluno, ao professor orientador e a cada membro da banca examinadora 15 dias antes da apresentação oral fixada pela coordenação de TCC.

Art. 16º O aluno deverá encaminhar ao seu orientador e à coordenação de TCC a versão final eletrônica em PDF aprovada pela banca, até dez (10) dias úteis após o final das apresentações orais. Somente o aluno que entregar o trabalho terá sua nota disponibilizado no Portal do Aluno.

V- APRESENTAÇÃO ORAL

Art. 17º Para defender o artigo científico elaborado para o TCC é necessário que o estudante esteja matriculado/cursando a disciplina TCC II e ter sido aprovado na disciplina TCC I. A banca da defesa de TCC será composta pelo orientador (a) (presidente) e, no mínimo, dois membros (um interno e outro externo ao curso de Nutrição do UNIFESO), e homologada pelo professor responsável pela disciplina TCC II.

VI- BANCA EXAMINADORA

Art. 18º A Banca Examinadora será composta por 2 (três) membros, designados pelo professor orientador. Os profissionais convidados deverão pelo menos possuir o título de especialização.

Parágrafo único: A escolha da banca examinadora deverá ser em comum acordo entre aluno (a) e orientador (a). O convite deverá ser formalizado por e-mail com antecedência mínima de 1 mês e alguns dados, como nome completo, e-mail e CPF deverão ser catalogados para futura emissão de certificados de participação da banca de TCC.

Parágrafo único. O não comparecimento de qualquer um dos membros da banca examinadora deve ser comunicado por escrito para o Professor Orientador e/ou a Coordenação do Curso de Nutrição do UNIFESO.

Parágrafo único. Quando não houver condições de instalação da banca examinadora, por falta de seus membros, deverá ser marcada nova data de apresentação.

Art. 19º O parecer da Banca Examinadora, no momento da apresentação oral, deve ser registrado em ata de defesa própria por seu presidente (professor orientador) e assinada por todos os membros. A ficha de avaliação também deverá ser preenchida e assinada por todos membros da banca, assim como do aluno (a). Ambos documentos deverão ser entregues à coordenação de TCC dentro do prazo estabelecido.

VII- FORMATO DE ENTREGA DO TRABALHO

Art. 20º O TCC deverá ser entregue em formato de artigo científico como parte textual acrescido das partes pré-textual e pós-textual, seguindo as orientações do Manual de TCC do Curso de Nutrição do UNIFESO. Devrão conter as seções obrigatórias e as opcionais listadas abaixo

- Capa (obrigatório)
- Folha de rosto (obrigatório)
- Folha de aprovação (obrigatório)
- Ficha catalográfica (obrigatório)

-
- Dedicatória (s) (opcional)
 - Agradecimento (s) (opcional)
 - Epígrafe (opcional)
 - Lista de ilustrações, tabelas figuras, quadros, gráficos (obrigatório, caso tenha)
 - Lista de abreviaturas e siglas (opcional)
 - Sumário (obrigatório)
 - Resumo na Língua Portuguesa (obrigatório)
 - Introdução (obrigatório)
 - Materiais e métodos (obrigatório)
 - Resultados (obrigatório)
 - Discussão (obrigatório)
 - Resultados e discussão (no lugar dos tópicos, separadamente, em caso de revisão da literatura)
 - Considerações finais ou Conclusão (obrigatório)
 - Referências (obrigatório)
 - Apêndice (s) (obrigatório, caso tenha)
 - Anexo (s) (obrigatório, caso tenha)

VIII- CASOS OMISSOS

Art. 21º É da competência da coordenação de TCC a solução de casos omissos e a gestão dos trabalhos de conclusão de curso. Os orientadores e alunos deverão atentar aos prazos e informações fornecidos pela coordenação de TCC.

Art. 22º Este regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Núcleo Docente Estruturante, Colegiado de Curso de Nutrição e Conselho da Direção Acadêmica de Ciências da Saúde do UNIFESO, ficando revogadas as disposições em contrário.

**ANEXO 6 REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – UNIFESO
CURRÍCULO 2018 (Atividades Complementares - 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 cancelados 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



Fundação Educacional Serra dos Órgãos
Centro Universitário Serra dos Órgãos Reitoria
Pró Reitoria Acadêmica
Centro de Ciências da Saúde -CCS
Curso de Graduação em Nutrição

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



Fundação Educacional Serra dos Órgãos
Centro Universitário Serra dos Órgãos Reitoria
Pró Reitoria Acadêmica
Centro de Ciências da Saúde -CCS
Curso de Graduação em Nutrição

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	16h/produto	16h
	Atuação em Projetos ou Trabalhos na Empresa Júnior		Certificado de participação	8h/projeto ou trabalho	16h
	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	4h/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	8h/Teste	20% da carga horária de atividade complementar de cada curso = 32h
---	--------------------	---	--	----------	--

Acadêmico Científico (40% da C.H. Total = 64h)	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	16h
	Transferência externa ou interna: atividades complementares cumpridas na instituição de origem		Solicitação de equivalência de Carga Horária através do protocolo SEGEN	1h = 1h	64h
	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

Acadêmico Científico (40% da C.H. Total = 64h)	Apresentação de trabalho em eventos científicos	Fóruns, Congressos, Seminários, Conferências e similares	Certificado de apresentação do trabalho	6h/trabalho diferente em eventos diferentes	24h
	Participação em Eventos	Congressos, palestras, conferências, seminários, fóruns, oficinas, minicursos, debates, feiras, jornadas, simpósios, exposições, workshops	Relatório e certificado de participação	1h = 1h	32h
	Participação em projetos de Iniciação Científica		Certificado de participação	16h/ano	32h
	Liga Acadêmica		Certificado de participação	16h/semestre	32h
	Premiação em concursos acadêmicos		Certificado de participação e cópia digital do trabalho	6h/trabalho	24h
	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 preenchido pelo estudante e pelo supervisor	16h/semestre	32h

Acadêmico Científico (40% da C.H. Total = 64h)	Programa Jovem Aprendiz		Contrato e relatório (carimbado assinado pelo responsável da empresa) das atividades (correlacionadas ao Curso) desenvolvidas no ambiente de trabalho.	8h	16h
	Participação em projetos de extensão		Certificado de participação	2h	8h
	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	12h/semestre	24h
	Atuação como expositor, palestrante, debatedor em evento acadêmico na área de formação		Certificado de participação	1h = 1h	12h
	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.

Aprovado em Reunião de Colegiado do Curso em:

Aprovado em Reunião de Colegiado do Centro em:



Centro Universitário Serra dos Órgãos
Reitoria
Direção Acadêmica das Ciências da Saúde
Curso de Graduação em Nutrição

Centro Universitário Serra dos Órgãos
Reitoria
Direção Acadêmica das Ciências da Saúde
Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição

ANEXO 7

REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Prof.^a Dr.^a Monique de Barros Elias – Estágio Supervisionado em Nutrição Normal
Prof.^a Dr.^a Arianne Romeiro – Estágio Supervisionado em Nutrição Social
Prof.^a Dr.^a Fernanda Torres Quitete -Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e
Nutrição Desportiva
Prof.^a Msc. Yasmin Notarbartolo Di VillaRosa do Amaral- Estágio Supervisionado
em Nutrição Materno Infantil

Coordenação de Estágio: Prof.^a Dr.^a Monique de Barros Elias Campos
Coordenação do Curso: Prof.^a Ms. Natália Boia Soares Moreira

TERESÓPOLIS, 2022

CAPÍTULO I

DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 1º - O regulamento de Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Nutrição obedece às determinações dos estágios curriculares dos cursos de graduação do Centro Universitário Serra dos Órgãos, definindo os pré-requisitos, prazos e demais condições com base no dispositivo da:

- ◇ Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, DOU de 26 de setembro de 2008;
- ◇ Resolução CNE/CES Nº 5, do Conselho Nacional de Educação, de 07 de novembro de 2001, artigo 7, DOU de 9 de novembro de 2001, que fixa as Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição;
- ◇ Resolução CFN Nº 418/2008, que dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição.

Art. 2º - As disciplinas de Estágio em Nutrição Clínica, Estágio em Nutrição Social, Estágio em Nutrição Normal, Estágio em Nutrição Materno-infantil e Estágio em Nutrição Desportiva são curriculares e obrigatórias no curso de Nutrição, sem as quais o aluno não obtém o Diploma de Nutricionista. Consistem no desenvolvimento de atividades relacionadas com a área de estudo a serem executadas pelo aluno em instituições conveniadas com a Universidade.

Art. 3º - Para caracterização, definição e execução do Estágio Curricular Supervisionado entre a FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS e pessoas jurídicas de direito público ou privado, é necessário a existência de instrumento jurídico: Convênio e Termo de Compromisso, periodicamente

reexaminados, onde estarão acordadas todas as condições de realização do estágio.

Art. 4º - Para fins de supervisão, normatização e acompanhamento do Estágio Supervisionado, fica designada pela Coordenação do Curso de Nutrição uma Coordenação de Estágio, representada por um(a) docente(a) que terá autonomia para resolver assuntos pertinentes aos mesmos.

CAPÍTULO II

DOS OBJETIVOS

Art. 5º - O Estágio Curricular Supervisionado a que se refere o art. 1º tem por objetivos:

- I - Proporcionar, na prática profissional, a adequação dos conhecimentos adquiridos em sala de aula para o exercício efetivo das atividades ligadas a Nutrição;
- II - Oferecer aos alunos a oportunidade de conferir se a prática das instituições/locais de estágio está de acordo com os conceitos atuais da Ciência da Nutrição;
- III – Propiciar aos alunos uma experiência de trabalho que possa vir a lhes facilitar, uma vez formados, o ingresso definitivo no mercado, seja como empreendedores ou intraempreendedores;
- IV - Proporcionar ao aluno a oportunidade de desenvolver suas habilidades, tornando-o mais seguro para a escolha da sua área de atuação na profissão escolhida; e
- V - Incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, propiciando o surgimento de novas gerações de empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão inovadoras com utilização de novas tecnologias.

CAPÍTULO III

DA ABRANGÊNCIA

Art. 6º - O curso de Nutrição oferece aos alunos, Estágios Supervisionados nas seguintes áreas:

- Nutrição Clínica;
- Nutrição Social;
- Nutrição Normal;
- Nutrição Desportiva;
- Nutrição Materno-infantil.

CAPÍTULO IV

DAS ÁREAS DE ATUAÇÃO

Art. 7º - São considerados campos de estágio:

I – Nutrição Clínica

- a) Hospitais públicos e privados;
- b) Hospital das Clínicas de Teresópolis Constantino Ottaviano (HCTCO), policlínicas públicas, ambulatórios e consultórios de hospitais e clínicas públicas e privadas.

§ Único - Outras áreas não especificadas deverão ser analisadas e aprovadas pela Coordenação do Estágio Curricular Supervisionado e Coordenação do Curso de Nutrição.

II – Nutrição Social:

- a) Unidades Básicas de Saúde (Centros de Saúde e Clínicas da Família);
- b) Ambulatório e consultório da FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS;
- c) Policlínicas públicas;

- d) ONGs ou Instituições que objetivem atenção em saúde e nutrição;
- e) Projetos de Extensão Social da FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS;
- f) Escolas de ensino fundamental e médio da rede pública ou privada, creches da rede pública ou privada;
- g) Instituição de longa permanência para idosos.

III – Nutrição Normal:

- a) Estabelecimentos destinados à hospedagem e hospitalidade;
- b) Empresas do ramo de alimentos e bebidas (restaurantes, bares temáticos, entre outros);
- c) Creches, escolas de médio e grande porte, que possuam locais de produção e distribuição de refeições;
- d) Empresas de Catering;
- e) Empresas prestadoras de serviços de alimentação coletiva.

IV- Nutrição Materno-infantil

- a) Centros de Saúde Materno-infantil;
- b) Hospitais-Maternidade públicos e privados;
- c) Consultórios Especializados em atendimento ao público Materno-infantil.

V- Nutrição Desportiva

- a) Clubes;
- b) Agremiações;
- c) Academias;
- d) Centros estéticos;
- e) SPAs.

CAPÍTULO V

DA CARGA HORÁRIA E DA MATRÍCULA

Art. 8º - O Estágio Curricular Supervisionado, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição, PARECER Nº: CNE/CES 1.133/2001, possui carga horária total de 680 (seiscentos e oitenta) horas, distribuídas em 5 áreas de atuação: Estágio em Nutrição Social (160h), Estágio Supervisionado em Nutrição Normal (160h), Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (160h), Estágio Supervisionado em Nutrição Desportiva (120h) e Estágio Supervisionado em Nutrição Materno-Infantil (80h). É permitido até 20% da carga horária com atividades práticas em sala de aula. Estas estão contempladas em uma disciplina obrigatória para cada área. A disciplina tem por objetivo consolidar o conhecimento teórico-prático dos aspectos fundamentais da Nutrição em cada área, integrado com a comunidade loco-regional. O aluno só poderá iniciar as atividades de estágio quando devidamente matriculado nas disciplinas de Estágio Supervisionado.

CAPÍTULO VI

DO FUNCIONAMENTO

Art. 10º - O Estágio Curricular Supervisionado poderá ser realizado desde que possua um docente supervisor nutricionista que faça supervisão e acompanhamento por um preceptor de estágio nutricionista. Os estágios deverão ser realizados durante o calendário letivo da Universidade. Os estágios poderão ocorrer fora do calendário acadêmico quando necessário, até mesmo em dias não letivos, mediante a aprovação prévia da Coordenação de Estágio e do Curso.

Parágrafo único – entende-se como acompanhamento/supervisão adequada do aluno pelo docente supervisor, aquele em que o aluno encontrar-se-á

amparado constantemente, durante o desenvolvimento pedagógico do estágio, com supervisão e avaliação das atividades desenvolvidas nos locais. Além disto, o aluno deverá contar com profissional nutricionista preceptora nos locais de estágio.

Art. 11º - O estágio só poderá ser iniciado após assinatura de Termo de Compromisso (ANEXO 4) celebrado entre a parte concedente do campo de estágio e o aluno, com a interveniência da Universidade, por meio do seu docente supervisor e estar com Seguro contra Acidentes Pessoais vigente.

§ 1º - Dentre outras disposições, constam no Termo de Compromisso:

- a) Identificação da empresa concedente, do aluno e da Instituição de Ensino;
- b) Duração e objeto do estágio, que deve coincidir com programas estabelecidos pela Instituição de Ensino;
- d) Horário que deverá ser cumprido pelo aluno para a realização do estágio, não podendo ser inferior a quatro horas/relógio ou superior a seis horas/relógio diárias, ou 30 (trinta) horas semanais, de segunda a sábado;
- e) Local onde deverá ser desenvolvido o estágio;
- f) Nome da companhia seguradora e o número da apólice, garantindo ao aluno a cobertura de Seguro contra Acidentes Pessoais, desde que este não mantenha vínculo empregatício com a organização e, se houver o vínculo, apenas quando o estágio for realizado fora do seu horário de trabalho naquela instituição.
- g) Nome do preceptor do local de estágio, com seu cargo e função;
- h) Principais atividades a serem desenvolvidas no local de estágio (Plano de atividades).

CAPÍTULO VII

DO PLANO DE ATIVIDADES, DAS AVALIAÇÕES DO PRECEPTOR E DO DISCENTE

Art. 12º - O Estágio Curricular Supervisionado será realizado com base em um Plano de Atividades (ANEXO 1), a ser elaborado pelo aluno, junto com a preceptoria do estágio, de acordo com as diretrizes fixadas neste Regulamento e aprovado pelo supervisor docente.

§ 1º - A estrutura do Plano de Atividades é definida pelo Supervisor docente e pelo preceptor de estágio.

Art. 13º - A nota final do estágio será composta pelas seguintes avaliações:

- a) AV1: Valor total de 10,0 pontos – avaliação realizada pelo docente da disciplina, a partir das atividades propostas na disciplina.
- b) AV2: Valor total de 10,0 – composta pela média aritmética simples da avaliação do Preceptor do estágio (10,0) e da avaliação do Trabalho Final da disciplina e participação na reunião de estágio (10,0)

§ 1º O trabalho final da disciplina poderá adotar os seguintes formatos: 1) Caso clínico acompanhado em unidade de internação; 2) Pesquisa de avaliação de grupo de pacientes acompanhados em unidades de internação ou ambulatório; 3) Elaboração de material didático de orientação de alta em unidades de internação, ou orientação de grupos em ambulatórios; 4) Pesquisa de avaliação nutricional, diagnóstico de prevalência de alterações nutricionais, e intervenção de crianças atendidas pela merenda escolar do município; 5) Elaboração de projeto de interesse para serviços; 6) Elaboração de treinamento para funcionários das instituições; 6) Elaboração de checklist de verificação e medidas corretivas; 6) Elaboração de um artigo científico.

§ 2º - O relatório ou trabalho final deverá ser postado no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), assim que terminar seu período de estágio estipulado no Termo de Compromisso, juntamente com todos os documentos (folhas de frequência (ANEXO 2), avaliação pelo preceptor (ANEXO 3) e avaliação feita pelo estagiário do seu local de estágio (ANEXO 5).

Art. 14º As disciplinas de estágio não apresentam AV3, somente AV1 e Av2.

Art. 15º - O aluno que não atingir a nota igual a média mínima de 6,0 pontos, suficiente para a sua aprovação nos respectivos estágios, computadas todas as suas avaliações previstas, será reprovado.

CAPÍTULO VIII

DA ORGANIZAÇÃO, RESPONSABILIDADES E COMPETÊNCIAS DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO

Art. 16º - A administração e Coordenação de Estágio serão exercidas por um docente, designado pela Coordenação do Curso de Nutrição, aprovado pelas Direções Acadêmica, Administrativa e Direção Geral da Universidade.

§ 1º - O Coordenador deve ser do quadro do Curso de Nutrição da UNIFESO, ser Bacharel em Nutrição e possuir titulação mínima de especialista.

§ 2º - A Coordenação de Estágio junto com os demais docentes supervisores, em comum acordo com a Coordenação do Curso, designará os locais de estágios e os alunos que estarão aptos a cursar o estágio.

Art. 17º - Ao Coordenador de Estágio, em consonância com a Coordenação do Curso de Nutrição, compete:

- I - Elaborar normas e diretrizes para a celebração de convênios com as empresas;
- II - Apoiar no monitoramento de convênios com instituições públicas, privadas e não governamentais ligadas à Nutrição e às suas áreas de interdisciplinaridade e cadeia produtiva;
- III - Organizar cadastro das empresas que oferecem estágios;
- IV - Publicar, ao início de cada semestre, a relação dos acadêmicos e seus locais de estágio;

- V - Elaborar e fazer divulgar na Secretaria Geral, nos painéis ou site da instituição, o calendário das atividades relativas aos Estágios no início de cada período letivo;
- VI - Orientar o aluno quanto ao exercício do estágio, observado o seu nível de formação;
- VII - Definir os docentes supervisores;
- VIII - Convocar, sempre que necessário, calendário extra das atividades, reuniões com os alunos em fase de estágio, ou que nele estiverem por entrar;
- IX - Manter atualizada a documentação relativa ao estágio;
- X - Manter diálogo com os supervisores, estagiários e preceptores responsáveis pelas empresas/instituições concedentes de estágios;
- XI - Promover reuniões periódicas para avaliação das atividades de estágio junto aos supervisores;
- XII - Orientar as empresas com relação aos procedimentos, documentações e padrões de avaliação, estabelecendo uma parceria empresa/escola;
- XIII - Realizar visitas periódicas aos locais de estágios;
- XIV - Apresentar, semestralmente, à Coordenação do Curso, relatório dos trabalhos desenvolvidos segundo este Regulamento;
- XVI – Verificar o lançamento para registro das notas pertinentes às disciplinas de estágio ao final dos semestres letivos a que correspondem pelo docente supervisor;
- XVII - Tomar, no âmbito de sua competência, todas as providências para cumprir e fazer cumprir este Regulamento;
- XVIII – Promover capacitação para os supervisores sempre que necessário;
- XIX – Formalizar a retirada do aluno do estágio nos seguintes casos: abandono do estágio, não observação dos artigos previstos no termo de compromisso ou atuação com desrespeito à ética, configurando a reprovação automática no estágio.

CAPÍTULO IX

DA ORIENTAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 18º - A carga horária dos docentes supervisores será definida pela Coordenação do Curso.

Art. 19º - Compete ao docente supervisor do Estágio Curricular Supervisionado:

I – Apresentar aos alunos, no primeiro dia letivo, o Plano de Ensino, este Regulamento, bem como o Manual de Estágio, a fim de tomarem conhecimento da existência dos mesmos. Todos os documentos deverão ser postados no AVA, no material de apoio da disciplina de estágio de cada área.

II - Orientar o aluno a elaboração do Plano de Atividades (ANEXO 1), junto com seu preceptor de estágio, assim como nos demais trabalhos concernentes à atividade do estágio;

III – apresentar ao aluno o cronograma de reuniões na UNIFESO durante o semestre vigente. O cronograma constará do Programa Didático da Disciplina;

IV - Seguir bibliografia constante no Programa Didático de cada área de estágio, bem como sugerir outras conforme a necessidade;

V – Realizar, em comum acordo com o aluno, encontros para o acompanhamento das atividades inerentes ao estágio;

VI – Manter contato frequente com os locais de estágio;

VII - Participar das reuniões agendadas pela Coordenação de Estágio;

VIII – Orientar ao aluno a entregar ao preceptor de estágio o calendário acadêmico para cumprimento do parágrafo 2º, do Artigo 10 da Lei de Estágio nº. 11788, quanto a diminuição de 50% da carga horária nos períodos de avaliação, para garantir o bom desempenho do estudante.

VIII - Cientificar ao Coordenador de Estágio e ao(s) aluno(s) horário e local de atendimento para orientação;

IX - Registrar a frequência dos alunos nas atividades de orientação;

X - Lançar para registro as notas pertinentes às disciplinas de estágio ao final dos semestres letivos a que correspondem pelo docente supervisor;

XI - Tomar, no âmbito de sua competência, todas as providências para cumprir e fazer cumprir este Regulamento;

XII – Fazer as vistas das notas e condutas do aluno, sempre ao final do ciclo, deixando a mesma devidamente documentada.

CAPÍTULO X

DAS COMPETÊNCIAS DA EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONVENIADA

Art. 20º - Compete ao preceptor responsável designado pela empresa/instituição:

I - Apresentar a empresa ao aluno;

II – Cientificá-lo das normas e procedimentos internos;

III - Acompanhar o cumprimento das atividades de estágio constantes no Plano de Atividades (ANEXO 1) e registro no cartão de frequência (ANEXO 2);

IV - Verificar o cumprimento da carga horária;

V – Atestar o cartão de frequência do estagiário;

VI - Informar, por escrito, ao docente supervisor, anormalidades ocorridas;

VII - Preencher a ficha de Avaliação de Desempenho do Estagiário (ANEXO 3).

CAPÍTULO XI

DOS DEVERES DO ALUNO ESTAGIÁRIO

Art. 21º - São deveres do aluno:

- I - Estar devidamente matriculado nos estágios desde o seu início (é vedado frequentar o estágio sem estar matriculado);
- II - Conhecer a legislação específica do Estágio Curricular Supervisionado, seu Regulamento e o Manual de Estágio;
- III - Cumprir todas as etapas previstas no programa de estágio;
- IV - Reunir-se no local do estágio, na Universidade ou no AVA, com o supervisor, todas as vezes que for solicitado pelo mesmo;
- V - Cumprir a carga horária estabelecida com a empresa e prevista no Termo de Compromisso de Estágio;
- VI- Cumprir o período de estágio previsto no Termo de Compromisso (ANEXO 4);
- VII - Manter a ética profissional;
- VIII - Comparecer no local de estágio nos dias e horários ou de acordo com o cronograma de atividades ou escala e o plano de atividades definidos junto ao docente da disciplina;
- IX - Cumprir as atividades determinadas pelo docente supervisor e pelo nutricionista preceptor, apresentando os documentos solicitados, dentro dos prazos, respeitadas as disposições específicas deste regulamento;
- X - Dar ciência em sua avaliação periódica de estágio;
- XI - Dar ciência de suas faltas no local de estágio ao docente supervisor;
- XII - Assinar o registro/folha de frequência (ANEXO 2), diariamente, nos locais de estágio, respeitando a carga horária estipulada pelo Termo de Compromisso (ANEXO 4), não podendo retirar este documento sem autorização prévia. **É vedada a rasura neste documento;**
- XIII - Atender às convocações do docente supervisor, Coordenador de Estágios e Coordenador de Curso;
- XIV - Representar a boa imagem da UNIFESO junto à organização concedente, vivenciando e respeitando a ética profissional;

XV - Cumprir os prazos e demais exigências contidas neste Regulamento e Manual do Estagiário;

XVI - Cumprir o Termo de Compromisso por ele assinado.

CAPÍTULO XII

DA FREQUÊNCIA

Art. 22º - Exige-se a frequência de 100% da carga horária estabelecida para cada uma das áreas de estágio.

§ 1º - Falta ao Estágio Curricular Supervisionado acarretará as seguintes penalidades:

- a. O aluno com até 10% de faltas justificadas não consecutivas na área atual de estágio terá suas notas retidas até o cumprimento de carga horária total. O prazo máximo para cumprimento da carga horária total é até o término do período de estágio, estipulado no Termo de Compromisso, ou período letivo, não podendo ultrapassar as 6 (seis) horas diárias de estágio, ou 30 (trinta) horas semanais;
- b. O aluno que tiver acima de 10% de faltas mesmo justificadas, no mesmo ciclo de estágio (tanto intercaladas quanto consecutivas), estará reprovado na respectiva área. Casos excepcionais serão levados à decisão pelo docente supervisor, Coordenação de Estágio e do Curso;
- c. O aluno que se ausentar mais que 3 (três) dias consecutivos do local de estágio, justificados ou não, será automaticamente reprovado. Casos excepcionais serão levados à decisão pelo docente supervisor, Coordenação de Estágio e do Curso. Excetua-se apenas o disposto no parágrafo 2 e 3 do art. 222;
- d. Reposição de carga horária correspondente em período determinado pelo preceptor da área em comum acordo com o docente supervisor;

- e. Prejuízo na sua avaliação do desempenho segundo critério do preceptor e docente supervisor;

§ 2º - As faltas por motivo de gestação, doenças infectocontagiosas, paternidade, nojo ou gala são regidas por portarias específicas.

§ 3º - Em situações previstas tais como Congressos, Simpósios e congêneres, o aluno poderá ser dispensado desde que haja concordância do docente supervisor e do preceptor do estágio, sem necessidade de reposição, uma vez no semestre, quando:

- a. Houver solicitação por escrito;
- b. Prever as datas de faltas, antecipadamente, em prazo mínimo de uma semana;
- c. Comprovar a sua participação e entregar o relatório do evento;
- d. As faltas não ultrapassarem 3 (três) dias de estágio consecutivos;
- e. O número de alunos ausentes não ultrapassar 50% do total no local do estágio;
- f. Quando o aluno for apresentar trabalho ele terá prioridade e poderá ser dispensado mais de uma vez, devendo, no entanto, submeter seu pedido a Coordenação de Estágio e ao docente supervisor, que poderá aprovar em caráter excepcional sua liberação.
- g. O total da carga horária para participação em congressos, simpósios e congêneres não poderá ultrapassar 5% da carga horária do estágio.

CAPÍTULO XIII

DOS PRAZOS

Art. 23º - O estagiário deverá, obrigatoriamente, cumprir os prazos estabelecidos das seguintes etapas:

- I – Avaliações, de acordo com o Calendário acadêmico;

II- Entrega do Relatório/Trabalho Final e demais documentos em até 15 dias antes do lançamento da nota final, caso o prazo final do estágio já tenha ocorrido.

CAPÍTULO XIV

DO CRONOGRAMA

Art. 24º – O funcionamento dos estágios obedecerá a um cronograma descritivo de atividades e avaliações planejado pela Coordenação do Curso.

§ único - Os estágios poderão ocorrer fora do calendário acadêmico quando necessário, até mesmo em dias não letivos, mediante a aprovação prévia da Coordenação de Estágio e do Curso.

CAPÍTULO XV

DO REGIME DISCIPLINAR

Art. 25º - Durante a realização do Estágio os alunos estarão sujeitos às normas disciplinares constantes neste Regulamento.

§ Único - A gravidade da falta cometida será avaliada pela Coordenação de Estágio, Coordenação de Curso e docente supervisor, que emitirá parecer e encaminhará para as instâncias superiores responsáveis pela aplicação das penalidades.

Art. 26º - A decisão sobre a aplicação das penalidades é de competência da administração superior da Universidade.

§ Único – A autoridade, acima definida como responsável pela decisão sobre a aplicação de uma penalidade segundo o grau de gravidade da falta cometida, poderá também decidir sobre faltas de graus de gravidade inferiores.

CAPÍTULO XVI

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 27º - Os casos omissos serão analisados pela Coordenação de Estágio, docente supervisor e encaminhados à Coordenação do Curso e à Direção do Centro de Ciências da Saúde (CCS), se necessário for, para deliberação.

Profª. Ms. Natália Boia Soares Moreira
Coordenação do Curso

Profª. Dra. Monique Barros
Coordenação de Estágio



Centro Universitário Serra dos Órgãos
Reitoria
Direção Acadêmica das Ciências da Saúde
Curso de Graduação em Nutrição

ANEXO 1 – PLANO DE ATIVIDADES DO ESTAGIÁRIO

PLANO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO	
Aluno:	Matrícula:
Local de Estágio:	
Nome do Supervisor Local:	
Área do Estágio:	
Descrição da rotina que deverá ser seguida pelo estagiário.	
Distribuição da carga horária prevista (utilize o verso se necessário):	

Data:

Assinatura e carimbo do Supervisor Local

Assinatura do Estagiário



Centro Universitário Serra dos Órgãos
Reitoria
Direção Acadêmica das Ciências da Saúde
Curso de Graduação em Nutrição

ANEXO 2- CARTÃO DE FREQUÊNCIA



FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS
CENTRO UNIVERSITÁRIO SERRA DOS ÓRGÃOS
HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE TERESÓPOLIS COSTANTINO
OTTAVIANO

Controle de Frequência de _____

No Serviço de _____

CARTÃO DE FREQUÊNCIA

Nome do Aluno: _____

Período _____ Ano: _____ Mês: _____

Assinatura do Aluno: _____

Data	Atividade	Carga Horária	Ass. Do STAFF

ANEXO 3 – AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

(pode ser preenchido à mão pelo preceptor)

Estagiário(a): _____

Matrícula: _____

Instituição de Estágio: _____

Nutricionista preceptor: _____

CRN: _____

Período do estágio – De: ____/____/____ a ____/____/____.

CONCEITO E PONTUAÇÃO:

Itens de avaliação – avaliar entre 0 a 2,5 pontos:

a) Aproveitamento (rendimento, desempenho): _____

b) Interesse (iniciativa): _____

c) Conduta (ética, postura profissional): _____

d) Assiduidade e pontualidade: _____

TOTAL (Soma dos Itens a, b, c, d): _____ (por extenso: _____)

Teresópolis, ____ de _____ de _____.

(Carimbo do nutricionista preceptor(a) c/ CRN)

ANEXO 4- TERMO DE COMPROMISSO

TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO

Pelo presente instrumento particular, de um lado, (nome da instituição concedente) inscrito(a) no CNPJ sob o nº (XXX), com sede na (rua/av. XXX, nº XXX, bairro XXX, cidade, estado), neste ato, devidamente representado(a) por (cargo) e (nome do representante), doravante designada CONCEDENTE, e de outro lado, nome do aluno(a), nacionalidade, estado civil, inscrito(a) no CPF sob o nº.(XXX), domiciliado(a) e residente na rua XXXX, bairro XXXX, cidade, estado, CEP XXXXX, matriculado(a) no Curso de Graduação em XXXXXXXXXXXX, doravante denominado(a) ESTAGIÁRIO(a) e, como INTERVENIENTE a Fundação Educacional Serra dos Órgãos – FESO, com sede na Avenida Alberto Torres, nº 111, Alto, Teresópolis – RJ - Brasil, CEP 25964-004, inscrita no CNPJ sob o nº 32.190.092/0001-06, mantenedora do Centro Universitário Serra dos Órgãos - UNIFESO, neste ato devidamente representada pela Reitora do UNIFESO, Profa. Verônica Santos Albuquerque e pelo Coordenador de Estágio do Curso de Graduação em Nutrição, Profa. Amanda da Silva Franco e do Docente Supervisor de Estágio, Profª xxxxxxxx, celebram o presente TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, nos termos da Lei nº 11.788, de 25 de setembro 2008, conforme as cláusulas abaixo discriminadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO TERMO DE COMPROMISSO

É objeto do presente termo de compromisso a complementação pedagógica para conclusão do curso de graduação em Nutrição, por meio da realização de Estágio de Estudante, obrigatório, de natureza exclusivamente curricular, nos termos da Lei 11.788/08.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO/JORNADA

O estágio iniciará no dia XXX e terminará em XXX, com carga horária semanal de XXX (escrever por extenso), sendo (XXX) horas diárias de segunda-feira a sexta-feira, no horário a ser estipulado, no período diurno pela CONCEDENTE.

CLÁUSULA TERCEIRA: DA NATUREZA EMPREGATÍCIA

O estágio obrigatório curricular não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, conforme art. 3º da Lei 11.788/08.

CLÁUSULA QUARTA: LOCAL DO ESTÁGIO

O estágio será realizado no serviço de XXXXXXXXXXXX, no (nome da concedente, localizado na Rua XXX, n.º XXX, no Bairro XXX, cidade/estado).

CLÁUSULA QUINTA: DA APÓLICE DE SEGURO

No período de vigência do Termo de Compromisso de Estágio o Estagiário terá cobertura de Seguro de Acidentes Pessoais, através da Apólice de nº XXX garantida pela (nome da corretora de seguros), nos termos do art. 9º, IV, da Lei 11.788/08.

CLÁUSULA SEXTA: DO RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DE ESTÁGIO

O estágio como ato educativo escolar supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo pelo Coordenador e/ou Supervisor do Estágio do Curso de Graduação em Nutrição, Prof. xxxxxxxxxxxxxxxxxxx da INSTITUIÇÃO INTERVENIENTE, e por supervisor da PARTE CONCEDENTE, (nome do supervisor).

CLÁUSULA SÉTIMA: OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

A CONCEDENTE se compromete a:

- a) Orientar profissionalmente o ESTAGIÁRIO, supervisionando sistematicamente a realização de seus trabalhos práticos;
- b) Proceder periodicamente à avaliação de seu desempenho de estágio;
- c) Prestar informações à INTERVENIENTE, através do preenchimento de formulários próprios fornecidos pelo mesmo, sobre o desempenho profissional e conduta disciplinar do ESTAGIÁRIO contratado;
- d) Comunicar à INTERVENIENTE, quaisquer atitudes tomadas pela CONCEDENTE, diante de irregularidades e faltas cometidas pelo ESTAGIÁRIO;
- e) Informar as atividades principais, que devem ser compatíveis com o curso de formação do ESTAGIÁRIO;
- f) A CONCEDENTE fornecerá ao ESTAGIÁRIO, após verificar o cumprimento da frequência exigida o certificado de conclusão do estágio.

CLÁUSULA OITAVA: OBRIGAÇÕES DO ESTAGIÁRIO

O ESTAGIÁRIO se obriga:

- a) A cumprir fielmente a programação do estágio, do respectivo Curso, salvo impossibilidade da qual a CONCEDENTE venha a ser previamente informada.
- b) Mostrar-se interessado no aprendizado profissional das atividades relativas à sua realização, esforçando-se pela boa qualidade de seu desempenho;
- c) Realizar tarefas que lhes forem atribuídas na Unidade Concedente nos horários normais de trabalho, bem como cumprir ordens provenientes de regulamentos e normas internas da CONCEDENTE..

- d) Zelar pelos materiais, equipamentos e bens em geral da **CONCEDENTE** sob seus cuidados, sendo de sua responsabilidade quaisquer prejuízos causados;
- e) Manter conduta exemplar, condizente com os padrões de educação e de disciplina recebidos na **INTERVENIENTE**.
- f) Informar à parte **CONCEDENTE** quaisquer alterações ocorridas no transcurso de sua atividade escolar.
- g) Realizar o pagamento complementar do custo excedente para realização do estágio na unidade Concedente, uma vez que a mesma constitui opção exclusiva do estagiário, por não ser de seu interesse as demais unidades concedentes oferecidas pela Interveniente.

CLÁUSULA NONA: OBRIGAÇÕES DA INTERVENIENTE:

A **INTERVENIENTE** se compromete a:

- a) Oferecer ao **ESTAGIÁRIO** atestado de matrícula, mencionando a modalidade do Curso, número de matrícula e outras informações eventualmente exigidas e que deverão ser apresentadas a **CONCEDENTE**.
- b) Informar de imediato e por escrito à **CONCEDENTE** a respeito de qualquer fato que interrompa, suspenda ou cancele a matrícula do **ESTAGIÁRIO** na instituição de Ensino, ora **INTERVENIENTE**, ficando responsável por quaisquer despesas ou danos causados pela falta dessa informação.

CLÁUSULA DÉCIMA: DO SIGILO

É de responsabilidade do estagiário, preservar o sigilo e confidencialidade das informações a que tiver acesso no decorrer do seu estágio junto à parte **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA RESCISÃO

A inobservância, pelo **ESTAGIÁRIO**, das cláusulas e condições conveniadas no presente termo de compromisso, facultará à **CONCEDENTE** considerá-lo rescindido mediante simples notificação, que produzirá efeitos de imediato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DO FORO

Fica eleito o foro da cidade de Teresópolis, sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões tendo por objeto o presente termo de compromisso.

E, por estarem de acordo com o presente termo de compromisso, as partes assinam em 3 (três) vias, na presença de 2 (duas) testemunhas, para todos os fins e efeitos de direito.



Centro Universitário Serra dos Órgãos
Reitoria
Direção Acadêmica das Ciências da Saúde
Curso de Graduação em Nutrição

Teresópolis, **xxx** de **xxxxxxxxxxxx** de **xxxx**.

Nome da Unidade Concedente (Concedente)
Nome do representante da concedente
Cargo do representante

Centro Universitário Serra dos Órgãos (Interveniente)
Verônica Santos Albuquerque
Reitora- UNIFESO

Nome completo do estagiário
Estagiário

Coordenador e/ou Supervisor de Estágio
(Nome do Coordenador e/ou Supervisor de Estágio)
(Interveniente)

Testemunhas:

1- Nome:
CPF

2- Nome:
CPF:

ANEXO 5- AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO PELO ALUNO

AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO (pode ser preenchido à mão pelo aluno)

Aluno(a): _____ Matrícula: _____
Instituição de Estágio: _____
Nutricionista Preceptor(a): _____
Professor(a) Supervisor(a): _____

Com o objetivo de melhorar a qualidade do estágio, responda as questões abaixo:

1. O programa do estágio foi cumprido conforme planejado?

() Sim () Não. Justifique:

2. O(a) professor(a) supervisor(a) teve desempenho:

() Plenamente Satisfatório () Satisfatório () Insuficiente.
Justifique:

3. O relacionamento com a equipe da Instituição de estágio foi:

() Plenamente Satisfatório () Satisfatório () Insuficiente.
Justifique:

4. Quais foram suas maiores dificuldades para realização do estágio:

- () Área física, instalações
- () Apoio e orientação do(a) nutricionista preceptor(a)
- () Apoio e orientação do(a) professor(a) supervisor(a)

- () Relacionamento Interpessoal
() Outras. Especifique.

5. Sua perspectiva quanto ao aprendizado foi:

- () Plenamente Satisfatório () Satisfatório () Insuficiente.
Justifique:

6. Em sua opinião, o seu rendimento no estágio foi:

- () Plenamente Satisfatório () Satisfatório () Insuficiente.
Justifique:

7. Você considera o conhecimento adquirido no estágio:

- () Aplicável imediatamente
() Aplicável gradativamente
() Aplicável futuramente
() Não aplicável

8. Qual sua opinião geral sobre o estágio? Faça por escrito críticas e/ou sugestões (obrigatório).

ANEXO 8: PARECER DO NDE ANÁLISE DO PROCESSO AVALIATIVO

Número do Parecer:	PARECER nº 04 – NDE	Data de aprovação:	14 de julho de 2022
Assunto:	Parecer do NDE sobre análise do processo avaliativo		
Indicador do MEC:	1.4 ESTRUTURA CURRICULAR 1.6 METODOLOGIA		
Responsável:	Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição		
Relatores:	Prof. ^a Amanda da Silva Franco, Prof. ^a Monique de Barros Elias Campos, Prof. ^a Tainá Marques Moreira e Prof. ^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral e Prof. ^a Natália Boia Soares Moreira (Presidente).		

Considerando o Regimento Geral do UNIFESO, o qual 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 acompanhamento do estudante na sua construção do conhecimento,

identificando dificuldades para solucioná-las com vistas a uma aprendizagem significativa e eficaz.

Desde 2021 está vigente instrumento institucional padronizado de avaliação discente, composto por questões objetivas e discursivas, confeccionadas pelos professores a partir de termo de referência específico e aplicado nas disciplinas duas vezes no semestre. As questões que compõem esse instrumento avaliativo são obrigatoriamente relacionadas aos objetivos de aprendizagem de cada disciplina e aos descritores de conteúdo das mesmas, de modo a permitirem um acompanhamento do desempenho da aprendizagem dos estudantes e das turmas, com possibilidades de recondução dos processos em casos de detecção de fragilidades individuais e coletivas. A inserção e revisão das questões de prova, assim como a geração e análise dos relatórios de desempenho tem como suporte tecnológico a plataforma Editech Qstione.

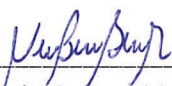
Além disso, no âmbito do curso de Nutrição vale destacar que a avaliação dos estudantes é norteadada pela Resolução 003 do Regimento Geral do Unifeso que trata em sua Seção III das etapas do processo avaliativo, utilizando uma diversidade de instrumentos e formatos de avaliação, obedecendo aos critérios estabelecidos institucionalmente, sendo assim composta por duas avaliações parciais (AV1 e AV2) durante o semestre, cada uma composta por prova de questões discursivas e objetivas em modelo institucional e outros instrumentos de avaliação aderentes a cada disciplina e metodologia de ensino. O discente que obtiver uma média aritmética igual ou maior a 6,00 (seis) nas duas avaliações parciais é aprovado. Quando a média final é inferior a 6,00 (seis) e superior ou igual a 4,00 (quatro) se dá o direito

de realizar a Reavaliação de Conhecimento (AV3). Caso a média seja inferior a 4,00 significa reprovação sem direito a Reavaliação de Conhecimento. Além disso, se o estudante não comparecer a uma das provas que compõe as avaliações parciais, tem direito a uma segunda chamada, em data previamente estabelecida no calendário de avaliações. Vale destacar que a 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, e, caso não obtenha nota igual ou superior a seis o aluno deverá cursar novamente a disciplina ou é encaminhado para o Regime de Recuperação Progressiva. Independentemente da média final obtida, o aluno que não apresentar a frequência mínima de 75% é reprovado por falta. No regulamento interno da avaliação discente da Direção Acadêmica de Ciências da Saúde e no PPC do curso encontram-se detalhados todos os processos avaliativos, bem como no Regimento Geral do Unifeso.

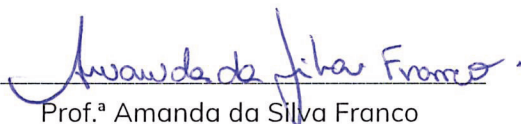
Considerações Finais do NDE

De acordo com a exposição dos itens destacados anteriormente, o NDE do curso de Graduação em Nutrição atualizou o Regulamento constante nos Planos de Ensino e inseridos na plataforma utilizada institucionalmente (Planeje), e considerou que as avaliações em vigor no curso, são aderentes à formação geral e específica do estudante, integrando ensino, extensão e pesquisa. Recomenda ampla divulgação aos estudantes e professores:

reuniões de professores, representantes discentes e envio ao Diretório Acadêmico.



Prof.ª Natália Boia Soares Moreira – Presidente do NDE



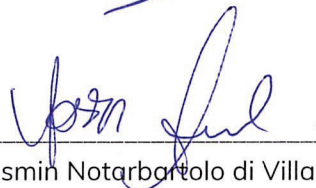
Prof.ª Amanda da Silva Franco



Prof.ª Monique de Barros Elias Campos



Prof.ª Tainá Marques Moreira



Prof.ª Yasmin Notarbartolo di Villarosa do
Amaral

ANEXO 9: PARECER DO NDE ATIVIDADES COM FOCO NO SUS

Número do Parecer:	PARECER nº 05 – NDE	Data de aprovação:	14 de julho de 2022
Assunto:	Parecer do NDE sobre as atividades com foco no SUS		
Indicador do MEC:	1.22 - INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE		
Responsável:	Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição		
Relatores:	Prof. ^a Amanda da Silva Franco, Prof. ^a Monique de Barros Elias Campos, Prof. ^a Tainá Marques Moreira e Prof. ^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral e Prof. ^a Natália Boia Soares Moreira (Presidente).		

O Curso de Nutrição do UNIFESO está plenamente integrado com o Sistema Único de Saúde (SUS) 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. 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) em componentes curriculares específicos e pelos estágios curriculares, abrangendo todas as áreas estratégicas do curso e todos os níveis de Atenção à Saúde, incluindo tanto os cenários de Atenção Básica, como a assistência ambulatorial e terciária no

Hospital das Clínicas Constantino Otaviano de Teresópolis (HCTCO) – Hospital de Ensino do Unifeso, além de escolas municipais com o Programa Saúde na Escola (PSE), que visa à integração e articulação permanente da educação e da saúde, proporcionando melhoria da qualidade de vida da população e o Ginásio Poliesportivo Pedro Jahara (Pedrão) que assiste e serve refeições a moradores de rua e/ou pessoas de baixa renda. Estes cenários são potentes transformadores dos processos de ensino-aprendizagem, onde se pratica a educação pelo trabalho. Além disso, os projetos de extensão dos cursos da área da saúde e as ações de saúde, realizadas junto ao SUS local, representam espaços multidisciplinares e interprofissionais de ensino e de qualificação do serviço. Em todos esses cenários os estudantes são orientados e supervisionados por professores ou preceptores nutricionistas.

O mundo do trabalho, com destaque para o sistema de saúde local e regional é o *locus* 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 segue a premissa da complexidade crescente.

Os alunos têm em sua grade as disciplinas de Epidemiologia aplicada a Nutrição, Nutrição e Saúde coletiva, Educação permanente e cuidado em saúde e Políticas Públicas em Gestão em Saúde que estão plenamente integradas e com foco no SUS.

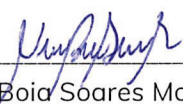
As disciplinas procuram subsidiar o estudante acerca dos conceitos e noções sobre: a formação de profissionais em saúde, a problematização e a aprendizagem significativa, considerando a compreensão do conceito e sentidos de Educação Permanente, inclusive sobre a Política Nacional de Educação Permanente em Saúde, e suas normativas – políticas e portarias.

Ainda, sobre o trabalho em saúde como locus de problematização para o desenvolvimento das equipes e qualificação do SUS, as disciplinas são uma ferramenta teórico-prática para o processo de aprendizagem, na mediação de conflitos no cotidiano dos profissionais de saúde na academia e como dispositivo para o cuidado em saúde.

Considerações Finais do NDE

De acordo com a exposição dos itens destacados anteriormente, o NDE do curso de Graduação em Nutrição propôs, às Instâncias Institucionais Superiores, a contratação de novos preceptores nutricionistas para ampliar a atuação nos cenários de prática, aumentando os atendimentos e ações sociais, promovendo maior experiência dos estudantes no âmbito do SUS. O NDE considera que as atividades atualmente desenvolvidas pelo curso no âmbito dos IETC, dos estágios curriculares e das ações sociais são aderentes à formação geral e específica do estudante, integrando ensino, extensão e pesquisa, com foco no SUS e para o SUS. Recomenda ampla divulgação aos estudantes e professores: reuniões de professores, Colegiado do Curso, representantes discentes e Diretório Acadêmico.

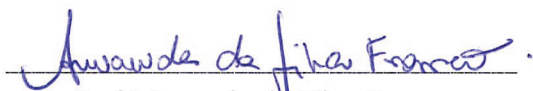
O NDE reforça a importância da contínua ampliação e renovação dos cenários práticos e a necessidade do olhar do futuro nutricionista com base nas DCNs tendo em vista a importância do SUS.



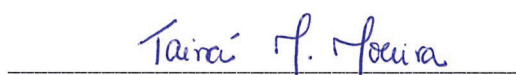
Prof.ª Natália Boia Soares Moreira – Presidente do NDE



Centro Universitário Serra dos Órgãos
Reitoria
Direção Acadêmica das Ciências da Saúde
Curso de Graduação em Nutrição


Prof.^a Amanda da Silva Franco


Prof.^a Monique de Barros Elias Campos


Prof.^a Tainá Marques Moreira


Prof.^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do
Amaral

ANEXO 10: PARECER

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Número do Parecer:	PARECER nº 08	Data de aprovação:	11 de agosto de 2022
Assunto:	Parecer sobre o Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição do Unifeso		
Indicador do MEC:	2.1 – NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE		
Responsável:	Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição		
Relatores:	Prof. ^a Amanda da Silva Franco, Prof. ^a Monique de Barros Elias Campos, Prof. ^a Tainá Marques Moreira e Prof. ^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral e Prof. ^a Natália Boia Soares Moreira (Presidente).		

As Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN), o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), 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 estudantes na identificação das

vulnerabilidades e potencialidades, propondo intervenções, além de acompanhar a compatibilidade do acervo bibliográfico disponível para o curso.

Histórico:

As professoras Natália Boia Soares Moreira e Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral participam do NDE do Curso de Nutrição do Unifeso, desde a sua constituição inicial, acompanhando todo o processo de implantação e adequações realizadas no Curso.

Durante o período inicial de Pandemia, no ano de 2020, quando as atividades presenciais foram suspensas, o NDE teve um papel fundamental na elaboração e implantação de estratégias para o desenvolvimento das atividades com o mínimo de prejuízo no processo de ensino-aprendizagem dos estudantes, em especial da primeira turma do Curso.

Estratégias como aulas remotas síncronas com práticas presenciais em pequenos grupos, respeitando os protocolos sanitários vigentes, foram desenvolvidas, garantindo o acesso aos conteúdos teóricos e práticos fundamentais para a formação do Nutricionista.

O NDE se reúne quinzenalmente, e extraordinariamente, sempre que convocado por sua 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 composição do NDE é definida de modo a incluir professores que representam a diversidade e a multiplicidade dos campos de atuação e abordagens teórico-metodológicas da Nutrição, pautadas nos eixos estruturantes propostos pelo PPC.

Apresentação dos integrantes do NDE

As professoras que atualmente compõem o NDE do Curso de Nutrição são:

- **Prof.^a Natália Boia Soares Moreira (Mestrado/Integral)**



Professora do Curso de Graduação em Nutrição do Unifeso desde fevereiro de 2018. Atualmente desempenha a função de Coordenadora Pedagógica do Curso Graduação em Nutrição, Presidente do Colegiado do Curso e Presidente do NDE do Curso. Foi responsável nos anos de 2018, 2019 e 2020 pelos componentes curriculares: “Alimentação, antropologia e sociedade” e “Composição dos alimentos e higiene”. Atua como Nutricionista no Centro de Obesidade e Cirurgia Bariátrica do Hospital Escola (HCTCO). Desenvolveu Projetos de Iniciação Científica no período de 2018 a 2021 no Unifeso, e atualmente participa como professora colaboradora dos Projetos de Extensão intitulados “Promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente de trabalho de uma Instituição de Ensino Superior da Região Serrana do Rio de Janeiro” e “Núcleo Acadêmico de Nutrição Esportiva (NANE) do UNIFESO: um projeto de integração de ensino-pesquisa comunidade”. É membro titular do Conselho Acadêmico das Ciências da Saúde desde 2018. Link do Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6472983859274127>

- Prof.^a Amanda da Silva Franco (Doutorado/Parcial)



Professora do Curso de Graduação em Nutrição do Unifeso desde agosto de 2020. Atualmente desempenha a função de Coordenadora do Laboratório de Processamento de Alimentos (LPA). Atuou como Coordenadora de Estágio no ano de 2021. Atualmente é responsável pelos componentes curriculares: “Alimentação, Antropologia e Sociedade”, “IETC I Aplicado à Nutrição” e “Nutrição e Preparo de Alimentos”. No ano de 2020 ganhou o “Prêmio UNIFESO de Incentivo à Ideias Inovadoras”. Participa como professora coordenadora do Projeto de Extensão “Promoção da Alimentação Adequada e Saudável em uma Instituição de Ensino Superior na Região Serrana do Rio de Janeiro”, foi aprovada como tutora em agosto de 2022 para compor o Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-Saúde), 10ª Edição, que tem como tema neste ano "Gestão e Assistência em saúde". Representa o Curso no Projeto Embaixadores do Conselho Regional de Nutrição da 4ª Região.

Link do Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7351117583568336>

- Prof.^a. Monique de Barros Elias Campos (Doutorado/Parcial)



Professora do Curso de Graduação em Nutrição do Unifeso desde 2019. Atualmente desempenha a função de Coordenadora de Estágio. Atuou como Coordenadora do Laboratório de Processamento de Alimentos (LPA) no período de 2020 a 2021. Atualmente é responsável pelos componentes curriculares: “Composição dos Alimentos e Higiene”, “Administração de Serviços de Alimentação” e “Estágio Supervisionado em Nutrição Normal”. Participou como professora coordenadora do Projeto de Iniciação Científica “AVALIAÇÃO DO PESO E PERFIL LIPÍDICO DE RATOS RECEBENDO DIETA HIPERLIPÍDICA SUPLEMENTADOS COM BEBIDA BIOATIVA”. Compõe o Núcleo Docente Estruturante e o Colegiado do Curso de Nutrição como representante docente dos cenários de prática.

Link do Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5600424551506030>

- Prof.^a Tainá Marques Moreira (Mestrado/Parcial)



Professora do Curso de Graduação em Nutrição do Unifeso desde maio de 2020. Atua como preceptora do curso no atendimento ao público materno infantil, no cenário do ambulatório do HCTCO. Atualmente é responsável pelos componentes curriculares: “Avaliação e Determinação do Estado Nutricional”, “Educação Nutricional” e “Nutrição Clínica e Fisiopatologia III”. Participou como professora-pesquisadora e colaboradora do Projeto de Pesquisa “Avaliação do consumo alimentar de indivíduos portadores da Doença de Crohn” aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Fundação Educacional Serra dos Órgãos (CAAE: 47098321.5.0000.5247), iniciado em maio de 2021 sob coordenação da professora Natália Oliveira. Compõe o Colegiado do Curso de Nutrição como representante docente. É representante docente suplente no Conselho Acadêmico das Ciências da Saúde .

Link do Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3174878285618105>

- Prof.^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral
(Doutorado/Parcial)



Professora do Curso de Graduação em Nutrição do Unifeso desde fevereiro de 2018. Atualmente desempenha a função de Coordenadora de Trabalho de Conclusão de Curso no Curso (TCC). É a professora responsável pelos componentes curriculares: “Epidemiologia aplicada à Nutrição”, “Nutrição Materno Infantil” e “Trabalho de Conclusão de Curso”. Participou como professora coordenadora do Projeto de Iniciação Científica “Análise do Comportamento Alimentar de Estudantes do Curso de Nutrição de Uma Universidade Particular na Cidade de Teresópolis, RJ” .

Link do Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1443365629694527>

Cada membro do NDE é responsável por acompanhar individualmente um dos eixos estruturantes da matriz curricular, a saber:

I - CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE: Prof.^a Amanda da Silva Franco;

II - CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS: Prof.^a Natália Boia Soares Moreira;

III - NUTRIÇÃO HUMANA CLÍNICA: Prof.^a Tainá Marques Moreira;

IV - NUTRIÇÃO HUMANA NOS CICLOS DE VIDA E COLETIVIDADES:

Prof.^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral

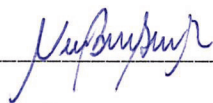
V - CIÊNCIA DOS ALIMENTOS: Prof.^a Monique de Barros Elias Campos;

VI - FORMAÇÃO PRÁTICA ESPECÍFICA: Prof.^a Monique de Barros Elias Campos e Prof.^a Natália Boia Soares Moreira.

O membro do NDE responsável pelo eixo, analisa em conjunto com os professores responsáveis pelas disciplinas pertencentes a cada um destes 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 professor é levado a refletir se suas aulas, estratégias, práticas, material bibliográfico e materiais complementares utilizados estão estimulando o raciocínio crítico no estudante.

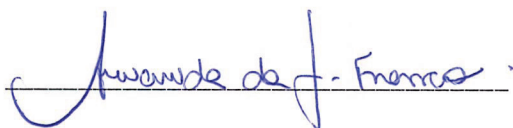
Considerações Finais

De acordo com a exposição dos itens apresentados, é importante destacar que o NDE do curso de Graduação em Nutrição atua de forma sistemática e participa ativamente das decisões referentes ao Curso de Nutrição, de forma colegiada. O fato de ter no NDE do Curso integrantes desde o início de sua implantação possibilita o acompanhamento e proposta de melhorias, sempre visando o alcance dos objetivos constantes no PPC.

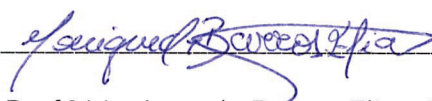


Prof.ª Natália Boia Soares Moreira

Coordenadora do Curso de Nutrição e Presidente do NDE



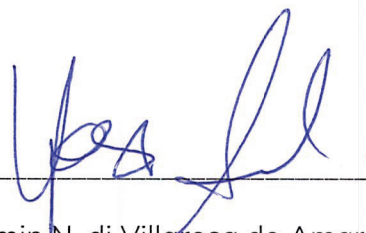
Prof.ª Amanda da Silva Franco



Prof.ª Monique de Barros Elias Campos



Prof.ª Tainá Marques Moreira



Prof.ª Yasmin N. di Villarosa do Amaral

ANEXO 11: PARECER DO NDE VALIDAÇÃO DO CORPO DOCENTE

Número do Parecer:	PARECER nº 07 – NDE	Data de aprovação:	11 de agosto de 2022
Assunto:	Parecer do NDE para validação do corpo docente		
Indicador do MEC:	2.5 – CORPO DOCENTE		
Responsável:	Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição		
Relatores:	Prof. ^a Amanda da Silva Franco, Prof. ^a Monique de Barros Elias Campos, Prof. ^a Tainá Marques Moreira e Prof. ^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral e Prof. ^a Natália Boia Soares Moreira (Presidente).		

O corpo docente do curso de Nutrição atualmente é formado por 35 professores, com experiência acadêmica e profissional, sendo 100% com pós-graduação, dos quais, 03 especialistas (8,6%), 14 mestres (40%) e 18 doutores (51,4%), segundo dados do CENSO 2021. Destes, 88,6% são contratados em regime integral ou parcial, possibilitando o atendimento integral no curso, através do atendimento in loco e/ou no ambiente virtual de aprendizagem, assim como em reuniões de colegiado e NDE.

Considerando o perfil do egresso expresso no PPC, o corpo docente é 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, a saber:

I - CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE: Prof.^a Amanda da Silva Franco;

II - CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS: Prof.^a Natália Boia Soares Moreira;

III - NUTRIÇÃO HUMANA CLÍNICA: Prof.^a Tainá Marques Moreira;

IV - NUTRIÇÃO HUMANA NOS CICLOS DE VIDA E COLETIVIDADES: Prof.^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral;

V - CIÊNCIA DOS ALIMENTOS: Prof.^a Monique de Barros Elias Campos;

VI - FORMAÇÃO PRÁTICA ESPECÍFICA: Prof.^a Monique de Barros Elias Campos e Prof.^a Natália Boia Soares Moreira.

O professor responsável pelo eixo, analisa em conjunto com os docentes responsáveis pelas disciplinas pertencentes a cada um destes 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 aulas, estratégias, práticas, material bibliográfico e materiais complementares utilizados estão estimulando o raciocínio crítico no discente. O corpo docente do curso de Nutrição é formado por 23 professores com experiência profissional, dos quais 16 (69,5%) 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.

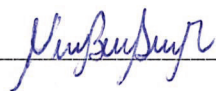
O corpo docente do curso de Nutrição é formado por 35 professores com experiência acadêmica, na sua maioria com anos de experiência no magistério superior. Considerando o perfil do egresso constante no PPC, a experiência acadêmica torna o desempenho docente mais eficaz, tanto em sala de aula, quanto 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.

O corpo docente do curso é composto por professores com formação nas diversas áreas do conhecimento. Os professores comprometidos e vinculados aos Componentes Curriculares em Educação à Distância (EaD) 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 estudantes, 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 estudantes com dificuldades, possibilitando avaliações diagnósticas, formativas e somativas, e à partir dos resultados redefinir sua prática docente, tendo a capacidade de exercer liderança.

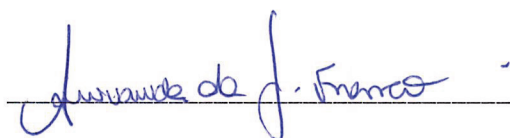
Considerações Finais do NDE

De acordo com a exposição dos itens descritos anteriormente, é importante destacar que o NDE do curso de Graduação em Nutrição realiza o acompanhamento e avaliação constante do corpo docente, bem como do seu desempenho através da avaliação docente. Além disso, o NDE integra a banca avaliadora dos processos de seleção docente, desde a implantação do Curso, permitindo a avaliação dos candidatos que melhor corresponderiam a inserção do curso de acordo com as normas institucionais, e projeto pedagógico do Curso. Considera-se então que o corpo docente em vigor no curso é 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.



Prof.ª Natália Boia Soares Moreira

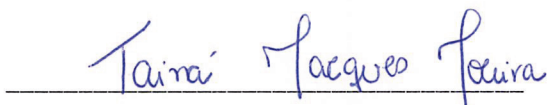
Coordenadora do Curso de Nutrição e Presidente do NDE



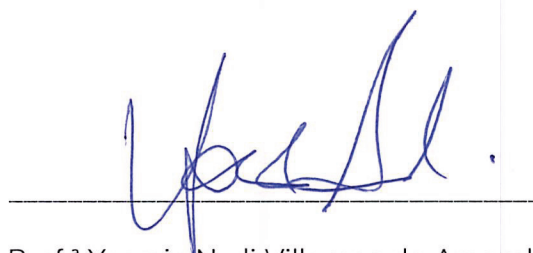
Prof.ª Amanda da Silva Franco



Prof.ª Monique de Barros Elias Campos



Prof.ª Tainá Marques Moreira



Prof.ª Yasmin N. di Villarosa do Amaral

ANEXO 12: PARECER DO NDE

ACERVO BIBLIOGRÁFICO

Número do Parecer:	PARECER nº 06 – NDE	Data de aprovação:	21 de julho de 2022
Assunto:	Parecer do NDE sobre o acervo bibliográfico		
Indicador do MEC:	3.6 BIBLIOGRAFIA BÁSICA POR UNIDADE CURRICULAR (UC) 3.7 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC)		
Responsável:	Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição		
Relatores:	Prof. ^a Amanda da Silva Franco, Prof. ^a Monique de Barros Elias Campos, Prof. ^a Tainá Marques Moreira e Prof. ^a Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral e Prof. ^a Natália Boia Soares Moreira (Presidente).		

Considerando a aderência da bibliografia proposta para o Curso, o NDE referenda neste Parecer, a adequação das referências das Unidades Curriculares (UC) na qualidade pretendida para o desenvolvimento das atividades pedagógicas. Para isto, o NDE fundamenta-se nas seguintes premissas:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR POR UC

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Graduação em Nutrição realiza o acompanhamento e a validação do acervo bibliográfico básico e complementar (físico e virtual) por Unidade Curricular (UC) e seleciona os periódicos especializados (forma impressa ou online). 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.

A aquisição dos novos exemplares/títulos ocorre de acordo com a análise estatística de empréstimo dos exemplares dos títulos, a previsão orçamentária, as demandas apresentadas pelos docentes e pesquisa dos lançamentos reconhecidos na área de Nutrição pelas editoras, submetida à apreciação da Coordenação do Curso e NDE, conforme apresentado na planilha de análise das referências bibliográficas.

O docente e discente tem a garantia de acesso físico ao acervo do Curso de Graduação em Nutrição na Biblioteca Central Giorgio Mazzantini, Campus Sede, e na Unidade Campus Quinta do Paraíso. Para facilitar a circulação e a pesquisa dos estudantes, professores, pesquisadores, funcionários, alunos egressos e usuários externos habilitados (conforme Portaria da Reitoria) no ambiente da biblioteca, o espaço possui uma sala de armários para a guarda de pertences individuais, cabines de estudo individual e em grupo, rede wireless, livre acesso ao acervo e salão de estudo.

O funcionamento das duas unidades e do Setor de Periódicos é de segunda a sexta-feira no horário de 08h às 22h (sem interrupção), cujos colaboradores estão sempre prontos a auxiliá-los.

O UNIFESO também conta com a biblioteca digital “Minha Biblioteca”, com mais de onze mil títulos das principais editoras acadêmicas do país, possibilitando aos seus estudantes, professores e funcionários maior disponibilidade, mobilidade, acessibilidade e modernidade no que diz respeito à pesquisa e ao aprendizado. Está disponível 24 horas para acesso e consulta do acervo, através do link <https://bibonline.unifeso.edu.br/biblioteca/> ou na página institucional: <http://www.unifeso.edu.br/>.

O acervo da biblioteca central atende ao Curso de Graduação em Nutrição com periódicos especializados e indexados, sob a forma virtual ou impressa.

Tem como bases de dados a EBSCO (Multidisciplinar), RIMA (Saúde) e COMUT, com ampla coleção de periódicos científicos internacionais; ainda a base de dados de acesso livre, a SCIELO, que representa uma biblioteca eletrônica que disponibiliza uma gama selecionada de artigos brasileiros.

É disponibilizado aos usuários capacitação através de oficinas sobre os produtos e serviços oferecidos pela Biblioteca, como busca de artigos em Base de Dados (LILACS, BVS, MEDLINE entre outras) e utilização do Portal Minha Biblioteca.

Caso não tenham acesso à internet em domicílio, os estudantes podem utilizar os laboratórios de informática do Campus. Os mesmos são ambientados em uma sala com computadores, todos com acesso à internet, wi-fi, com equipamentos e softwares devidamente atualizados.

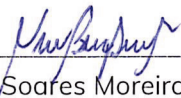
Os estudantes são capacitados para acessar os principais sites de busca de informação científica na área da saúde e o Sistema Nacional de Informação do Ministério da Saúde, sob a supervisão de um professor instrutor. Os estudantes têm acesso disponível para consultas livres, nos turnos destinados às Atividades Autodirigidas (AAD), mediante agendamento prévio.

Considerações Finais do NDE

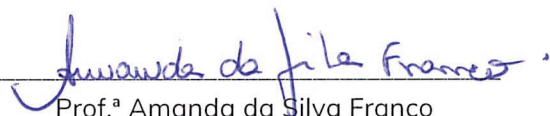
De acordo com a exposição dos itens elencados anteriormente, o NDE do curso de Graduação em Nutrição compreende em relação a aderência da bibliografia proposta estabelecida no PPC, que o mesmo atende a qualidade pretendida para o desenvolvimento das atividades pedagógicas das UC.

Visando a ampliação da utilização dos recursos para atendimento às atividades pedagógicas, além de oferecer o acervo e acesso físico e on-line das referências, o NDE sugere algumas ações, com relação a: (1) marketing

da biblioteca (divulgação da biblioteca central e demais semanalmente em redes sociais institucional e outros); (2) divulgar entre os estudantes e professores o acesso facilitado na página do site do Unifeso (link direto); (3) promoção de cursos de capacitação para acesso às bases de dados e outros recursos ofertados; (4) monitoramento do acesso dos estudantes pelos professores e coordenadores ao acervo da biblioteca, via portal do RM.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Natália Boia Soares Moreira".

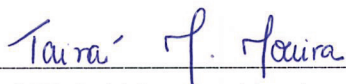
Prof.ª Natália Boia Soares Moreira – Presidente do NDE

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Amanda da Silva Franco".

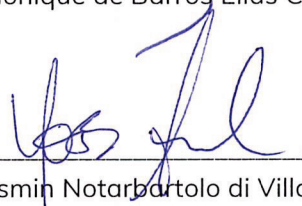
Prof.ª Amanda da Silva Franco

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Monique de Barros Elias Campos".

Prof.ª Monique de Barros Elias Campos

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Tainá Marques Moreira".

Prof.ª Tainá Marques Moreira

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Yasmin Notarbartolo di Villarosa do Amaral".

Prof.ª Yasmin Notarbartolo di Villarosa do
Amaral