



PROJETO PEDAGÓGICO
CURSO DE NUTRIÇÃO
2025

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

REITOR

Prof. Dr. Osvaldo Gastaldon

COORDENADORA DO CURSO

Prof^a. Dr^a. Letícia Aparecida Barufi Fernandes

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Prof^a. Dr^a. Letícia Aparecida Barufi Fernandes

Prof^a. Dr^a. Lidiane Silva Rodrigues Telini

Prof^o. Me. Valter Brighetti

Prof^a. M^a. Vanessa de Castro Gomes Araújo

Prof^o. Dr. Roberto Carlos Grassi Malta

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

FEV – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE VOTUPORANGA

Diretor-Presidente

Celso Penha Vasconcelos

Diretor Vice-Presidente

Flávio Augusto Pastore

Diretor 1º Secretário

Élcio Rodolfo Júnior

Diretor 1º Tesoureiro

Adalto Cervantes Mariola

Diretor 2º Secretário

Carlos Humberto Tonanni Marão

Diretor 2º Tesoureiro

Aires Fernando Cruz Francelino

Diretor Vogal

Valmir Antônio Dornelas

UNIFEV – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOTUPORANGA

Reitor

Prof. Dr. Osvaldo Gastaldon

Gerência Acadêmica

Aparecida Natsue Aoki

Laboratórios

Otaíde Flaviano de Sousa / Marcilio Brunini

Procuradoria Institucional

Prof.ª Ma. Iza Valéria da Silva Pires

Ouvidoria

Marinês Ralho

Comissão Própria de Avaliação

Prof.º Dr. Rogério Rocha Matarucco

Recursos Humanos

Wilson Carmona Pereira

Pós-Graduação

Prof.ª Dra. Nínive Daniela Guimarães Pignatari

Assessoria Jurídica

Marcia Durigan

Pesquisa

Prof.º Dr. Edson Roberto Bogas Garcia

Comunicação e Marketing

Graziele Karine de Marchi Magalhães

Extensão

Prof.ª Ma. Ana Paula Castilho Garcia Seraphim

Contabilidade

Rosemary Vilhegas Vilar

Núcleo de Educação a Distância

Prof.ª Dra. Nínive Daniela Guimarães Pignatari

Controladoria

Paulo Gil Guimaraes

Secretaria

Maria José Rodrigues Izaias

Financeiro

Rosa Maria de Oliveira

Atendimento

Iani Gabriella Pádua Marques

Tecnologia de Informação / Rede

Ricardo Venâncio Mendes

Biblioteca

Márcia Faria Cavalcante

Tecnologia de Informação / Sistemas

Profº Fernando Datorre

**Fundação Rádio Educacional de
Votuporanga (FREV)**

Flávia Eloysa Roncolato Galdiole

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

LISTA DE GRÁFICO

Gráfico 1 – Representação do percentual na correlação dos núcleos e disciplinas

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

LISTA DE QUADROS

Quadro 1- Descrição das atividades desenvolvidas por área e cenário prático

Quadro 2- Descrição dos integrantes do NDE do Curso de Nutrição

Quadro 3- Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Laboratório de Tecnologia de Alimentos

Quadro 4- Laboratório de Bromatologia

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

LISTA DE SIGLA

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

AVA – Ambiente Virtual de Aprendizagem.

CES- Câmara de Educação Superior.

CNE – Conselho Nacional de Educação.

CONAES – Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior.

CONSEPE – Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

CONSU – Conselho Universitário.

CPA – Comissão Própria de Avaliação.

CPC – Conceito Preliminar de Curso.

EaD – Educação a Distância.

EJUNIFEV – Empresa Júnior UNIFEV.

ENADE – Exame Nacional de Desempenho de Estudantes.

FEV- Fundação Educacional de Votuporanga.

IES- Instituição de Educação Superior.

MEC – Ministério da Educação.

Moodle – Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment (Ambiente modular orientado a objetos de aprendizagem dinâmica).

NAI – Núcleo de Apoio Institucional.

NAPPS – Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Social ao Aluno.

NDE – Núcleo Docente Estruturante.

SUS – Sistema Único de Saúde.

TCC- Trabalho de Conclusão de Curso.

TIC - Técnicas da Informação e Comunicação.

UNIFEV- Centro Universitário de Votuporanga.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Sumário

INTRODUÇÃO	9
CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTENEDORA	12
CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTIDA	15
MISSÃO, VISÃO E VALORES DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOTUPORANGA	16
CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO	18
CONTEXTUALIZAÇÃO REGIONAL	20
CONCEPÇÃO DO CURSO	25
FORMAS DE ACESSO AO CURSO	26
1 DIMENSÃO I - ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	27
1.1 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	27
1.2 OBJETIVOS DO CURSO	29
1.3 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	32
1.4 ESTRUTURA CURRICULAR	32
1.5 CONTEÚDOS CURRICULARES	36
1.6 METODOLOGIA	40
1.7 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	45
1.8 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO – relação com a rede de escolas da educação básica	<i>Erro! Indicador não definido.</i>
1.9 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO – relação teoria e prática	<i>Erro! Indicador não definido.</i>
1.10 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	49
1.11 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	49
1.12 APOIO AO DISCENTE	52
1.13 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA	52
1.13.1 Comissão Própria de Avaliação	52
1.13.2 Sistema de Autoavaliação do Curso	<i>Erro! Indicador não definido.</i>
1.13.3 ENADE (avaliação externa)	53
1.14 ATIVIDADES DE TUTORIA	54
1.15 CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA	55
1.16 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM	56

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

1.17	AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)	57
1.18	MATERIAL DIDÁTICO	<i>Erro! Indicador não definido.</i>
1.19	PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM	58
1.20	NÚMERO DE VAGAS	62
1.21	INTEGRAÇÃO COM AS REDES PÚBLICAS DE ENSINO	<i>Erro! Indicador não definido.</i>
1.22	INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)	62
1.23	ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE	64
1.24	ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA LICENCIATURAS	<i>Erro! Indicador não definido.</i>
2	DIMENSÃO II - CORPO DOCENTE E TUTORIAL	64
2.1	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE	64
2.2	EQUIPE MULTIDISCIPLINAR	66
2.3	ATUAÇÃO DO COORDENADOR	66
2.4	REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DO CURSO	68
2.5	CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO	68
2.6	REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO	68
2.7	EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE	69
2.8	EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO BÁSICA ..	<i>Erro! Indicador não definido.</i>
2.9	EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR	69
2.10	EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	70
2.11	EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	71
2.12	ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO OU EQUIVALENTE	71
2.13	TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO	73
2.14	EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	73
2.15	INTERAÇÃO ENTRE TUTORES (PRESENCIAIS - QUANDO FOR O CASO - E A DISTÂNCIA), DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO A DISTÂNCIA ..	73
2.16	PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA	74
3	DIMENSÃO III - INFRAESTRUTURA	75
3.1	ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL	75
3.2	ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR	75

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

3.3	SALA COLETIVA DE PROFESSORES	75
3.4	SALAS DE AULA.....	76
3.5	ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA	76
3.6	BIBLIOGRAFIA BÁSICA POR UNIDADE CURRICULAR (UC).....	77
3.7	BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC)	114
3.8	LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA	114
3.8.1	Laboratório de informática
3.9	LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA.....	116
3.10	LABORATÓRIOS DE ENSINO PARA A ÁREA DE SAÚDE.....	120
3.11	LABORATÓRIOS DE HABILIDADES.....	Erro! Indicador não definido.
3.12	UNIDADES HOSPITALARES E COMPLEXO ASSISTENCIAL CONVENIADOS	124
3.13	PROCESSO DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA).....	Erro! Indicador não definido.
3.14	COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)	126
	REFERÊNCIAS	127

ANEXOS

- 1 – Corpo docente – Titulação
- 2- Regime de trabalho do corpo docente do curso
- 3- Experiência no exercício da docência superior
- 4- Experiência no exercício da docência no ensino de educação à distância
- 5- Experiência no exercício de tutoria na educação à distância
- 6- Titulação e formação do corpo de tutores do curso
- 7- Experiência do corpo de tutores em educação à distância
- 8- Produção científica, cultural, artística e tecnológica

APÊNDICES

- 1 – Regulamento dos Estágios Supervisionados do Curso de Graduação de Nutrição.
- 2- Avaliação do Desempenho em Nutrição Clínica e Social
- 3- Avaliação do Desempenho em Nutrição em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)
- 4 - Regulamento de Programa de Atividades Complementares do Curso de Graduação de Nutrição.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

5 - Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Graduação em Nutrição.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

INTRODUÇÃO

O presente documento apresenta inicialmente, a contextualização da mantenedora, da mantida, a base legal, perfil, missão e visão da Instituição e seu histórico, de maneira abreviada. Apresenta, também, a contextualização do curso, dados gerais, sua concepção e formas de acesso. Nesta perspectiva, o documento traz a importância da abertura e manutenção do curso tanto para Instituição quanto para a região, demonstrando o perfil do egresso à qual a proposta deste Projeto Pedagógico se direciona.

O Projeto Pedagógico de Curso é o instrumento que se concentra a concepção do curso de graduação, os fundamentos da gestão acadêmica, pedagógica e administrativa, os princípios educacionais vetores de todas as ações a serem adotadas na condução do processo de ensino-aprendizagem da graduação, respeitando os ditames da Resolução CNE/CES Nº 5, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso e Resolução CNE/CES Nº 4, de 06 de mês de abril de 2009 que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelado, na modalidade presencial. O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição foi elaborado, coletivamente, pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Colegiado do curso.

Apresenta infraestrutura adequada para o curso, incluindo os espaços utilizados pelos coordenadores, docentes e alunos, como gabinetes, salas de aula e laboratórios.

A elaboração deste Projeto Pedagógico teve como linha norteadora o oferecimento de um curso de excelente qualidade, com o objetivo de oferecer à sociedade profissionais bem preparados com uma formação generalista, humanista e crítica capacitado a atuar em todas as áreas do conhecimento onde a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e na prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais por meio de conhecimentos adquiridos sobre Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos. A atuação do profissional nutricionista será sempre pautada em princípios científicos e éticos visando a melhoria da qualidade de vida dos indivíduos aos seus cuidados.

Por constituir-se em referencial básico, o Projeto Pedagógico orienta o desenvolvimento na Organização Didático-Pedagógica, no Corpo Docente e Tutorial e Infraestrutura.

Na Organização Didático-Pedagógica, estão contidos: contexto educacional, as políticas institucionais no seu âmbito, seus objetivos, perfil profissional do egresso, estrutura

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

curricular, conteúdos curriculares, metodologia, estágio curricular, atividades complementares e trabalho de conclusão de curso, apoio ao discente, gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa, atividades de tutoria, conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria, Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) no processo ensino-aprendizagem, Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem, número de vagas, integração do curso com o sistema local e regional de saúde no Sistema Único de Saúde (SUS), obrigatório para cursos da área da saúde que contemplem, nas DCN e/ou no PPC, a integração com o sistema local e regional de saúde/SUS, atividades práticas de ensino para áreas da saúde obrigatório para cursos da área da saúde que contemplem, nas DCN e/ou no PPC, a integração com o sistema local e regional de saúde/SUS.

Na dimensão Corpo Docente e Tutorial, estão contidos dados referentes aos docentes relativos à experiência, titulação, regime de trabalho e produção; Colegiado do Curso; Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Equipe Multidisciplinar e Interação entre tutores (presenciais – quando for o caso – e a distância), docentes e coordenadores de curso a distância.

Em relação à Infraestrutura, o curso de Bacharelado em Nutrição da UNIFEV oferece 60 vagas no período noturno, na modalidade presencial e periodicidade semestral, com ingresso anual. Desenvolve suas atividades no Campus Centro com infraestrutura adequada ao número de vagas ofertadas.

CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTENEDORA

Denominação da Mantenedora:	Fundação Educacional de Votuporanga
Presidente:	Celso Penha Vasconcelos
CNPJ:	45.164.654/0001-99
Endereço:	Rua: Pernambuco nº: 4196 Bairro: Centro Cidade: Votuporanga – SP CEP: 15500-006 Fone: (17) 3405-9999 E-mail: fev@fev.edu.br

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

A Fundação Educacional de Votuporanga é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 45.164.654/0001-99, Inscrição Estadual nº 718.146.332.111, devidamente constituída pela escritura pública de 15.03.84, averbada sob nº 07, Livro A-1, fls. 176, à margem do registro nº 117, em 19.03.84, no Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas desta Comarca, com duração por tempo indeterminado, e tem sua sede e foro na cidade de Votuporanga, Estado de São Paulo. Possui duas unidades, a saber: “Campus Centro”, localizado na Rua Pernambuco, nº 4196, Centro, CEP 15500-006 e “Campus Cidade Universitária”, localizado na Avenida Nasser Marão, nº 3069, Parque Industrial I, CEP 15503-005.

A Fundação Educacional de Votuporanga é declarada de utilidade pública municipal pela Lei nº 1.550, de 08/09/1976, de Utilidade Pública Estadual pelo Decreto nº 19.638, de 04/10/1982, e de utilidade pública federal pela Portaria nº 435, de 15/03/2010 – DOU – Seção 1, com atividade econômica principal de Educação Superior – graduação e pós-graduação e qualificada pela Portaria nº 687, de 12/11/2014 – DOU – Seção 1, como Instituição Comunitária de Educação Superior (ICES).

Na consecução dos seus objetivos, a Fundação Educacional de Votuporanga não visa à obtenção de lucros de qualquer espécie, aplicando toda a sua receita na manutenção, ampliação ou aperfeiçoamento dos seus objetivos e dos seus serviços, e na melhoria contínua dos cursos de graduação mantidos.

As finalidades culturais da Fundação Educacional de Votuporanga, praticadas de forma indiscriminada, sem interesse monetário ou lucrativo, e exercidas de forma desinteressada à coletividade são:

- a. manter unidades de ensino fundamental, médio e superior;
- b. criar e manter outros cursos e estabelecimentos de ensino de qualquer grau, bem como unidades destinadas ao exercício de atividades técnico-científicas, desde que disponha de recursos para tal, em qualquer localidade brasileira;
- c. promover pesquisa, planejamento, consultoria e supervisão, estimulando o trabalho criador nos campos das Ciências, Letras e Artes;
- d. estender à comunidade seus recursos de ensino e pesquisa, visando aos fins explicitados nas alíneas anteriores;
- e. contribuir para a formação de consciência cívica baseada em princípios de respeito à dignidade da pessoa humana;

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

f. manter e desenvolver a atividade de radiodifusão sonora e educativa em AM-FM e a radiodifusão em som e imagem, em programas que abranjam todos os níveis de ensino e que promovam o desenvolvimento técnico-científico-cultural, explorando as modalidades de som e imagem que lhe forem concedidas pelos órgãos competentes;

g. atuar no campo da editoração e de livraria com fins educativos, culturais e técnico-científicos;

h. dedicar-se ao ensino por meio de suas unidades escolares para a formação de profissionais e pós-graduados;

i. universalizar o campo do ensino;

j. estudar peculiaridades e necessidades regionais, visando à implantação de novos cursos e programas de pesquisa;

k. servir de organismo de consulta, assessoria e prestação de serviços a instituições de interesse público ou privado, em assuntos relativos aos diversos ramos do saber, à promoção do ser humano e à assistência social;

l. manter intercâmbio e cooperação com outras instituições científicas e culturais nacionais e internacionais, tendo em vista o incremento das ciências, das artes e das letras;

m. celebrar termos, convênios, parcerias e outros acordos com o poder público, entidades filantrópicas, privadas e organismos internacionais, visando atender a finalidade cultural.

A Fundação Educacional de Votuporanga rege-se pelos seguintes princípios:

a. da legalidade, sujeitando-se à lei e às exigências do bem comum, exercitando-se os poderes e cumprindo-se os deveres em benefício da coletividade e dos objetivos da Instituição;

b. da moralidade, segundo as exigências e as finalidades da Fundação, além da observância à lei e ao interesse coletivo;

c. da finalidade, no sentido de que só pratique ato visando ao seu fim legal, encontrado este na norma de direito que, expressa ou virtualmente, considere o interesse público e a conveniência; e,

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

d. da publicidade, no sentido de divulgação dos atos praticados, para conhecimento público, visando à validade universal e assegurar os seus efeitos externos.

A Fundação Educacional de Votuporanga é a entidade mantenedora do Centro Universitário de Votuporanga – UNIFEV (ensino superior); da Escola Votuporanguesa de Ensino – Colégio UNIFEV (ensino fundamental e médio); da Escola de Educação Profissional de Votuporanga; da Fundação Rádio Educacional de Votuporanga - FREV, que congrega uma emissora de rádio e um canal de TV, instituições regidas pelas disposições estabelecidas em documentos específicos.

A administração é exercida pelo Conselho de Curadores, constituído por representantes da Sociedade Civil e dos Poderes Executivo e Legislativo do Município. Dentre os curadores, é eleita a Diretoria Executiva e o Conselho Fiscal. Essa administração está sob o controle do Ministério Público por meio do Promotor de Justiça Curador de Fundações e sob a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTIDA

Denominação da Mantida:	Centro Universitário de Votuporanga
Reitor:	Prof. Dr. Osvaldo Gastaldon
CNPJ:	45.164.654/0001-99
Campus Centro:	Rua: Pernambuco, nº: 4196 Bairro: Centro Cidade: Votuporanga – SP CEP: 15500-006 Fone: (17) 3405-9999 E-mail: fev@fev.edu.br
Campus Cidade Universitária:	Av. Nasser Marão, nº: 3069 - Pq Industrial I Cidade: Votuporanga - SP CEP: 15503-005 Fone: (17) 3405-9999 E-mail: fev@fev.edu.br

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Em 1997, por meio do Decreto Federal de 02 de dezembro, publicado no Diário Oficial da União de 03 de dezembro de 1997, foi credenciado o Centro Universitário de Votuporanga, com credenciamento pela Portaria do Ministério da Educação nº 850, de 11 de setembro de 2013, O Centro Universitário de Votuporanga, denominado UNIFEV, é uma instituição privada de ensino que, nos termos do Inciso II, do Artigo 20 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN) Nº 9394, de 20 de dezembro de 1996, caracteriza-se como uma “instituição comunitária”.

No que se refere ao ensino de graduação e pós-graduação *latu sensu*, a Unifev encontra-se consolidada, numa situação privilegiada com relação ao Ensino Superior da região, possibilitando continuidade de estudos aos egressos do Ensino Médio e educação continuada aos seus egressos e demais profissionais.

Os mecanismos de inserção regional alicerçam-se na estimulação e criação cultural; no desenvolvimento do espírito científico e da reflexão; na formação de profissionais nas diferentes áreas do conhecimento e inserção nos diversos setores de forma ativa e participativa; no incentivo à investigação científica em direção ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia; na difusão da cultura e dos conhecimentos científicos constituintes do patrimônio da humanidade, sistematizados de geração em geração; na promoção das relações do homem e seu meio; no conhecimento dos problemas atuais e na busca de soluções; na prestação de serviços especializados às comunidades e estabelecimento de relações de reciprocidade estimulador de parcerias; na extensão, para a população, de resultados de investigações científicas e tecnológicas geradas na Instituição; dos benefícios criados pela cultura e compartilhamento das conquistas com as comunidades.

MISSÃO, VISÃO E VALORES DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOTUPORANGA

A **missão** da Unifev é:

“Educar com excelência para o desenvolvimento pessoal e social”.

A **visão** da Unifev é:

“Consolidar-se como referência na educação, promovendo o desenvolvimento de talentos, a disseminação do saber, o uso competente da ciência e das inovações tecnológicas”.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

A Unifev pauta-se pelos seguintes **valores**:

- Responsabilidade Social.
- Respeito aos direitos humanos.
- Conduta ética e moral.
- Desenvolvimento sustentável.
- Gestão participativa.
- Transparência nas ações.
- Relacionamento solidário e cordial.
- Atitudes inovadoras e criativas.

A Unifev, de acordo com seu estatuto, atua no ensino superior, obedecendo ao princípio da indissociabilidade entre **ensino, pesquisa e extensão**. Para alcançar essa finalidade, oferece os cursos de graduação presencial, nos graus de bacharelado, licenciatura e tecnológico, cursos sequenciais e programas de extensão. Disponibiliza, ainda, cursos de pós-graduação lato sensu presencial, incluindo especializações e programas de residência médica.

Além de oferecer cursos, realiza a investigação e a pesquisa científica, bem como atua na prestação de serviços à comunidade e instituições de interesse público ou privado, em assuntos relativos aos diversos campos do saber.

Na prestação de serviços à comunidade, por meio de seus programas de extensão, está a integração e aproximação da Instituição com o seu meio, no que se refere à sua contribuição em relação à inclusão social, ao desenvolvimento econômico e social e à defesa do meio ambiente, à cultura, à comunicação, aos direitos humanos e ao trabalho. Possui ações efetivas de preservação da memória e do patrimônio cultural e da difusão da produção artística, contemplando o compromisso social da Instituição como portadora da Educação.

Na pós-graduação, voltada para a especialização e formação profissional, um contingente de profissionais aptos para servirem à comunidade acadêmica da cidade e região é credenciado e absorvido pelo mercado de trabalho.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

Dados gerais do Curso:	Nutrição
Código e denominação do curso	20421 - Nutrição
Modalidade	Presencial
Grau	Bacharelado
Nº de vagas autorizadas/ano	60 vagas
Periodicidade	Semestral
Ato autorizativo (criação)	Resolução CONSU/CEUV S/N 19/10/1998
Último ato autorizativo	Renovação de Recredenciamento – Portaria Mec 109 de 05/02/2021
Carga horária total do curso	3208 horas
Tempo mínimo de conclusão do curso	6 anos
Percentual EAD	22,4%
Nota no último Enade	3,0 (2019)
Conceito preliminar de curso	5,0 (2024)
Endereço de oferta	Câmpus Centro Rua Pernambuco, nº 4196 Centro Cidade: Votuporanga - SP CEP: 15500-006 Fone: (17) 3405-9999 E-mail: fev@fev.edu

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Dados gerais do Coordenador:

Nome	Letícia Aparecida Barufi Fernandes
Titulação Máxima	Doutor
Regime de Trabalho	Integral
Tempo de exercício em gestão acadêmica na Unifev:	12 anos
Breve Currículo	<p>Doutorado em Ciências da Saúde – Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto – FAMERP em 2023.</p> <p>Mestrado em Ciências da Saúde – Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto – FAMERP em 2015.</p> <p>Especialização em Alimentos Funcionais, Fitoterapia e Suplementação pela Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto – FAMERP em 2011.</p> <p>Especialização em Nutrição na Saúde e Qualidade de Vida pela Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto – FAMERP em 2009.</p> <p>Aprimoramento em Nutrição Clínica Hospitalar pelo Hospital de Base/Funfarme e Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto – FAMERP em 2009.</p> <p>Graduação em Nutrição – Centro Universitário de Votuporanga – 2006.</p>

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

CONTEXTUALIZAÇÃO REGIONAL

Com aproximadamente 96.634 habitantes (IBGE, 2022), com estimativa de 100.159 mil em 2024, densidade demográfica de 229,70 habitantes por quilômetro quadrado, Votuporanga está localizada no Noroeste Paulista. Apresenta salário médio mensal dos trabalhadores formais de 2,1 salários mínimos (2022), pessoal ocupado 35.228 pessoas (2022), população ocupada 36,46 % (2022). O percentual da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo é de 26,6% (2010).

Sua economia, diversificada, conta com Indústrias do setor moveleiro, de equipamentos para transporte rodoviário, alimentação e prestação de serviços. Apresenta um PIB per capita de R\$ 40.190,41 (2021), com Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,790 (2015), comparável ao de países europeus. A qualidade de vida que oferece à população também é referência. Aproximadamente 95% de seus habitantes vive na área urbana e trabalha ativamente nos setores econômicos da região.

Segundo informações da Prefeitura Municipal, são 7.250 estabelecimentos comerciais e mais de 300 empresas distribuídas em nove distritos empresariais, com política de desenvolvimento que possibilita a doação de área para a instalação de indústria, serviços e comércio.

De acordo com os dados socioeconômicos de Votuporanga, o panorama do trabalho e rendimento da população no município no ano de 2022, apresentou um salário médio mensal dos trabalhadores formais de aproximadamente 2,1 salários mínimos, indicando uma média de remuneração acima do salário mínimo nacional para a região. No mesmo ano, o número de pessoas ocupadas foi registrado em 35.228, representando 36,46% da população total de Votuporanga, refletindo a quantidade de pessoas inseridas no mercado de trabalho e sua contribuição para a economia local.

Em 2022, a taxa de mortalidade infantil em Votuporanga foi de 10,25 óbitos para cada mil nascidos vivos, refletindo desafios no cuidado à saúde infantil e na qualidade de vida das crianças no município. Além disso, o número de internações por diarreia pelo Sistema Único de Saúde (SUS) foi de 29 por 100 mil habitantes, destacando a importância de investimentos em saneamento básico e ações preventivas para combater doenças infecciosas que ainda afetam a população.

Em 2009, o município de Votuporanga contava com 20 estabelecimentos de saúde vinculados ao SUS. Esse número representa a rede de unidades de saúde disponíveis para

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

a população, que exerce um papel essencial no atendimento e na assistência médica à comunidade local.

Com relação à infraestrutura básica, 97% das residências em 2010 tinham acesso a esgotamento sanitário adequado, um índice positivo que demonstra o avanço nas condições de saneamento e saúde, 97,2% das ruas de Votuporanga eram arborizadas em 2010, contribuindo para um ambiente mais agradável e ajudando a melhorar a qualidade de vida dos habitantes. Já a urbanização das vias públicas, incluindo pavimentação e acessibilidade, alcançava 50,8%, mostrando que havia ainda um caminho a percorrer para que a infraestrutura urbana atendesse totalmente às necessidades dos moradores.

Votuporanga ainda é destaque no setor da indústria moveleira e, apesar da agitada vida urbana, registra intensa atividade agropecuária. Dados de 2010 revelam o registro de 1.045 propriedades rurais. Esse panorama apresenta a cidade como uma das mais promissoras opções de investimento no Estado de São Paulo. Atualmente, essa situação de liderança regional é vista por grandes empreendedores, tanto da região quanto de outras partes do país, que aqui vêm para expandir suas atividades econômicas e empresariais. Vale ressaltar que essa procura tem grande incentivo por parte do poder público municipal, que oferece todas as condições de infraestrutura necessárias à expansão de suas atividades. Votuporanga registra elevado potencial de consumo per capita anual. Situa-se próximo às principais rodovias paulistas (Washington Luís, Euclides da Cunha e Marechal Rondon, dentre outras), sendo atendida também pela malha ferroviária da ALL – América Latina Logística, que liga o porto de Santos a toda a região Centro - Oeste. A proximidade com a hidrovía Tietê-Paraná (70 km) e com um porto seco, a Estação Aduaneira do Interior, em São José do Rio Preto, facilita o desenvolvimento de negócios de importação e exportação para a indústria e o comércio.

A educação no município de Votuporanga apresenta indicadores positivos, refletindo o compromisso da região com o ensino básico e fundamental. Em 2010, a taxa de escolarização para crianças entre 6 e 14 anos era de 98,8%, uma taxa alta que demonstra uma ampla inclusão dessa faixa etária no sistema educacional.

No Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB) de 2023, a rede pública municipal alcançou uma pontuação de 6,8 para os anos iniciais do ensino fundamental e 5,6 para os anos finais, resultados que indicam a qualidade e o progresso no ensino fundamental. Quanto ao número de matrículas, em 2023, o ensino fundamental contava com 10.525 alunos matriculados, enquanto o ensino médio possuía 3.858 matrículas. O corpo docente é

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

composto por 626 professores no ensino fundamental e 311 no ensino médio, demonstrando um investimento na capacitação de profissionais para atender à demanda estudantil.

Votuporanga dispõe de 30 escolas de ensino fundamental e 16 voltadas para o ensino médio, proporcionando à população escolarizada o acesso à educação de qualidade. Esses dados evidenciam o empenho de Votuporanga em garantir um sistema educacional robusto e acessível para seus jovens.

Grande parte desse contingente prossegue seus estudos buscando, na Unifev, seu ingresso no ensino superior. Vale ressaltar que, em virtude do porte do município, a Instituição figura como referência regional, recebendo estudantes de cerca de cento e sessenta e seis (166) municípios.

Diante desse cenário local e regional e considerando a situação atual de importância do profissional farmacêutico na saúde única e de seu mercado de trabalho no Brasil, observa-se uma crescente demanda por profissionais que atuem na área de preservação ambiental, saúde pública, saúde animal e de produção animal.

Vários setores da economia absorvem os egressos do curso de nutrição, alguns dos quais estão fortemente presentes na região de Votuporanga, com destaque para as áreas abaixo.

O profissional Nutricionista, egresso da instituição, deverá estar qualificado para exercer sua atividade profissional através de uma formação generalista, humanista, ética e crítica, voltada para a motivação e assimilação de conhecimentos de forma permanente, em todas as áreas do conhecimento, em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais, mais especificamente na promoção, manutenção e recuperação da saúde, por meio da formação de competências para o início do exercício da profissão e para o desenvolvimento dessas durante os processos de formação permanente, de acordo com a Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

O campo de atuação profissional do nutricionista é diversificado, amplo, crescente e em transformação contínua, exigindo um profissional qualificado e, em face disto é uma preocupação constante do curso possibilitar aos discentes a aquisição de ferramentas necessárias para poderem desenvolver as capacidades de mobilizar conhecimentos apreendidos e construídos; desenvolver autonomia intelectual diante de um desafio profissional; saber transformar informações em conhecimentos pessoais; fazer análises e sínteses; relacionar aprendizados e avaliar os mesmos.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

O Curso ainda propicia conhecimento da realidade em que o profissional irá atuar, buscando uma formação capaz de torná-lo agente transformador da qualidade de vida da população, envolvendo o discente em questões de assistência comunitária, conscientização sociopolíticas na formação da cidadania plena e em atividades que espelhem idoneidade moral, caráter humanitário, responsabilidade e soberania profissional, colaborando para a aquisição de competências fundamentais à atuação da Nutrição.

Competências e Habilidades Gerais

Atenção à saúde: os profissionais, dentro de suas atribuições, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado da eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, estes devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

Comunicação: os profissionais devem ser acessíveis e manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e com o público em geral. Envolve comunicação verbal, não-verbal, habilidades de escrita e leitura e domínio de tecnologias de comunicação e informação;

Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou líderes nas equipes multiprofissionais;

Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto em sua formação, quanto na prática, tendo responsabilidade e compromisso com a educação, treinamento e estágios das futuras gerações de profissionais, proporcionando condições para que haja benefício mútuo, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional.

Competências e Habilidades Específicas

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e/ou recuperar atuar em políticas o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária em âmbito local, regional e nacional visando a promoção da saúde;
- Elaborar e executar programas de educação nutricional e 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 saudáveis e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade e consumo de 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;

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Essas competências e habilidades citadas devem ser exercidas contemplando as necessidades sociais da saúde e do sistema de saúde vigente no país.

Diante da acentuada expansão populacional e economia local, o curso de nutrição se justifica pela necessária formação de profissionais habilitados para suprir a demanda crescente do mercado regional em todas as áreas de atuação do nutricionista.

Desta forma, o curso de nutrição representa uma resposta às necessidades regionais, tanto no aspecto da produção pecuária, agroindústrias, cuidados com animais de companhia e saúde pública como no planejamento de novos modelos de negócios e inovações.

CONCEPÇÃO DO CURSO

A elaboração do currículo do curso de Nutrição foi realizada de acordo com os conteúdos descritos como essências na Resolução CNE/CES Nº 5 de 07 de novembro de 2001, Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição, e, posteriormente, adequados à Resolução CNE/CES Nº 4, de 06 de mês de abril de 2009 que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, (bacharelado), na modalidade presencial. O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição foi elaborado, coletivamente, pelo NDE e Colegiado do Curso. A carga horária está de acordo com a Resolução CNE/CES Nº 4, de 06 de mês de abril de 2009, do Ministério da Educação.

A concepção adotada pelo curso tem como foco oferecer ao aluno a possibilidade de reunir as habilidades e competências necessário para se tornar um agente transformador da sociedade, não apenas na resolução dos problemas específicos de sua formação técnica, mas, principalmente, agindo na prevenção desses problemas de maneira proativa.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Para atingir os objetivos propostos, o currículo foi concebido de forma a proporcionar ao aluno o conhecimento básico de nutrição nos primeiros períodos, unidades curriculares de conteúdos profissionalizantes e específicos nos demais, na busca de uma formação de habilidades e competências que permitam desenvolver sua profissão e se inteirar de questões amplas de empresas e da sociedade em geral.

Vale destacar que, ao longo do curso, os alunos têm a possibilidade de participar de atividades complementares, como palestras, simpósios, congressos, debates, iniciação científica, publicação de artigos e cursos de extensão universitária, todos voltados para assuntos atuais que envolvam as áreas de atuação do nutricionista.

FORMAS DE ACESSO AO CURSO

O acesso ao curso de nutrição da Unifev se faz mediante vestibular, aproveitamento de estudos, ou por meio da comprovação da nota no ENEM.

Por vestibular entende-se a forma de ingresso aos cursos de graduação, aberto a candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente, nos termos do disposto na legislação aplicável, no Estatuto e no Regimento Geral, e conforme as normas e critérios regulamentados pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CONSEPE.

Por aproveitamento de estudos, entende-se:

- a. transferência de aluno de outra instituição de ensino superior devidamente autorizada ou reconhecida nos termos da legislação vigente;
- b. ingresso de portadores de diploma devidamente registrado de curso superior que desejem obter nova graduação;
- c. complementação de estudo para obtenção de nova habilitação em um mesmo curso de graduação, verificada a existência e a oferta de vagas;
- d. reingresso de ex-alunos que abandonaram o curso ou cancelaram sua matrícula, nos termos do Regimento Geral;
- e. transferência interna de aluno que esteja regularmente matriculado em outro curso superior na Unifev, após análise de matriz curricular.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

1 DIMENSÃO I - ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

1.1 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

O Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI da Unifev destaca as seguintes políticas para ensino, extensão e pesquisa:

- a. políticas para cursos de graduação: abrange políticas de dependência e/ou adaptação, políticas para implementação de mecanismos de nivelamento, de inclusão e de flexibilização de ensino, políticas para a realização de Trabalho de Conclusão de Curso, políticas para potencialização da cultura e do conhecimento acadêmico, políticas para o estreitamento entre a teoria e a prática e políticas de estabelecimento de parcerias;
- b. políticas para cursos de pós-graduação (*lato sensu*) e suas formas de operacionalização: abrange políticas para implantação de cursos de pós-graduação, operacionalização dos programas de pós-graduação, projeções de parcerias em pós-graduação e oferta de programas;
- c. políticas de extensão: a institucionalização da extensão sempre foi e será cada vez mais parte indispensável do pensar e fazer dos alunos da Unifev, entendendo essas ações como uma prática acadêmica que liga a Instituição com as demandas da sociedade local e regional, essenciais no processo de formação continuada (a extensão está presente no curso de Nutrição com a oferta de cursos de curta duração, geralmente oferecidos aos sábados ou a distância, aos alunos do curso e também à comunidade de uma forma geral);

Atendendo ao princípio constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão e orientada por diretrizes que asseguram a interdisciplinaridade e interprofissionalidade, a interação dialógica, o impacto na formação do estudante e transformação social, a implantação da extensão na matriz curricular, de acordo com Meta 12.7 do Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024, que assegura o mínimo de 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos para a graduação, se dá por meio de cursos e oficinas, eventos, programas, prestação de serviços e projetos.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

As atividades extensionistas visam ao protagonismo do discente na aprendizagem bem como ao alinhamento com as demandas sociais, de modo a auxiliar na superação das desigualdades e na resolução de problemas enfrentados pela comunidade, proporcionando impactos tanto sociais como na formação do discente.

Atendendo à Resolução nº 7 de 18 de dezembro de 2018, que institui as Diretrizes para Extensão na Educação Superior Brasileira e define princípios, fundamentos e procedimentos a serem observados no planejamento, nas políticas e na gestão da Extensão, as ações de extensão são organizadas nas seguintes áreas temáticas: comunicação; cultura; direitos humanos e justiça; educação; meio ambiente; saúde; tecnologia e produção; e trabalho.

A creditação curricular acontece da seguinte forma:

- I. Como unidades curriculares específica de extensão da matriz curricular.
- II. Como parte das unidades didáticas nas unidades curriculares não específicas de extensão.
- III. Combinando as duas formas acima citadas.

Tal creditação, por estar na matriz curricular, constará também na documentação do aluno. A integração da extensão à matriz curricular e a relação indissociável com a pesquisa promovem a produção e a aplicação do conhecimento no enfrentamento de questões importantes da sociedade, além de estimular a formação de um cidadão crítico e responsável ao atuar diretamente na comunidade e vivenciar os problemas enfrentados por esta.

d. políticas de práticas investigativas: no curso, os alunos são constantemente incentivados às práticas investigativas. Além disso, anualmente é realizado na instituição o Congresso de Iniciação Científica-UNIC, no qual os alunos podem submeter e apresentar os trabalhos de prática investigativa e também os seus projetos interdisciplinares.

Como políticas para potencialização do conhecimento acadêmico, a instituição mantém encontros de formação continuada para os docentes, programas de capacitação docente, além de um programa de apoio para ingresso em programas de mestrado e doutorado.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

1.2 OBJETIVOS DO CURSO

O Curso de Nutrição faz parte do rol de cursos da UNIFEV desde 1999 com outros cursos na área da saúde e, desde essa época houve grandes avanços na educação, saúde e geração de empregos.

Diante dessa acentuada expansão da economia local e do desenvolvimento regional, o curso de Graduação em Nutrição justifica-se pela necessária formação de profissionais habilitados para suprir a demanda crescente observada nos últimos anos. Soma-se a isso a existência local de diversos órgãos e entidades, públicos e privados, que necessitam e absorvem profissionais da área de Nutrição para a consecução de seus fins.

Na área da saúde, o município possui uma das Redes de Atenção à Saúde mais estruturadas da região, com um hospital referência em diversas especialidades, um AME (Ambulatório Médico de Especialidades) para exames e consultas com especialistas, a UPA (Unidade de Pronto Atendimento), o SAMU (Serviço de Atendimento Móvel de Urgência) para atendimentos de emergência e urgência e 14 consultórios municipais decorrentes da reestruturação das unidades de saúde, nos bairros, melhorando o acesso da população à saúde pública. Esse contexto disponibiliza um cenário para o desenvolvimento das atividades práticas referentes a atuação profissional do nutricionista, enquanto discente e, como egresso, pode vir a proporcionar inserção dos profissionais no mercado de trabalho.

O mesmo acontece na área da educação que, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar, executado pelo município tanto nas escolas municipais quanto estaduais, proporciona ao discente a vivência prática na gestão da alimentação de merenda escolar, atividade profissional do nutricionista com maior demanda no mercado de trabalho.

Além desses cenários o município conta com muitas empresas distribuídas em nove distritos empresariais que proporcionam ao discente do Curso de Nutrição, por meio de atividades relacionadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador, a experiência prática na área refeições transportadas.

Esse contexto permite ao curso executar seu objetivo geral em atender a demanda por profissionais com perfil para a realidade de mudanças e diversidades tecnológicas, econômicas e culturais das áreas específicas de nutrição e afins, através de uma formação generalista, humanista, ética e crítica, voltada para a motivação e assimilação de conhecimentos de forma permanente, espírito empreendedor, liderança, capacidade de administração, gerenciamento e amplo conceito de cidadania, em todas as áreas do

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

conhecimento, em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais, mais especificamente na promoção, manutenção e recuperação da saúde, de acordo com a Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

São objetivos específicos do Curso de Nutrição oferecido pela UNIFEV:

1 Formar profissionais nutricionistas capacitados para atuarem nas diversas áreas da nutrição: social, esportiva, clínica ambulatorial e hospitalar, alimentação coletiva e marketing nutricional;

2 Formar de profissionais generalistas com perfil voltado para a prevenção, pois atualmente sua atuação não se restringe apenas na intervenção nutricional;

3 Incentivar as atividades de pesquisa através de práticas investigativas em iniciação científica e a atualização permanente por parte dos discentes, promovendo a divulgação de conhecimentos técnicos e científicos;

4 Despertar a consciência e valorização da categoria, entendendo seu papel como formador de opinião, independência profissional e estimulador de avanços tecnológicos agregados a suas competências da profissão;

5 Viabilizar conhecimentos sobre composição, propriedades e transformação dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, para serem aplicados na atenção dietética;

6 Contribuir para promover, manter ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

7 Proporcionar a atuação profissional em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

8 Contribuir no desenvolvimento e participação do profissional em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

9 Integralizar conhecimentos para que o profissional seja capaz de avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

10 Habilitar o egresso para planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

11 Transmitir conhecimentos que possibilitem ao profissional realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

12 Preparar o profissional para atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

13 Contribuir para que o profissional reconheça a saúde como direito e atue 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;

14 Desenvolver habilidades para realizar atividades de assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição;

15 Desenvolver habilidades para realizar atividades em marketing na área de alimentação e nutrição;

16 Contribuir para que o profissional possa exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

17 Propiciar conhecimento para o desenvolvimento e avaliação de novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

18 Contribuir para integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

19 Habilitar o profissional para que possa reconhecer-se como coordenador do trabalho de equipe de Nutrição;

20 Integralizar conhecimentos para que o profissional possa prestar cuidados de Nutrição compatíveis com as diferentes necessidades apresentadas pelo indivíduo, pela família e pelos diferentes grupos da comunidade.

Todos esses objetivos são transformados em atividades práticas oferecidas à sociedade por meio de projetos de extensão universitária, ações comunitárias para esclarecimentos sobre prevenção e tratamento das principais patologias de interesse em nutrição, atendimentos gratuitos para a população realizados na Clínica Escola de Nutrição e Consultórios Municipais com atividades de triagem nutricional através dos níveis de assistência nutricional, avaliação antropométrica e nutricional, entrega de plano alimentar e orientação nutricional. Outras atividades estão relacionadas à gestão de serviços de alimentação e nutrição. Por meio de projetos de práticas investigativas, haverá prioridade aos

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

problemas locais, de forma a contribuir com a compreensão e a solução de problemas relacionados à área.

1.3 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O profissional Nutricionista, egresso da instituição, deverá estar apto para exercer sua atividade profissional de nutricionista através de uma formação generalista, humanista, ética e crítica, voltada para a motivação e assimilação de conhecimentos de forma permanente, em todas as áreas do conhecimento, em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais, mais especificamente na promoção, manutenção e recuperação da saúde, por meio da formação de competências para o início do exercício da profissão e para o desenvolvimento dessas durante os processos de formação permanente, de acordo com a Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

1.4 ESTRUTURA CURRICULAR

O curso de Nutrição é integralizado em quatro anos sendo oferecido no período noturno, de segunda à sexta-feira, com estrutura curricular organizada a partir do geral para o específico, em níveis crescentes de complexidade a cada período, desenvolvida em três mil duzentos e oito horas.

Os conteúdos essenciais do Curso de Graduação em Nutrição estão relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição conforme resolução CNE/CES Nº 5 de 07 de novembro de 2001. Esses conteúdos são divididos em quatro núcleos: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos.

No Núcleo de Ciências Biológicas e da Saúde incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.

Os conteúdos que proporcionam a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos, legais e a comunicação nos

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

níveis individual e coletivo do processo saúde-doença estão relacionados no Núcleo de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.

No Núcleo de Ciências da Alimentação e Nutrição estão os conteúdos que possibilitam: a compreensão e domínio da nutrição humana, da dietética e de terapia nutricional (identificação das principais patologias de interesse da nutrição, realização de avaliação nutricional, indicação da dieta adequada para indivíduos e coletividades); o conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos relacionados ao meio econômico, social e ambiental (gestação, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas); a abordagem do processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos por indivíduo e população.

O Núcleo de Ciências dos Alimentos contempla os conteúdos sobre a composição, propriedades, transformações e controle de qualidade dos alimentos, higiene, vigilância sanitária.

Os estágios curriculares iniciam-se no sétimo período nos horários matutino e vespertino, sendo sua carga horária de 20% da carga horária total do curso, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, dividida em três áreas de atuação: nutrição clínica ambulatorial e hospitalar; nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Os estágios curriculares desenvolvem-se através de compromisso de integração com os Serviços de Saúde e Empresas Municipais, por meio de convênios firmados com a Prefeitura Municipal incluindo as escolas municipais, instituição de longa permanência, vigilância sanitária, unidades básicas de saúde, consultórios municipais e com a Santa Casa de Votuporanga.

Há uma preocupação constante com o estreitamento da relação teórico/prática que se traduz na implantação de laboratórios específicos, como é o caso dos laboratórios de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas, de Tecnologia de Alimentos, Avaliação Nutricional e Bromatologia utilizados por disciplinas específicas do curso de Nutrição. O Estágio Supervisionado Obrigatório é outra forma de estreitar as relações entre teoria e prática e, com a comunidade, destacando-se a Clínica Escola de Nutrição que proporciona o atendimento da comunidade, reproduzindo, de forma excelente, o cenário da atividade profissional.

Além das disciplinas obrigatórias que constituem os quatro núcleos citados anteriormente são oferecidas como optativas as disciplinas de LIBRAS (conforme Decreto n. 5626/2005) e Ciências do Ambiente referente às Políticas de Educação Ambiental (conforme

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Lei n. 9795, de 27 de abril de 1999 e Decreto n. 4281 de 25 de julho de 2002), Leitura e Produção Textual I e II e Bioética.

Os conteúdos curriculares, as competências e habilidades que são adquiridos durante o desenvolvimento desta estrutura curricular conferem ao egresso capacidade acadêmica e profissional para atuar na realidade de mudanças e diversidades tecnológicas, econômicas e culturais das áreas específicas de nutrição e afins.

As disciplinas contempladas com a devida especificação da Carga Horária Teórica e Prática em cada um dos períodos encontra-se abaixo.

Unidades Curriculares do Núcleo de Ciências Biológicas e da Saúde	CH
Anatomia Humana I E II	144
Biologia Celular	36
Genética Humana	36
Bioquímica Estrutural	36
Bioquímica Metabólica	36
Química Orgânica	36
Histologia E Embriologia	72
Fisiologia Humana I e II	108
Imunologia	72
Microbiologia	72
Parasitologia Humana	72
Farmacologia	72
Patologia Humana	72
Bioestatística	36
Epidemiologia	36
Saúde Coletiva	72
Unidades Curriculares do Núcleo de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	CH
Sociologia Integralmente <i>On-Line</i>	36
Metodologia Da Pesquisa Integralmente <i>On-Line</i>	36
Habilidades De Comunicação Textual Integralmente <i>On-Line</i>	36
Desenvolvimento de Carreira e Empregabilidade	36

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Ética E Orientação Profissional	36
Marketing Nutricional	36
Psicologia Aplicada À Saúde Integralmente <i>On-Line</i>	36
Unidades Curriculares do Núcleo de Ciências dos Alimentos	CH
Composição Dos Alimentos	36
Bromatologia	36
Higiene e Microbiologia de Alimentos	36
Higiene e Microbiologia de Alimentos	36
Técnica Dietética I	72
Unidades Curriculares do Núcleo de Ciências da Alimentação e Nutrição	CH
Introdução à Ciência da Nutrição	36
Nutrição Funcional e Fitoterapia	54
Planejamento de Cardápios	72
Avaliação Antropométrica	72
Dietoterapia	72
Patologia da Nutrição	72
Avaliação em Nutrição	54
Nutrição Humana e Dietética	54
Planejamento e Administração de UAN	72
Terapia em Nutrição	72
Tecnologia dos Alimentos	54
Nutrição no Esporte	54
Nutrição Materno e Gerontologia	54
Educação em Nutrição	36
Nutrição em Saúde Pública	36
Estágio Supervisionado Nutrição Clínica I e II	220
Estágio Supervisionado Nutrição Social I e II	210
Estágio Supervisionado Unidades de Alimentação e Nutrição I e II	220
Atividades Complementares	200
Trabalho de Conclusão De Curso	00

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

1.5 CONTEÚDOS CURRICULARES

Os conteúdos curriculares, constantes no PPC, promovem o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, considerando a atualização da área, a adequação das cargas horárias (em horas-relógio 22 encontros), a adequação da bibliografia, a acessibilidade metodológica, a abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena (constar nos conteúdos e bibliografia complementar), diferenciam o curso dentro da área profissional e induzem o contato com conhecimento recente e inovador.

As disciplinas contempladas com a devida especificação da Carga Horária Teórica e Prática em cada um dos períodos encontra-se abaixo.

Período 1	CHT	T	P	E
Anatomia Humana I	72	36	36	0
Biologia Celular	36	18	18	0
Desenvolvimento de Carreira e Empregabilidade	36	36	0	0
Enade Ingressante	0	0	0	0
Genética Humana	36	18	0	18
Introdução à Ciência da Nutrição	36	18	0	18
Psicologia Aplicada à Saúde Integralmente <i>on-line</i>	36	36	0	0
Química Geral e Orgânica	36	18	18	0
Sociologia Integralmente <i>on-line</i>	36	36	0	0
Composição dos Alimentos	36	36	0	0
Nutrição Funcional e Fitoterapia	54	18	18	18
Carga horária do semestre	414	270	90	54

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Período 2	CHT	T	P	E
Anatomia Humana II	72	36	36	0
Bioestatística Integralmente <i>on-line</i>	36	36	0	0
Bioquímica Estrutural	36	36	0	0
Técnica e Dietética – Seleção e Preparo dos Alimentos	72	36	18	18
Habilidades de Comunicação Textual Integralmente <i>on-line</i>	36	36	0	0
Histologia e Embriologia	72	36	36	0
Metodologia da Pesquisa Integralmente <i>on-line</i>	36	36	0	0
Ética e Orientação Profissional	36	36	0	0
Educação em Nutrição	36	18	0	18
Carga horária do semestre	432	306	90	36

Período 3	CHT	T	P	E
Bioética Integralmente <i>on-line</i> (Optativa)	36	36	0	0
Bioquímica Metabólica	72	50	0	22
Epidemiologia	36	18	0	18
Fisiologia Humana I	72	72	0	0
Leitura e Produção Textual (Optativa)	36	36	0	0
Microbiologia	72	36	18	18
Parasitologia Humana Parcialmente <i>on-line</i>	72	32	18	22
Nutrição Materno e Gerontologia	54	54	0	0
Carga horária do semestre	378	262	36	80

Período 4	CHT	T	P	E
Ciências do Ambiente (Optativa)	36	36	0	0
Avaliação Antropométrica	72	54	18	0
Farmacologia	72	50	0	22

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Fisiologia Humana II	36	36	0	0
Imunologia Parcialmente <i>on-line</i>	72	50	0	22
Leitura e Produção Textual II (Optativa)	36	36	0	0
Patologia Humana Parcialmente <i>on-line</i>	72	50	0	22
Planejamento de Cardápios	72	72	0	0
Saúde Coletiva	72	50	0	22
Nutrição em Saúde Pública	36	36	0	0
Carga horária do semestre	504	398	18	88

Período 5	CHT	T	P	E
Atividades Complementares	50	0	50	0
Bromatologia	36	18	18	0
Dietoterapia	72	72	0	0
Tecnologia dos Alimentos	54	36	18	18
Patologia da Nutrição	72	72	0	0
Planejamento e Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição	72	72	0	0
Marketing em Nutrição	36	18	0	18
Carga horária do semestre	392	288	86	36

Período 6	CHT	T	P	E
Atividades Complementares	50	0	50	0
Avaliação em Nutrição	54	36	18	0
Nutrição Humana e Dietética	72	54	18	0
Nutrição no Esporte	54	36	0	18
Higiene e Microbiologia de Alimentos	36	18	18	0
Terapia em Nutrição	72	72	0	0
Carga horária do semestre	338	216	104	0

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Período 7	CHT	T	P	E
Atividades Complementares	50	0	50	0
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I	110	0	110	0
Estágio Supervisionado em Nutrição Social I	105	0	105	0
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição I	110	0	110	0
Carga horária do semestre	375	0	325	0

Período 8	CHT	T	P	E
Atividades Complementares	50	0	50	0
Enade Concluinte	0	0	0	0
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica II	110	0	110	0
Estágio Supervisionado em Nutrição Social II	105	0	105	0
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição II	110	0	110	0
Libras (Optativa)	36	36	0	0
Trabalho de Conclusão de Curso	0	0	0	0
Carga horária do semestre	375	0	325	0

Resumo Geral	CHT	T	P
Carga horária das UCs.....	2358	1740	424
Estágio supervisionado.....	650	0	650
Atividades Complementares.....	200	0	200
Trabalho de Conclusão de Curso.....	0	0	0
TOTAL GERAL DO CURSO.....	3.208	1740	1274
Extensão.....	312	0	312

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

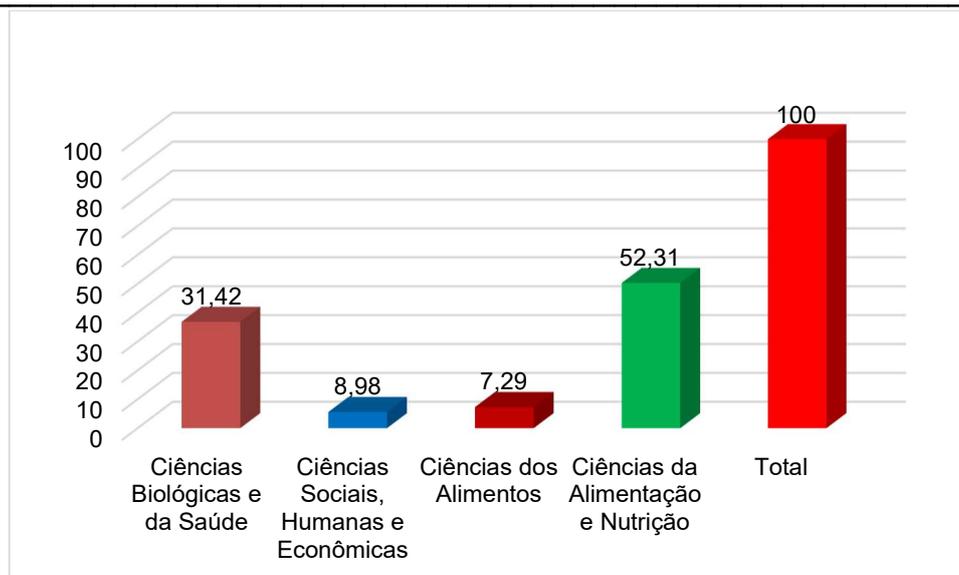


Gráfico 1 – Representação do percentual na correlação núcleos e disciplinas

1.6 METODOLOGIA

A UNIFEV entende que a formação universitária vai muito além da habilitação técnica e científica para atender o mercado de trabalho. Entende-se que o Ensino Superior tem como finalidade intrínseca a formação humanística necessária para todo profissional.

Busca assegurar uma formação integral, com competência técnica e ética para que os egressos possam atuar profissionalmente e intervir sobre os problemas da sociedade com consciência e criatividade.

Nesse sentido, compreende-se que o conhecimento é uma construção individual e coletiva que, a partir da informação, dirige-se à interpretação, à crítica e à transformação da realidade social. As práticas acadêmicas da UNIFEV consideram o conhecimento a partir do paradigma epistemológico da complexidade e entrelaçam abordagens da aprendizagem tais como o cognitivismo/construtivismo e a vertente sociocultural (pedagogia da problematização).

Para a consecução dos fins educacionais propostos, enfatiza-se, ainda, a aprendizagem significativa e o aprendizado colaborativo. Na abordagem cognitivista, o termo cognitivo está ligado aos processos centrais do indivíduo, tais como a organização do conhecimento, os processos de informação e os estilos de pensamento e de comportamento.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Nesta perspectiva, o aluno é o agente do próprio conhecimento, o protagonista do processo de construção da aprendizagem. Por meio da educação, o sujeito assimila novos conhecimentos, que reorganizam e modificam as estruturas mentais preexistentes.

Desta forma, o conhecimento é adquirido através de uma construção dinâmica e contínua. O modelo construtivista, também ligado às obras de Jean Piaget (1896-1980) e Lev S. Vygotsky (1896-1934), concebe o conhecimento como um processo contínuo de construção, invenção e descoberta por parte do aluno, ressaltando a importância de sua interação com os objetos e os outros seres humanos. Defende que o conhecimento não deve ser passado do professor para o aluno, mas ser construídos pelo estudante por meio da exposição de situações, formulações de hipóteses e atividades interativas.

A ideia é que o jovem seja colocado em um ambiente estimulante e criativo, para que possa desenvolver o raciocínio, desvendar e explicar os acontecimentos do mundo. Essa corrente filosófica defende que a cognição (o processo de adquirir um conhecimento) ocorre por meio da construção, ou seja, o sujeito se desenvolve e constrói seu conhecimento por meio da interação com o meio social.

Assim, o conhecimento não nasce nem do sujeito em si mesmo, nem do objeto, mas provém da interação entre ambos. Dessa forma, o sujeito (o aluno) e o objeto (o meio) constituem uma totalidade. Neste processo adaptativo, o indivíduo pode adotar duas estratégias, a assimilação ou a acomodação. A assimilação é um processo correlato ao explicado na teoria da Aprendizagem Significativa.

No segundo caso, o indivíduo precisa criar um esquema mental novo para acomodar o novo conhecimento (VALADARES, 2011).

Nesse sentido, o modelo educacional da UNIFEV orienta seus conteúdos e métodos incentivando a interação entre alunos e as atividades em que o sujeito possa desenvolver (construir) seu aprendizado a partir do contexto enfatizando a crítica e a criatividade.

A interdisciplinaridade norteia o design didático dos cursos, compreendendo o conhecimento de modo sistêmico, provisório e contextualizado à luz da teoria da complexidade. Ainda na esteira construtivista, para fundamentar a proposta a UNIFEV, em todos os cursos optou-se pelas metodologias ativas, que permitem trazer para a formação a experiência pessoal, pois o aluno aprende melhor se estiver inserido na ação. Deste modo, a concretização dos ideais da aprendizagem ativa deve possibilitar interação entre grupos cooperativos de aprendizado, possibilitando diversas formas de trabalhar os conteúdos.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

O processo de ensinar e aprender, nesse contexto didático, parte da realidade, estimulando o aluno a reconhecer os problemas nos âmbitos locais e globais, formando sujeitos conscientes e protagonistas tanto no processo de construção do conhecimento quanto no autogerenciamento de seu processo de formação.

Uma das formas didáticas utilizadas é a que o professor apresenta uma determinada situação problema para o grupo. Nas tarefas, de forma cooperativa, ocorre a troca de informações, debates, experiências e conhecimentos no intuito de resolver tal problema. Ao final, o professor faz um fechamento, identificando, nas etapas do processo de resolução do problema, o corpo teórico já discutido ou a discutir.

A abordagem sociocultural, baseada na visão de Paulo Freire é interacionista e enfatiza o sujeito como elaborador e criador de conhecimento. As interações homem-mundo/sujeito-objeto são imprescindíveis para que o ser humano se torne sujeito de suas práxis.

O homem está inserido num contexto socioeconômico-cultural-político, enfim, num contexto histórico. A aprendizagem deve envolver uma reflexão sobre o ambiente concreto e sobre a situação concreta do aluno, o qual se torna, gradualmente, consciente e comprometido a intervir sobre a realidade para mudá-la.

A teoria da aprendizagem significativa, descrita por Ausubel no início da década de 1960, explica o processo pelo qual uma nova informação só é memorizada de forma não-litera e não-arbitrária quando se conecta à estrutura de conhecimento anterior do indivíduo. A informação decorada seria conhecimento litera, que dificulta a articulação com os outros conhecimentos do estudante.

O novo conhecimento adquirido precisa estar relacionado ao conhecimento anterior. Estes conhecimentos prévios relevantes são conhecidos como subsensores. Estas “porções” de conhecimentos são denominados conceitos dentro da teoria. Primordial nos estudos de Ausubel é o mapeamento destes conceitos e suas relações por meio da ferramenta de mapas conceituais, utilizados para documentar o processo de aprendizagem dos grupos de estudantes (AUSUBEL, 1982).

Com relação à aprendizagem colaborativa, as tecnologias devem ser usadas como estratégias para ajudar os alunos a construir conhecimento, estimular e facilitar o pensamento crítico. A importância/utilidade do uso de computadores em educação reside precisamente no fato de apresentarem potencial para comunicação ampliada: por meio das

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

trocas e interações sociais o saber é construído e não mais recebido de modo mecânico e descontextualizado.

Na aprendizagem colaborativa, a inteligência coletiva em que os alunos criam conexões e conteúdo, gerando informações e conhecimentos em quantidade, qualidade e agilidade que seriam impossíveis de se obter se o processo fosse centralizado em poucas pessoas.

Nesse caso, os materiais didáticos, atividades, ambiente virtual e tutoria devem propiciar a realização destes ideais para que a educação a distância e semipresencial concretize vantagens pedagógicas com relação ao estudo presencial. Justifica-se a opção pelos modelos de aprendizagem apontados, pois:

- Pelo viés construtivista, são criados modelos mentais simples sobre o que observam e os alunos podem articular objetivos, respostas, decisões e estratégias;
- Pela aprendizagem significativa, há ativação dos alunos para interação com o ambiente, observando as consequências e interpretando os efeitos das suas intervenções;
- Pela aprendizagem colaborativa ou cooperativa, em grupo, os alunos negociam uma expectativa comum; quanto à construção de conhecimento, estas ferramentas permitem aos alunos organizarem, representarem o que já sabem e produzirem significados.

Em suma, os referenciais da educação superior na UNIFEV são fundamentados nos quatro pilares da Educação do Século XXI publicados pela UNESCO, que são: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a viver juntos e aprender a ser. Estas teorias de aprendizagem são a base científica para implementação dos métodos ativos de ensino-aprendizagem utilizados em alguns cursos, que permitem:

- O aprendizado do trabalho em equipe;
- A orientação para a complexidade da realidade (contexto);
- A integração do currículo e a interdisciplinaridade;
- A educação permanente integrada à prática profissional;
- O desenvolvimento da autoaprendizagem;

O desafio educacional da UNIFEV, em síntese, é viabilizar o avanço intelectual, desenvolvendo competências e habilidades necessárias para uma relevante atuação cidadã e profissional. Organização Didático-Pedagógica.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

A metodologia adotada no curso de Nutrição, tendo como referência o PDI, foi sugerida pelo Núcleo Docente Estruturante e pelo Colegiado e é baseada na concepção do curso, pois não se pode formar um profissional crítico, preocupado com sua ação social e com sua interferência na evolução tecnológica da sociedade em que atua se mantivermos os métodos utilizados em épocas passadas.

As aulas promovem a construção dos conteúdos previstos nos Planos de Ensino do Curso e as ementas estão indicadas neste Projeto Pedagógico. A teoria está diretamente vinculada à prática.

São utilizadas metodologias ativas, aulas práticas não somente nos laboratórios da UNIFEV, mas em cenários proporcionados pelas atividades extensionistas desenvolvidas pelo curso e pela Instituição, utilização de visitas técnicas para que os discentes interajam com cenários que farão parte de sua atividade profissional, além de aulas expositivas, estudos dirigidos, sala de aula invertida, elaboração de trabalhos de cunho científico, produção de guias e cartilhas sobre assuntos específicos de nutrição que posteriormente são utilizados em atividades de práticas em diferentes comunidades.

De acordo com a Portaria MEC nº 4059, de 10 de dezembro de 2004, a Instituição introduziu, na organização pedagógica e curricular, a oferta de disciplinas integrantes do currículo por meio da modalidade parcialmente on-line, conforme Resolução aprovada pelo Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão (CONSEPE) e homologada pelo Conselho Universitário (CONSU) da UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga.

Nas disciplinas integralmente on-line, o aluno recebe e interage com o conteúdo, atuando na construção dos saberes. Além disso, integra-se com colegas e tutores por meio dos recursos e ferramentas da plataforma (Moodle) e faz suas atividades e tarefas com feedback dos tutores. A interação nos cursos ocorre de modo síncrono e assíncrono. O discente pode comunicar-se de modo amplo com tutores, coordenação, equipe técnica, helpdesk e professores para a aquisição de conhecimentos e habilidades, bem como desenvolver a sociabilidade, por meio de atividades de comunicação, interação e troca de experiências por meio da plataforma em fóruns, chats semanais, blogs, wikis, feedback das tarefas, telefone, e-mail e, também, no campus, por meio da tutoria presencial, diariamente.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

1.7 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O estágio dos cursos de graduação do Centro Universitário de Votuporanga é um ato educativo, supervisionado, desenvolvido em ambiente de trabalho, com objetivo de aprendizagem social, cultural e profissional.

Segundo o artigo 7º da Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição “a formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.”

Um dos diferenciais do curso está na preocupação em proporcionar ao aluno a vivência da profissão, numa visão humanística, oferecendo ao universitário plena condição de escolher o campo com o qual mais se identifica e, ao mesmo tempo, obter qualificação técnica e profissional para o mercado de trabalho.

O Estágio Supervisionado Obrigatório está regulamentado (APÊNDICE 1), permitindo que o aluno associe os casos que lhe são apresentados à experiência prática e ensinamentos diários na sala de aula, oferecendo oportunidade para discussão entre os docentes, discentes e supervisor de estágio.

O Estágio Curricular Supervisionado compreende atividades práticas com uma atuação assistida no exercício da prática profissional, proporcionando ao graduando uma participação em situações reais de trabalho sob supervisão de Supervisores de Estágios, docentes da UNIFEV. Para todos os discentes em estágio curricular supervisionado, a Instituição providencia o seguro saúde.

Como forma de preparo profissional os alunos desenvolvem 650 horas de Estágio Curricular Supervisionado a serem cumpridas como disciplina obrigatória nos 7º e 8º períodos do curso. Essa carga horária é distribuída equitativamente nas áreas de nutrição clínica (hospitalar e ambulatorial), nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição.

Os campos utilizados para a integralização da carga horária de estágio são conveniados à Unifev, por meio de um Acordo de Cooperação entre a UNIFEV e a empresa

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

concedente, assinado pelos dois lados e um Termo de Compromisso entre a Instituição, empresa concedente e o aluno solicitante e, deve ser assinado por todos.

As duas principais empresas concedentes de campos para os estágios curriculares supervisionados são a Santa Casa de Votuporanga e a Prefeitura Municipal de Votuporanga representada pelas secretarias de Educação e Saúde.

A Santa Casa de Votuporanga deve ser informada, no final do semestre anterior ao estágio, por meio de um ofício protocolado no setor de recursos humanos contendo as seguintes informações: número de discentes por área de estágio, horário de entrada e saída, período, nome dos supervisores do estágio e seus números de registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). Nesse campo são realizados os estágios de Nutrição Clínica Hospitalar e de Unidades de Alimentação e Nutrição.

Na Prefeitura os discentes só frequentam os ambientes de estágio após a entrega de um Termo de Compromisso de Estágio assinado pelo Reitor, pelo representante da Prefeitura e pelo discente. Nas escolas e creches municipais são desenvolvidas atividades relacionadas ao estágio de nutrição social e de nutrição em unidades de alimentação e nutrição e as atividades desenvolvidas nos consultórios municipais estão relacionadas ao estágio de nutrição social.

É na Clínica Escola de Nutrição que são realizadas as atividades referentes ao estágio de nutrição clínica ambulatorial onde a maioria dos clientes atendidos são encaminhados pelos consultórios municipais.

A Clínica Escola de Nutrição, anexa ao *Campus* Centro com entrada pela Rua Sergipe, é parte integrante do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Votuporanga – UNIFEV com funcionamento subordinado ao regimento unificado do Centro Universitário de Votuporanga e de um regulamento específico.

Enquanto clínica-escola, a Clínica de Nutrição, atende ao curso de Nutrição com o objetivo geral de disponibilizar cenário prático para o desenvolvimento das atividades concernentes aos campos da Nutrição que se destinam à formação profissional dos discentes do curso e ao atendimento da comunidade, conforme legislação vigente, projeto pedagógico, regulamento dos estágios, dentre outros. Desta forma, contribui para a formação dos nutricionistas graduados pelo Centro Universitário de Votuporanga - UNIFEV em um espaço privilegiado, comprometido com a demanda da rede de atenção em saúde, viabilizando aos acadêmicos a oportunidade de relacionar os conhecimentos teóricos à prática e à formação

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

clínica e ambulatorial, bem como contato humano e o cuidado, características próprias da profissão da área da saúde.

Há mais de 25 anos, a Clínica Escola de Nutrição da UNIFEV atende, gratuitamente, a comunidade, por meio de avaliação antropométrica e nutricional seguida de orientação nutricional individualizada com elaboração de plano alimentar específico para cada caso acompanhado de uma lista de substituição de alimentos, sendo que todos os atendimentos são realizados pelos discentes do curso, sob a supervisão de um docente nutricionista.

Outras atividades desenvolvidas na Clínica Escola de Nutrição são os programas de atendimento coletivo para promoção e recuperação da saúde e a criação e desenvolvimento de oficinas práticas relacionadas a dietoterapia para as principais doenças crônicas degenerativas, com participação ativa dos discentes e supervisores.

No quadro abaixo estão descritas as atividades de estágio por área e cenário.

Quadro 1 - Descrição das atividades desenvolvidas por área e cenário prático

Área de Estágio	Cenário	Atividade
Nutrição Clínica Hospitalar	Santa Casa Enfermarias Clínica, Cirúrgica, Pediatria (Alas: A, B, C, D, H, I); Unidade de Terapia Intensiva e Unidade de Diálise.	- Anamnese nutricional, inquérito alimentar, avaliação clínico-nutricional, interpretação de exames, interpretação da história e evolução clínica do paciente hospitalizado, prescrição dietética, orientação e acompanhamento nutricional.
Nutrição Clínica Ambulatorial	Clínica Escola de Nutrição	- Anamnese nutricional, inquérito alimentar, avaliação clínico-nutricional, interpretação de exames, prescrição dietética, elaboração de plano alimentar, orientação e acompanhamento nutricional.
Nutrição Social	Prefeitura Municipal – Escolas	- Análise do hábito alimentar, atividades de educação nutricional semanal.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

		Prefeitura Municipal - Consultórios	- Avaliação nutricional da comunidade, orientação alimentar individual e de grupo, educação nutricional para coletividades, visita domiciliares.
Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição		Santa Casa – Serviço de Nutrição e Dietética (SND)	- Atividades relacionadas à gestão do SND através da observação da estrutura física; das atividades realizadas antes, durante e após a produção de refeições; da gestão de recursos humanos e de custos.
		Prefeitura Municipal – Escolas	- Diagnóstico da Unidade; avaliação quantitativa e qualitativa do cardápio utilizado; aplicação de teste de aceitabilidade através da avaliação de resto ingestão; desenvolvimento de fichas técnicas das preparações utilizadas na unidade; elaboração de sugestão de cardápio de acordo com a legislação vigente e desenvolvimento de projeto de educação nutricional.
		Instituição de Longa Permanência	- Atividades relacionadas à gestão do SND através da observação da estrutura física; das atividades realizadas antes, durante e após a produção de refeições; da gestão de recursos humanos e de custos. - Projeto de educação nutricional.
		Vigilância Sanitária	- Atividades relacionadas à gestão do SND através da observação da estrutura física; das atividades realizadas antes, durante e após a

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

		produção de refeições; da gestão de recursos humanos e de custos. - Projeto de educação nutricional.
--	--	---

O estagiário será avaliado pelo supervisor de estágio, que deverá ser nutricionista e docente da UNIFEV. Este docente irá analisar a atuação profissional do aluno durante as atividades teórico-práticas, observando o comprometimento e desempenho na aplicação do conteúdo teórico nos diferentes campos de estágio; a criatividade e iniciativa; a relação interpessoal com colegas, pacientes, supervisor e profissionais dos locais; a assiduidade e pontualidade e a postura e ética profissional. A avaliação realizada pelo docente será registrada em formulário próprio, desenvolvido pelo colegiado do curso, atendendo as especificações recomendadas para o estágio supervisionado em Nutrição. A aferição dos resultados da avaliação final será realizada pelos supervisores de estágio que deverão emitir um parecer final sobre o desempenho e a aprovação dos estagiários. Os critérios utilizados na avaliação devem estar relacionados ao comportamento (comprometimento e desempenho, relacionamento interpessoal e interdisciplinar) totalizando quatro pontos e, as atividades teórico-práticas totalizando seis pontos divididos entre a prova final (três pontos) e outras atividades (três pontos) como: seminário, relatório de atividades realizadas, apresentação de estudo de caso, avaliação de prontuários, de acordo com a área do estágio. APÊNDICE 2 (Avaliação do Desempenho em Nutrição Clínica e Social); APÊNDICE 3 (Avaliação do Desempenho em Nutrição em UAN).

1.8 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares previstas no curso de Nutrição objetivam atender as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação em Nutrição Resolução CNE/CES Nº 5, de 07 de novembro de 2001 e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

As atividades complementares permitem ao discente aumentar o conhecimento por meio de vários tipos de atividades, despertando neles iniciativa, espírito empreendedor e contribuição para a sua formação humana e seu perfil profissional no futuro.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

De acordo com o Núcleo Docente Estruturante (NDE), as atividades complementares representam um conjunto de atividades que contribuem para o perfil desejado do egresso e o desenvolvimento das competências e habilidades esperadas. Privilegiam-se mecanismos de aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo discente, assim como de estudos e práticas independentes presenciais e/ou a distância.

As atividades complementares consideradas para fins de conclusão de curso correspondem a duzentas horas que deverão ser integralizadas até o final do curso e, são descritas como um conjunto de itens especificados no regulamento próprio com suas cargas horárias máximas (APÊNDICE 4).

Os discentes são orientados sobre existência e integralização das atividades complementares no 1º semestre do curso e é feita a comunicação que a integralização dessas horas é uma condição para conclusão do curso.

No último semestre do Curso de Nutrição (oitavo período) um docente, comunicado antecipadamente, reúne todos os documentos dos discentes referentes às atividades desenvolvidas para que sejam conferidas e registradas, em impresso próprio.

1.9 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Conforme a Resolução CNE/CES N° 5, de 7 de novembro de 2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, no Art. 12 estabelece que para conclusão do Curso de Graduação em Nutrição, o aluno deverá elaborar um trabalho sob orientação docente – Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

O Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC (APÊNDICE 5) normatiza as regras para os trabalhos do curso, que consiste em trabalho escrito elaborado por uma dupla de alunos ou individualmente em casos específicos e particulares julgados pelo colegiado e, deve estar voltado para a pesquisa, privilegiando temas relacionados a problemas da realidade atual, podendo incluir revisão crítica da literatura sobre determinado tema ou assunto escolhido e trabalho original de pesquisa no âmbito de práticas investigativas, realizado em três etapas, a partir do sétimo período do Curso. Todo o processo de elaboração é orientado por um professor da instituição e supervisionado pela coordenação.

Os objetivos do Trabalho de Conclusão de Curso são: exercício pedagógico concentrado para que o aluno exiba as habilidades e competências obtidas ao longo de sua

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

formação; contribuição confiável e relevante à comunidade científica, com propostas de novas alternativas; questionamentos e avanços da área.

O aluno deverá elaborar um projeto de trabalho, a ser entregue ao professor-orientador, que descreverá subsídios teóricos, práticos e metodológicos de pesquisa, adaptados às peculiaridades da área do tema escolhido.

O Trabalho de Conclusão de Curso poderá ser oriundo de uma pesquisa bibliográfica, pesquisa de campo ou experimental de atividades resultantes nos programas de iniciação científica, e deverá ser confeccionado em uma das seguintes formas:

- **Monografia:** trata-se da escrita a respeito de um assunto único, aprofundado, o qual deve ser esgotado. Daí a importância de o tema da monografia ser bem recortado, ou seja, bem delimitado. Uma monografia contém mais fatos que opiniões, o que significa que deve ser embasada por citações de autores que já tenham tratado do assunto que se está discutindo. Essas citações devem vir acompanhadas das referências das fontes, ressaltando-se que não se deve limitar à paráfrase, mas se ocupar da interpretação e análise dos dados colhidos. As informações coletadas intercalam-se por análises.

- **Artigo Científico:** Um artigo científico deve trazer um aspecto inovador sobre o tema abordado, através de uma metodologia científica aceita por uma comunidade de pesquisadores. Possui a função primeira de fazer circular rapidamente uma descoberta ou informação nova, possuindo caráter dinâmico e renovador. Quando se escreve um artigo para uma revista específica, deve-se haver a adequação às normas dessa revista e exame de outros cientistas.

- **Elaboração de Material Didático:** Trata-se da criação de material didático com comprovada aplicação em sala de aula. É necessário que a apresentação do material venha acompanhada de um relatório final escrito em linguagem acadêmica.

- **Planejamento de Campanha:** O planejamento de campanha prevê uma situação problema que qualquer empresa ou organização pode apresentar em determinado contexto. Após investigação e análise de fatores internos e externos, a criação de um diagnóstico mostra-se essencial para a tomada de decisão. A partir disso, são criadas estratégias e táticas direcionadas para a produção do conceito mais adequado e escolha dos meios e canais mais eficientes.

A apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso será pública e a Comissão Examinadora será composta de três membros: dois professores examinadores e o orientador do trabalho, que será o presidente da comissão examinadora, cabendo a ele a condução dos

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

trabalhos de avaliação. A aprovação do trabalho é atribuição da Comissão Examinadora, a qual atribuirá o conceito aprovado ou reprovado, sendo considerado aprovado o discente que obtiver uma pontuação superior ou igual a 7,0 (sete) na somatória dos pontos estabelecidos para a entrega do projeto (nota inicial) e para a avaliação da escrita, apresentação e arguição da banca examinadora.

Após a apresentação dos trabalhos o Colegiado de Curso elege os melhores e os autores são orientados a desenvolverem um artigo impresso para posterior encadernação e arquivado na Clínica Escola de Nutrição. Os TCC que tiverem maior relevância serão enviados para arquivo à biblioteca.

1.10 APOIO AO DISCENTE

A Instituição conta com uma Central de Atendimento ao Aluno, que oferece suporte ao pleno desenvolvimento dos objetivos pessoais e profissionais do estudante. Constituem-se serviços da Central de Atendimentos a divulgação e operacionalização dos processos de concessão de bolsas de estudo institucionais (MÚTUO Educacional) e governamentais.

1.11 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA

O curso realiza ações periódicas decorrentes dos resultados das avaliações interna e externa com o objetivo de analisar os resultados obtidos por meio desses indicadores e melhorar a qualidade dos serviços educacionais prestados.

1.11.1 Comissão Própria de Avaliação

Com a criação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, a avaliação institucional difundiu-se em diferentes dimensões de análise e passou a ser orientada por instrumentos oficiais. Esse sistema normatizou, no âmbito das instituições de educação superior, a Comissão Própria de Avaliação (CPA), que passou a coordenar os processos internos de avaliação. Na Unifev, a autoavaliação é periodicamente implementada pela CPA.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Os resultados das avaliações são discutidos pelo Colegiado de Curso, Núcleo Docente Estruturante, docentes e discentes, momento em que são analisados os problemas e caminhos para sua solução, com sugestão de planos de ação efetivo aos pontos fracos e manutenção dos pontos fortes. Nas avaliações periódicas, são verificadas as medidas tomadas e os resultados obtidos.

As políticas para o processo de autoavaliação institucional estão descritas no Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI. Entre elas destacam-se:

- a. *a busca da cultura de avaliação contínua:* O processo de autoavaliação dos cursos de graduação é realizado por meio de mecanismos que garantam a continuidade das avaliações, como forma de acompanhar o desempenho dos indicadores de qualidade e sua evolução ao longo do tempo;
- b. *a garantia da qualidade na oferta do ensino:* Os resultados das avaliações dos cursos de graduação servem para aprimorar o desempenho do ensino oferecido, por meio de avaliações dos docentes, dos recursos didáticos, da coordenação, da infraestrutura física tecnológica e de todos os serviços de apoio;
- c. *a metodologia participativa:* A comunidade acadêmica participa do processo de avaliação dos cursos e da elaboração de propostas de melhoria da qualidade. Essa metodologia baseia-se na formação de grupos de trabalho que discutem indicadores de desempenho para os cursos, os métodos de coleta de informações e determinam os padrões de desempenho;
- d. *as ações institucionais dirigidas pelos resultados da autoavaliação:* O processo de autoavaliação serve como subsídio para o direcionamento das ações e formulação de políticas para a gestão dos cursos. Os resultados fundamentam as ações institucionais na área acadêmica e administrativa e se constituem na forma de melhorias em todos os seus setores.

1.11.2 ENADE (avaliação externa)

Realizado no mês de novembro de 2023, os resultados serão incorporados aos planos de ação da gestão do curso tão logo sejam disponíveis, com previsão de publicação para o segundo semestre do ano de 2023.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Apesar desse fato, é prática na Instituição analisar e discutir com Colegiado de Curso e Núcleo Docente Estruturante os relatórios referentes aos resultados do ENADE com foco nos indicadores.

1.12 ATIVIDADES DE TUTORIA

A tutoria das unidades curriculares semipresenciais facilita o acesso ao material didático por meio dos grupos de discussão, listas, correio eletrônico, *chats* e de outros mecanismos de comunicação.

O tutor deve realizar a intercomunicação dos elementos (professor-tutor-aluno) o integrando. Suas funções devem contemplar: orientação administrativa e relacionada ao conteúdo, controle e avaliação, além de incentivo à pesquisa e interação.

O tutor deve: conhecer a fundamentação pedagógica das unidades curriculares semipresenciais e a filosofia de ensino e aprendizagem; participar da equipe de trabalho acompanhando a produção de materiais; conhecer tecnologias da informação e da comunicação e a plataforma de ensino a distância (AVA); desenvolver habilidades para o ensino *on-line*, criando espaços de trabalho motivadores, integradores e socializadores; incentivar e desenvolver comunidades de aprendizagem; acompanhar o cumprimento das regras criadas para as aulas *on-line*; acompanhar e avaliar os trabalhos desenvolvidos pelos alunos; conhecer e apoiar os educandos no processo de aprendizagem.

Para tanto, necessita de formação especializada permanente. No Núcleo de Educação a Distância da Unifev - NEAD, os professores que se interessarem em tutoria deverão ser capacitados por meio de um curso de formação a distância para tutores e, se aprovados em concurso de prova e títulos, receberão treinamento e atualização permanentes em encontros bimestrais, devendo esses serem presenciais.

As atividades de tutoria nas unidades curriculares semipresenciais do curso atendem, de maneira excelente, às demandas didático-pedagógicas da estrutura curricular. Todos os tutores são graduados na área de atuação e recebem capacitação mínima de 80 horas em tutoria após o ingresso na equipe, mediante concurso de títulos e provas.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Os tutores das unidades curriculares semipresenciais possuem experiência em educação a distância, conhecimentos na plataforma *Moodle* e, preferencialmente, titulação obtida em programas de pós-graduação stricto sensu.

O tutor a distância deve fazer a mediação do processo pedagógico com estudantes geograficamente distantes. São atribuições deste: esclarecimento de dúvidas pelos fóruns de discussão na internet, pelo telefone, participação em videoconferências; promoção de espaços de construção coletiva de conhecimento, seleção de material de apoio e sustentação teórica aos conteúdos; participação dos processos avaliativos de ensino-aprendizagem.

1.13 CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA

O tutor presencial atende aos alunos em horários preestabelecidos, devendo possuir como atribuições: auxiliar os alunos no desenvolvimento de suas atividades individuais e em grupo, fomentando o hábito da pesquisa, em relação aos conteúdos específicos, bem como ao uso das tecnologias disponíveis; participar de momentos presenciais obrigatórios, tais como avaliações, aulas práticas em laboratórios e estágios supervisionados, quando se aplicam. Além disso, o tutor deverá ser o profissional que estará em sintonia direta tanto com os alunos como com a equipe pedagógica do curso.

A tutoria presencial atende aos alunos com dúvidas ou que desejem aprofundamento, mediante plantões, envolvendo horário comercial integral de segunda a sexta-feira. Nesses horários, estarão disponíveis, todos os dias da semana, três docentes (com formação, respectivamente, nas áreas de exatas, humanas e na área de saúde), os quais participaram na elaboração dos projetos e dos conteúdos, conhecem o projeto pedagógico e o material didático dos cursos pertinentes a suas áreas.

O trabalho dos tutores na Unifev (semipresencial e presencial) deve ser avaliado pelos alunos e pela coordenação ao final dos cursos. Periodicamente, deve-se realizar autoavaliações em encontros bimestrais. Os resultados serão tabulados e discutidos em grupo, a fim de corrigir possíveis distorções e direcionar as ações relacionadas à tutoria.

O aluno ainda conta com *helpdesk* todos os dias da semana (por telefone ou e-mail), sendo atendido por três profissionais em suas dúvidas de navegação.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

1.14 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

A Unifev – Centro Universitário de Votuporanga possui uma moderna ferramenta tecnológica própria, na qual se registram os dados acadêmicos dos alunos: o Portal Universitário. No início do semestre letivo, com base no ementário e bibliografia aprovados pelo Núcleo Docente Estruturante, o professor elabora seu Plano de Ensino, lança-o no Portal e, após a aprovação *on-line* do coordenador, divulga-o aos alunos para que o discente conheça o conteúdo programático, a ementa, as metodologias das aulas, as formas de avaliação e as bibliografias básicas e complementares.

Os controles de presença dos alunos, dos conteúdos ministrados e as notas são lançados pelo próprio professor no Portal Universitário, o que possibilita ao discente e ao Coordenador de Curso acompanhar o cumprimento do Plano de Ensino, bem como o desempenho escolar dos alunos.

Dentro desta plataforma também é possível ao discente solicitar seus requerimentos, o que proporciona maior flexibilidade e agilidade, dispensando a necessidade de se deslocar até o atendimento.

É concentrada no Portal Universitário a comunicação entre os departamentos da instituição e os alunos, tais como informações geradas pelos setores de Marketing, Secretaria, Financeiro, Atendimento e até mesmo entre os alunos, professores e coordenação. Estas comunicações são realizadas por três meios diferente, *time-line* na página de abertura, mensageiro e notificações todos ao alcance de um toque para o aluno.

O Portal Acadêmico constitui-se em poderoso instrumento aplicado no processo ensino-aprendizagem. Por meio dessa ferramenta, o docente pode disponibilizar aos discentes o material didático pedagógico necessário ao andamento das unidades curriculares (aulas, trabalhos, seminários, entre outros), permitindo, ainda, a comunidade acadêmica (docentes, discente e corpo técnico administrativo).

A plataforma está hospedada internamente na Instituição, o que proporciona maior segurança na manutenção e garantia da segurança dos dados nela armazenada. Toda a base de informações é gerenciada pelo banco de dados Oracle, um dos maiores e mais confiáveis bancos de dados mundo. E suas aplicações estão hospedadas em plataformas virtuais proporcionando maior flexibilidade em desempenho e escalabilidade de recursos.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

O Portal Universitário é construído com ferramentas que proporcionam que ele seja responsivo e funciona nos diversos browsers e dispositivos móveis.

1.15 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)

A instituição utiliza como base para o seu Ambiente Virtual de Aprendizagem da “AVA” a plataforma *Moodle* que é uma plataforma de código aberto e sua equipe de gerenciamento e desenvolvimento é baseada na cidade de Perth (Austrália) com diversos escritórios distribuídos pelo mundo. Outra questão que levou a instituição a adorar esta plataforma é o forte apoio de comunidades também distribuídas pelo mundo todo.

Esta plataforma é gratuita e on-line, podendo ser baixada e customizada de acordo com as necessidades de nossos usuários como: alunos, professores, tutores e administradores. É utilizado por mais de 90.000.000 de usuários em todo o mundo, para prover o aprendizado tanto no setor acadêmico quanto empresarial.

Algumas características que levaram a adoção desta plataforma:

- a. plataforma de fácil interatividade de uso;
- b. gratuito e sem taxas de licenciamento;
- c. possui atualizações e inclusão de novos recursos constantemente;
- d. multi-idiomas;
- e. fornece várias ferramentas para prover o aprendizado;
- f. flexível e totalmente customizado;
- g. é uma plataforma robusta e segura.

O processo de integração da plataforma “AVA – *Moodle*” e o portal acadêmico ocorre em três momentos:

- a. procedimento de importação dos alunos do Portal Acadêmico para o AVA, que consiste na inclusão dos cursos, turmas, unidades curriculares e alunos, criando assim o curso ou unidades curriculares e vínculos para os alunos, tutores e professores.
- b. procedimento de acesso ao AVA e ao portal acadêmico possuem as mesmas credenciais, o que significa que os usuários do Portal e do AVA possuem o mesmo usuário e senha para ambas as plataformas.
- c. exportação das avaliações realizadas no AVA para o sistema de processamento de notas do portal acadêmico da Instituição.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Outro ponto importante a salientar é que tanto na plataforma AVA como a utilização do Moodle quanto na plataforma do portal, os usuários possuem ferramentas para comunicação entre os alunos, tutores, professores, técnicos administrativos e reitoria.

Estas plataformas estão em consonância com as mais modernas Tecnologias de Informação e Comunicação *TIC's*.

Todo os mecanismos de recuperação de desastres destas plataformas estão descritos no Plano de Contingência de Tecnologia da Informação da Instituição.

1.16 MATERIAL DIDÁTICO

O sistema de controle de produção e distribuição de material didático para a EaD Unifev está descrito no Plano de Gestão EaD Unifev que estabelece a Política Institucional para a Modalidade a Distância na Unifev e considera o atendimento da demanda, a existência de uma equipe técnica multidisciplinar responsável, estratégias que garantem a acessibilidade comunicacional, disponibilização por diferentes mídias, suportes e linguagens, plano de atualização do material didático e apoio à produção de material autoral pelo corpo docente.

A produção de material é efetuada na própria Instituição ou terceirizado de acordo com o Plano Gestor da EaD. Quando produzido na Unifev, é elaborado por um professor conteudista, assessorado por uma equipe técnica multidisciplinar composta por coordenador do Núcleo de Educação a Distância (NEAD), designers instrucionais e equipe de apoio tecnológico. Em ambas as formas de produção, o material é analisado e validado com a equipe multidisciplinar do Núcleo de Educação a Distância, posteriormente pelo respectivo Núcleo Docente Estruturante e colegiado de cada curso, professores conteudistas, professores responsáveis pelas disciplinas e tutores dos cursos garantindo consonância com o Projeto Pedagógico do Curso.

As atribuições do professor conteudistas estão descritas no Regulamento da atuação do Professor Conteudista da EaD Unifev assim como as políticas de incentivo à produção de material autoral pelo corpo docente.

As atribuições do professor responsável pelas disciplinas EaD estão descritas no Regulamento da atuação do Docente Responsável por disciplina da EaD Unifev.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Na produção dos materiais didáticos, a equipe multidisciplinar implementa requisitos que garantem ao material didático da Unifev, produzidos na IES ou adquiridos de terceiros:

- a) Legibilidade;
- b) Aprendizagem coerente com o perfil do egresso;
- c) Flexibilidade;
- d) Acessibilidade comunicacional;
- e) Disponibilização por diferentes mídias, suportes e linguagens e
- f) Atualização sistemática.

A alteração de conteúdo do material, quando produzido na Instituição, poderá ser realizada por iniciativa do docente componente da equipe multidisciplinar que o produziu ou por sugestão do Coordenador do Curso após avaliação juntamente com o NDE e o Colegiado do Curso.

O material didático institucional é o componente essencial da qualidade da comunicação entre a Instituição e o aluno. Está orientado pelo Plano de Gestão EaD Unifev. Os materiais (conteúdos, guias, tutoriais, manuais, etc.) são disponibilizados *online* para o aluno, visando atender objetivos de ensino e aprendizagem e permitindo realizar a formação definida no Projeto Pedagógico do Curso, considerando objetivos, conteúdos específicos, técnicas e métodos. Passa por metódicos controles de qualidade e distribuição, realizados pelo Núcleo Docente Estruturante e pelo setor de EaD. Não há impressão pela Instituição e o material é disponibilizado no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

Tanto os materiais produzidos na Instituição quanto os adquiridos são periodicamente atualizados. A qualidade dos produtos e serviços prestados é mensurada de acordo com a percepção dos alunos em avaliações semestrais, nas quais eles avaliam, na plataforma, o material didático, os cursos, tutores e a plataforma. São gerados relatórios disponibilizados ao coordenador que os envia para o NDE e Colegiado do Curso de Farmácia, professores responsáveis e tutores. Há um encontro semestral entre esses atores que analisam os resultados dessas avaliações e propõem alterações quando necessário. Desse encontro é lavrada uma ata e as providências decididas são encaminhadas ao setor da EaD. Além disso, o Núcleo Docente Estruturante, avalia, periodicamente, o material detectando a necessidade de atualização. Semestralmente, a bibliografia é atualizada, bem como o banco de questões. Como resultado dessas avaliações são propostas, as atualizações periódicas do material didático.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

1.17 PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

A avaliação no âmbito da nutrição é entendida como um processo que oferece informações sobre o grau de aproximação entre os objetivos educacionais propostos e seu alcance (aprendizagem). Esse processo avalia o desenvolvimento das seguintes habilidades cognitivas: conhecimento, compreensão, crítica, organização, aplicação, análise e síntese. Busca avaliar os comportamentos, atitudes e capacidade de valoração.

Os professores são orientados, no começo de cada semestre letivo, a aplicarem uma **avaliação diagnóstica**, que identifique o conhecimento prévio do aluno sobre determinado conteúdo, dados pessoais, socioeconômicos, psicológicos, físicos, etc. O estado de informações dos alunos a respeito do conteúdo a ser abordado. Essa avaliação é livre, podendo-se utilizar de vários métodos, desde uma abordagem escrita sobre o tema ou apenas um debate.

A **avaliação formativa** visa dimensionar o progresso dos alunos ao longo do curso. Constitui-se em um processo orientado para o alcance dos objetivos do programa. Considera-se que a finalidade da avaliação é, principalmente, identificar o resultado dos processos de ensino-aprendizagem desenvolvidos e nortear as tomadas de decisão quanto à necessidade de adaptações curriculares. Assim como a diagnóstica, constitui-se num método livre e adaptado por cada professor. Esse tipo de avaliação permite elaborar programas de recuperação gradativa e/ou ajustes na metodologia adotada, na busca de reduzir a dificuldade do (s) aluno (s) no processo de aprendizagem.

Diferentes modalidades de avaliação são implementadas, segundo pertinência dos métodos de ensino-aprendizagem, uma vez que estas devem permear o desenvolvimento das habilidades cognitivas como conhecimento, compreensão, crítica, organização, aplicação, análise e síntese; das habilidades afetivas como comportamento e capacidade de valoração e das habilidades psicomotoras, como a capacidade de execução de procedimentos específicos à formação médica e competências como suficiência, capacidade para identificar e resolver problemas.

As **avaliações somativas** comprovam os resultados da aprendizagem durante o período letivo. São realizadas, no mínimo, duas, uma a cada bimestre, conforme normas da instituição. Para cada uma delas devem ser usados, no mínimo, dois métodos. Um dos

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

métodos deve ser uma prova escrita, conforme normas do Regimento Escolar Unificado do Centro Universitário de Votuporanga, aplicada em data estabelecida no calendário acadêmico (semana de prova). As demais avaliações são livres e ficam à critério do professor tanto na escolha do método, como na aplicação e datas.

As avaliações realizadas durante o ano letivo, quando em forma escrita, deverão ser mostradas ao aluno para verificação e constatação de seu desempenho, bem como dos critérios de avaliação utilizados pelo docente. Caso o aluno não concorde com a correção da avaliação, poderá solicitar revisão, segundo as normas do regimento interno.

Para o cálculo das médias de aproveitamento geral, serão consideradas as notas com a fração decimal igual a zero (números inteiros) ou cinco (cinco décimos), com arredondamento positivo do dígito decimal. Na totalização das médias finais, após a realização do exame, será considerada a fração decimal de zero a cinco, com arredondamento positivo apenas do dígito centesimal.

Os resultados das avaliações realizadas durante o bimestre são convertidos em índices de aproveitamento escolar e registrados no Portal Acadêmico da IES. O processo de recuperação é opcional para o aluno e deve ser realizado no final de cada bimestre letivo. A nota obtida na recuperação substitui a média alcançada no bimestre, desde que superior àquela.

Quando ocorrer a reprovação de um aluno, este deverá cumprir todas as unidades curriculares em que não obteve rendimento satisfatório, de maneira presencial, ou fazendo as avaliações bimestrais, de recuperação e exames finais, quando não disponibilizar de horários livres em seu turno de estudo de modo presencial (desde que já tenha frequência suficiente).

Independentemente do número de unidades curriculares em dependência ou adaptação que um aluno acumular, a promoção para o período subsequente será automática até o antepenúltimo período do curso.

A promoção para o penúltimo (7º) e para o último (8º) períodos do curso apenas será possível se o aluno possuir até três (3) adaptações ou dependências (no curso de nutrição): por nota, por falta, ou por nota e falta.

A frequência às atividades acadêmicas é permitida apenas aos alunos regularmente matriculados nos termos do contrato de prestação de serviços assinado entre as partes, e

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

tem caráter obrigatório. É vedado o abono de faltas, salvaguardados os casos previstos em lei. A verificação e o registro da frequência são de responsabilidade do professor em cada aula e o seu controle realizado pela secretaria geral. Considera-se aprovado o aluno com frequência mínima de 75% às aulas e demais atividades que:

- a. obtiver, por unidades curriculares, aproveitamento geral igual ou superior a 7,0 (sete inteiros), resultante das notas dos exercícios escolares, conforme previsto no Plano de Ensino das unidades curriculares, em consonância com este Projeto Pedagógico de Curso;
- b. tendo obtido aproveitamento geral entre 4,0 (quatro inteiros) e 6,5 (seis inteiros e cinco décimos) e atingir, no exame final, nota mínima igual a 5,0 (cinco inteiros).

A Unifev pode oferecer cursos, unidades curriculares ou atividades programadas em horários especiais, com metodologia adequada para os alunos em dependência ou adaptação ou para alunos reprovados, como forma de recuperação, em períodos especiais, desde que haja compatibilidade com as suas atividades regulares, nos termos das normas aprovadas.

1.18 NÚMERO DE VAGAS

O curso de Graduação de Nutrição oferece 60 no período noturno.

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

A integração do Curso de Nutrição com o sistema local de ensino é uma realidade por meio da articulação da IES com a prefeitura municipal de Votuporanga, representada pela secretaria municipal de educação.

No Curso de Nutrição os discentes são inseridos nas escolas municipais, por ocasião do desenvolvimento dos Estágios Supervisionados de Nutrição Social e de Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição, realizando atividades de avaliação antropométrica e educação nutricional e, atividades relacionadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

A organização da Rede de Atenção à Saúde estabelecida pelo Sistema Único de Saúde – SUS, no município de Votuporanga, conta com os seguintes serviços: Atenção Básica, Rede de Urgência e Emergência Básica, Atenção Ambulatorial e Atenção Hospitalar, onde a Santa Casa de Votuporanga é responsável pela assistência secundária e terciária do município e faz a gestão administrativa (Modelo de Organização Social) da maior parte das instalações da atenção primária.

A integração do Curso de Nutrição com o sistema local de atenção à saúde/SUS é uma realidade e ficou mais consistente a partir do estabelecimento do Contrato Organizativo de Ação Pública Ensino-Saúde (COAPES), por meio da articulação da IES com a prefeitura municipal de Votuporanga, representada pela secretaria municipal de saúde.

No Curso de Nutrição os discentes são inseridos nos serviços de atenção básica, por ocasião do desenvolvimento dos Estágios Supervisionados e, dessa maneira se aproximam das atividades em saúde coletiva e de saúde pública.

Os cenários para o desenvolvimento das atividades práticas previstas nos estágios supervisionados são pactuados em reuniões com a IES e Serviço de Saúde, realizadas no início de cada semestre, quando o serviço apresenta suas necessidades e sugere, como a IES pode colaborar com este. A agenda acadêmica é adaptada conforme às necessidades do serviço, fortalecendo a parceria. Posteriormente, o NDE do curso encaminha às instituições parceiras, os cronogramas e os planos de atividades para ciência e deferimento da proposta de rodízios.

No documento elaborado são expressos o período da turma; o período do semestre em que a turma estará no cenário; os dias da semana; o horário; o local; o número de alunos/grupo e o nome do docente responsável. Após as pactuações, os gestores de cada Unidade/cenário elaboram as agendas de usuários/clientes/pacientes, em que os acadêmicos desenvolverão ações supervisionadas por docentes da IES, possibilitando a compreensão da integralidade da assistência por meio do fluxo de referência e contrarreferência estabelecido no sistema de informações do município.

A partir disso, facilita-se a compreensão das leis 8.080/1990, que instituiu o Sistema Único de Saúde e a 7.508/2011 que, entre outros, instituiu as Redes de Atenção à Saúde. Nas Unidades Básicas de Saúde do município, predomina o modelo Estratégia Saúde da Família (ESF), possibilitando aos discentes, a compreensão das funções de cada profissional e sua valorização para o cumprimento das diretrizes do SUS.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Desta forma, o curso de nutrição em consonância com os objetivos da IES e das DCNs para a graduação em nutrição, viabiliza a formação de um profissional nutricionista que contempla as necessidades sócias da saúde, por meio do estágio supervisionado em Nutrição Social I e II.

1.20 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE

As atividades a serem desenvolvidas durante o Estágio Supervisionado de Nutrição Social, nos consultórios municipais, estão descritas abaixo:

Triagem: Abordagem dos clientes (patologia, peso, altura), orientação nutricional geral e agendamento de consulta.

Atendimento: Consultas agendadas na triagem e encaminhadas pelos médicos do local com realização de avaliação antropométrica, anamnese e orientação nutricional específica.

Visitas Domiciliares: realizadas com os agentes comunitários de saúde com orientação nutricional e agendamento se necessário.

Grupos: participação como ouvinte e/ou efetiva quando solicitado.

Educação Nutricional: através de cartazes, folhetos e demonstrações de acordo com a aprovação do local.

2 DIMENSÃO II - CORPO DOCENTE E TUTORIAL

2.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Graduação em Nutrição da UNIFEV é formado por cinco (5) docentes, dos quais, dois (2) no regime de trabalho em tempo integral (40%), quatro (3) em regime de trabalho em tempo parcial (60%). É constituído por 100% de docentes com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* e está de acordo com a Resolução CONAES Nº 01 de junho de 2010.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Quadro 2 - Descrição dos integrantes do NDE do Curso de Nutrição

Nome	Titulação	Regime
Letícia Aparecida Barufi Fernandes	Doutora	Integral
Lidiane Silva Rodrigues Telini	Doutora	Parcial
Vanessa de Castro Gomes Araújo	Mestre	Parcial
Valter Brighetti	Mestre	Parcial
Roberto Carlos Grassi Malta	Doutor	Integral

Ao Núcleo Docente Estruturante – NDE – do curso compete a elaboração e as revisões do Projeto Pedagógico do Curso, bem como o acompanhamento de sua implementação e desenvolvimento. Com este acompanhamento, o NDE visa a contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso, zelando pela integração curricular interdisciplinar e fazendo cumprir as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso. Tem, ainda, a incumbência de indicar formas de incentivo ao desenvolvimento da extensão no âmbito do curso.

As reuniões do NDE do curso de Nutrição da UNIFEV acontecem, ordinariamente, uma vez ao semestre e, extraordinariamente, quando necessário.

Ao NDE do curso compete:

- Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.
- Assegurar estratégia de renovação parcial dos integrantes do NDE de modo a assegurar continuidade no processo de acompanhamento do curso.

As reuniões do NDE do curso de Nutrição da UNIFEV realizam-se, ordinariamente, uma vez ao semestre e, extraordinariamente, quando necessário.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

2.2 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

A equipe envolvida nos cursos de graduação na EaD é composta por:

Coordenador do curso de graduação a distância, professores responsáveis, professores conteudista e tutores,

Unidade responsável pela gestão acadêmico-organizacional da modalidade da educação a distância, contemplada no organograma da IES. A unidade é composta por equipe multidisciplinar formada por profissionais da EaD Unifev, e conta com coordenador, engenheiro da computação, designer instrucionais, diagramadores e auxiliar técnico administrativo.

A educação a distância requer o diálogo articulado de uma equipe multidisciplinar que atua para potencializar os recursos tecnológicos em uso na aprendizagem. Na Unifev tal equipe é composta por profissionais com formação nas respectivas áreas, orientados pela Reitoria. Assim, coordenadores de curso, coordenador da EaD, equipe de tutores, corpo de professores responsáveis pelas unidades curriculares, corpo de professores conteudistas, designers instrucionais, além de pessoal técnico administrativo e profissionais da área de informática atuam juntos para a realização dos projetos.

Tais profissionais se responsabilizam pelo planejamento dos cursos, projetos pedagógicos, elaboração dos conteúdos, avaliações e implementação e disponibilização do material no ambiente de aprendizagem virtual.

2.3 ATUAÇÃO DO COORDENADOR

A coordenação didática é exercida pelo Coordenador do Curso, constituindo-se em atividades essenciais de assessoramento da Reitoria e de coordenação das ações acadêmicas e didático-pedagógicas do curso.

Segundo o Regimento do Centro Universitário de Votuporanga, o coordenador do curso tem as seguintes atribuições:

- a. convocar e presidir as reuniões do NDE e do Colegiado;
- b. supervisionar o regime didático do Curso;
- c. assessorar a Pró-reitoria Acadêmica, na indicação de docentes e na supervisão das suas atividades;

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

- d. sugerir à Reitoria medidas que visem o aperfeiçoamento do ensino sob sua coordenação;
- e. fiscalizar o cumprimento dos Planos de Ensino afetos ao curso;
- f. coordenar as atividades de planejamento e desenvolvimento das ações entre unidades curriculares e cursos;
- g. acompanhar e avaliar internamente o desenvolvimento e os resultados das ações e atividades do curso, na perspectiva de sua concepção, objetivos e perfil profissional, na forma definida pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, propondo, se necessário, substituição de docentes dos respectivos cursos;
- h. encaminhar propostas de alterações curriculares do NDE aos órgãos competentes;
- i. emitir parecer sobre aceitação de matrícula de alunos transferidos ou portadores de diploma de graduação, bem como sobre o aproveitamento de estudos, adaptação e dispensa de unidades curriculares, ouvidos os docentes envolvidos e nos termos da legislação vigente;
- j. viabilizar medidas que atendam às recomendações dos docentes, discentes e demais membros sobre assuntos de interesse do curso;
- k. colaborar com os demais órgãos universitários na esfera de sua competência; designar secretário para as reuniões, bem como manter a ordem no desenvolvimento dos trabalhos e seu registro em atas;
- l. determinar a elaboração das ementas e dos planos de ensino de cada unidade curricular, para estudo e parecer, bem como promover a execução das atividades e dos planos de ensino das unidades curriculares que o integram;
- m. encaminhar ao órgão competente expedientes ou representações que devam por ele ser apreciados;
- n. auxiliar a Reitoria na fiel observância do Regimento, no cumprimento dos planos de ensino e dos demais planos de trabalho;
- o. encaminhar à Reitoria propostas para aquisição de material bibliográfico e de apoio didático;
- p. aplicar instrumentos para a avaliação interna dos docentes e discentes do curso;
- q. promover o desenvolvimento de projetos de práticas investigativas e programas de extensão na área de sua competência, coordenando e supervisionando sua execução;
- r. encaminhar à Pró-reitoria Acadêmica as petições sobre os recursos interpostos por alunos, relacionados com o ensino e os trabalhos escolares e encaminhar à Pró-

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

reitoria Acadêmica, dentro dos prazos fixados, relatório anual das atividades, incluindo os resultados dos processos de avaliação.

2.4 REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DO CURSO

O coordenador do Curso de Graduação em Nutrição é contratado em regime de tempo integral, dedicando 10 horas semanais à UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga. Atua na coordenação do curso desde 06 de fevereiro de 2023 (designada pela Portaria nº 147 de 26 de julho de 2023).

2.5 CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO

O curso de Nutrição conta com 16 docentes em seu quadro, atuando em nível de graduação. Todos os docentes são capacitados e titulados como doutor, mestre e especialista.

Em relação à titulação propriamente dita, o anexo 1 apresenta a distribuição do corpo docente em relação a sua titulação em programas de pós-graduação:

2.6 REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

A Unifev possui docentes contratados em diferentes formas, na sua maioria, em regime de **horista**, que desempenha funções em salas de aula ou atividades de menor tempo de dedicação. O formato **parcial** também é comum, quando o docente possui 12 ou mais horas de dedicação com, no mínimo, 25% ou mais delas envolvidas em atividades além das de sala de aula, incluindo supervisão de estágios, orientações pedagógicas, atividades administrativas ou técnicas e outras. O regime de dedicação **integral** ocorre em casos mais esporádicos, quando o docente possui 40 horas de dedicação semanais com 50% ou mais delas envolvidas diretamente com maior número de atividades ou atividades que exijam maior dedicação, a exemplo da coordenação.

O NDE tem autonomia para sugerir atribuições de cargas horárias aos docentes, com a finalidade de agregar melhorias contínuas ao curso, seja na área pedagógica. Compete, então, ao NDE avaliar a demanda e reagir à necessidade de adequações no quadro de

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

professores e nos seus tempos de dedicação. As sugestões devem ser aprovadas e referendadas pela reitoria

A síntese do regime de trabalho do corpo docente do curso de Nutrição está no anexo 2.

2.7 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE

A experiência do corpo docente no exercício da docência na educação a distância **permite identificar** as dificuldades dos discentes, **expor** o conteúdo em linguagem aderente às características da turma, **apresentar** exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares, **e elaborar** atividades específicas para a promoção da aprendizagem de discentes com dificuldades **e avaliações** diagnósticas, formativas e somativas, **utilizando** os resultados para redefinição de sua prática docente no período, **exerce** liderança **e é reconhecido** pela sua produção.

2.8 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR

O curso conta com maioria de professores já experiente em ensino superior. A maioria com mais de 5 anos em docência no ensino superior e com passagem por instituições de ensino diferentes, o que colabora para uma troca interessante de informações para definir o rumo e as bases do curso da Unifev. Os professores que compõe o NDE são bem experientes, tendo inclusive, feito parte de órgãos colegiados em outras instituições.

Além de colaborar para melhoria contínua do curso, a experiência do corpo docente é um facilitador de ações e práticas pedagógicas, o que permite e estimula um bom nível de atividades de aulas teóricas e práticas e uma excelente interação com os alunos. Todos são conhecedores das boas práticas para um ensino de qualidade, aplicando, interpretando e usando os resultados das avaliações diagnósticas e outras.

O anexo 3 mostra a distribuição do corpo docente segundo a sua experiência em docência no ensino superior.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

2.9 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Todos os professores e tutores, pertencentes ao quadro do EAD possuem comprovada experiência desenvolvida por meio das capacitações realizadas ao longo de sua carreira profissional. Além das certificações individuais registradas nos prontuários destes professores e tutores, que comprovam a potencial capacidade destes, a própria dinâmica das aulas do sistema EAD permite a possibilidade de identificar e sanar os problemas de aprendizado de maneira rápida e eficiente, tendo em vista que os alunos são avaliados de maneira continuada durante toda a duração do curso.

Os testes contínuos e os fóruns de discussão permitem ao professor e ao tutor um rápido diagnóstico do conteúdo assimilado pelo aluno. As orientações individuais, caso necessárias, são realizadas através de mensagens particulares, enviadas aos alunos. Os tutores também contribuem para uma melhora no aprendizado sugerindo leituras e consultas adicionais, desde que autorizadas pelo coordenador do curso. Todo o conteúdo das unidades curriculares EAD passa por uma análise de acessibilidade linguística para que os alunos fiquem confortáveis no entendimento dos conteúdos, e os componentes curriculares são avaliados, semestralmente, pelo coordenador do curso, para verificar, entre outros parâmetros, a contextualização dos temas a serem abordados.

As unidades curriculares ministradas na modalidade EAD possuem um sistema de relatórios que permite ao professor, ao tutor e ao coordenador do curso uma avaliação global da turma, bem como a possibilidade de análises individuais, resultando em uma ação específica sobre cada aluno e uma retroalimentação das características dos conteúdos de cada unidade curricular. A cada fim de ciclo de uma determinada unidade curricular uma reunião é realizada para avaliação do desempenho turma, do tutor, dos conteúdos elencados e da dinâmica do curso na plataforma.

No contexto atual da pandemia, todos as unidades curriculares foram ministradas na modalidade EAD, na sua maioria síncrono. Essa mudança repentina provocou uma migração temporária para o ensino à distância e todos os professores se adaptaram, em tempo hábil, ao formato pedagógico implementado. Os treinamentos e fóruns de apoio, inclusive internos ao curso com professores mais experientes em EAD, foram eficazes nessa formação e na transição para o formato utilizado. Hoje, dentro dessa nova realidade, é possível afirmar que o corpo docente, na sua totalidade, conhece bem a metodologia, usa bem os recursos de TIC,

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

e possui destreza para atividades de apoio aos alunos. Esse fato ganhou tanta notoriedade que as TIC farão parte das atividades futuras do curso, em áreas que não eram previstas e que poderão dar suporte ao ensino presencial, levando à difusão e à compreensão de temas via material de suporte, encontros extras, uso de material digital, entre outros.

O anexo 4 demonstra o tempo de experiência no exercício dos docentes na educação à distância.

2.10 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

A tutoria na EAD é exercida pelos docentes conhecedores das plataformas digitais de ensino e que possuam boa interação com o corpo discente da instituição. Dessa maneira, o resultado da atuação como tutor é expressivo, envolvendo ao máximo os alunos com as atividades e fazendo papel de catalisação da relação ensino aprendizagem.

Cada tutor trabalha grupo de alunos que cursam unidades curriculares de acordo com sua área de atuação, favorecendo o trabalho de tutoria e interação com as atividades funcionais. Essa familiarização com os temas permite o incremento de textos e leituras complementares, na busca da melhor qualidade e aproveitamento do aluno nos componentes curriculares em EAD.

O anexo 5 mostra o tempo de experiência na tutoria dos docentes na educação à distância.

2.11 ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO OU EQUIVALENTE

O Colegiado do curso atua de acordo com o estabelecido institucionalmente no PDI e nesse PPC. Os segmentos estão devidamente representados pelos 07 (sete) membros, sendo 6 professores que ministram aulas no curso, indicados pelo Coordenador e nomeado pela Reitoria e 1 discente, eleito entre os representantes de sala. Todos os membros com mandato de 01 (um) ano e permitida a recondução.

O Colegiado de Curso se reúne, ordinariamente, duas vezes por semestre e são realizadas reuniões extraordinárias sempre que sejam necessárias deliberações urgentes

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

sobre decisões acerca da gestão do curso. As reuniões são registradas em atas elaboradas pelo Coordenador do Curso ou secretário definido entre os presentes e assinadas por todos, após sua aprovação.

Os docentes estão representados nos Órgãos de natureza deliberativa, assim como os discentes. O Colegiado do Curso de Nutrição é nomeado por Portaria da Reitoria.

Dentre outras, compete ao Colegiado do Curso:

- a. definir a concepção, os objetivos e o perfil profissiográfico do curso;
- b. sugerir alterações curriculares;
- c. promover a supervisão didática do curso;
- d. promover a avaliação do curso, na forma definida pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- e. acompanhar as atividades do curso e, quando necessário, propor a substituição de docentes à Reitoria;
- f. apreciar as recomendações dos docentes, discentes e demais órgãos, sobre assuntos de interesse do curso;
- g. analisar e emitir parecer sobre as ementas e os Planos de Ensino de cada unidade curricular;
- h. promover a execução das atividades e dos Planos de Ensino das unidades curriculares que o integram;
- i. propor medidas para o desenvolvimento e o aperfeiçoamento de metodologias próprias de ensino das unidades curriculares de sua competência;
- j. promover o desenvolvimento de projetos de pesquisa sob a forma de práticas investigativas e programas de extensão na área de sua competência, coordenando e supervisionando sua execução;
- k. apresentar propostas para aquisição de material bibliográfico e de apoio didático; avaliar o desempenho dos docentes e discentes, segundo proposta do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão-CONSEPE;
- l. avaliar, permanentemente, o andamento e os resultados dos projetos de pesquisa e extensão sob sua responsabilidade;
- m. programar, a longo e médio prazo, provisão de seus recursos humanos, propondo, para a aprovação do CONSEPE a vinculação e o afastamento de docentes;

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

- n. decidir sobre os recursos contra atos de professor, interpostos por alunos, relacionados com o ensino e os trabalhos escolares;
- o. reunir-se, ordinariamente, conforme previsto em calendário;
- p. exercer as demais atribuições que, explícita ou implicitamente, sejam pertinentes a seu âmbito de atuação, por força da legislação, do Regimento do Centro Universitário de Votuporanga e de outros regulamentos a que se subordine;
- q. deliberar sobre a organização e administração de laboratórios e outros materiais didáticos, quando estes constituírem parte integrante do ensino e da pesquisa pertinentes à Coordenadoria.

2.12 TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO

Os Tutores do curso possuem sua experiência comprovada por meio dos certificados de capacitação, de sua titulação e de seu tempo de experiência profissional devidamente comprovados no departamento de Recursos Humanos da instituição. Tabela abaixo apresenta um resumo das características dos professores que atuam como tutores no curso.

O anexo 6 mostra a titulação do corpo de tutores do curso de nutrição.

2.13 EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

O anexo 7 mostra o tempo de experiência do corpo de tutores do curso de nutrição na educação à distância.

2.14 INTERAÇÃO ENTRE TUTORES (PRESENCIAIS - QUANDO FOR O CASO - E A DISTÂNCIA), DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO A DISTÂNCIA

Nos cursos da Unifev, a distância, o aluno recebem e interagem com o conteúdo, atuando na construção dos saberes. Além disso, integra-se com colegas e tutores por meio dos recursos e ferramentas da plataforma (Moodle) e faz suas atividades e tarefas com *feedback* dos tutores. A interação nos cursos ocorre de modo síncrono e assíncrono.

O discente pode comunicar-se de modo amplo com tutores, coordenação, equipe técnica, *helpdesk* e professores para a aquisição de conhecimentos e habilidades, bem como

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

desenvolver a sociabilidade, por meio de atividades de comunicação, interação e troca de experiências por meio plataforma em fóruns, *chats*, telefone, e-mail e, também, no campus, por meio da tutoria presencial, diariamente.

Dessa forma, a interação entre professor-estudante, tutor-estudante e professor-tutor é privilegiada, monitorada pela coordenação e garantida pelos mecanismos descritos. A relação entre colegas de curso também necessita de ser fomentada. Principalmente em um curso a distância, esta é uma prática muito valiosa, capaz de contribuir para evitar o isolamento e manter um processo instigante, motivador de aprendizagem, facilitador de interdisciplinaridade e de adoção de atitudes de respeito e de solidariedade ao outro, possibilitando ao estudante o sentimento de pertencimento ao grupo com a vantagem de poder fazer cursos em qualquer lugar com acesso à internet e até mesmo a partir do celular.

2.15 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA

A visão sintetizada das produções científicas, culturais e técnicas do corpo docente, nos últimos três anos estão descritas no anexo 8. As informações são comprovadas pelos documentos apresentados nos prontuários de cada professor, bem como fazem parte do *curriculum lattes* de cada um deles.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

3 DIMENSÃO III - INFRAESTRUTURA

O curso de Nutrição está instalado no Campus Centro, na Rua Pernambuco, nº 4196, Centro, Cidade: Votuporanga – SP.

3.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL

Todos os professores em tempo integral ou parcial possuem espaço próprio para o trabalho, tendo a sua disposição acesso à *internet* em banda larga, seja de forma cabeada, seja na forma de rede sem fio. A Instituição disponibiliza computadores aos docentes e impressora.

Cada docente em tempo integral tem à sua disposição a mesa de trabalho, bem como armários para acomodação de seus documentos e pertences.

3.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR

Os coordenadores de curso ocupam gabinetes com até quatro coordenadores. Cada um deles dispõe de uma escrivaninha, um armário fechado, uma estação de trabalho com um ponto de rede, Internet e ramal telefônico. As salas de coordenação possuem uma secretaria, uma sala de reunião e sanitários masculino e feminino. As coordenadorias possuem duas secretárias para agendar seus compromissos e convocar reuniões.

O Portal Universitário auxilia na gestão dos cursos, pois, por meio dele, o coordenador pode verificar a inserção dos planos de ensino, faltas e notas, enviar e receber recados dos corpos docente e discente, bem como da Reitoria e Pró-reitoria, agilizando a tomada de decisão e a implantação de medidas na resolução de problemas.

3.3 SALA COLETIVA DE PROFESSORES

A Unifev possui uma sala de professores em cada um dos seus *campi*. No caso do Campus Centro a sala possui cerca de 180,74 m², com acessibilidade, possui ambiente composto por mesas, cadeiras, sofás, televisão, balcão de atendimento para reprografia e avisos, balcão com água e café, sanitários (masculino e feminino), oito estações de trabalho com computadores ligados à rede interna e à internet. Além disso, os professores que possuem computadores portáteis têm acesso à *internet* via wireless e cada docente possui

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

um armário individual. O atendimento aos estudantes é realizado em gabinete próprio, anexo à sala dos professores, e os alunos são encaminhados por uma secretária, que faz a triagem inicial dos assuntos a serem tratados.

Os serviços de manutenção e limpeza dos ambientes ocorrem de maneira sistemática. É realizado a avaliação periódica do espaço e o gerenciamento da manutenção patrimonial.

3.4 SALAS DE AULA

As salas de aulas destinadas ao curso são amplas, arejadas, com excelente iluminação natural e artificial, adequadamente climatizadas e equipadas com multimídia, computador com câmera e microfone e internet, para transmissão de aulas na modalidade síncrono, que foram utilizadas e garantiram as atividades em alguns momentos cruciais do período de pandemia, colaborando para o êxito da adequação metodológica.

Todas as carteiras são de excelente qualidade, com assento e encosto de boa qualidade, proporcionando grande conforto durante o período de aulas. As salas possuem condições de acesso para portadores de necessidades especiais, devidamente equipadas para atendimento das necessidades permanentes. Estão próximas às instalações sanitárias, localizadas em cada bloco, com divisão – masculino e feminino – com um setor específico de manutenção e limpeza sistemática.

3.5 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA

Os alunos podem frequentar os laboratórios dos dois *campi*, com auxílio de funcionários e estagiários, para estudo, pesquisa ou elaboração de trabalhos acadêmicos. Os equipamentos são atualizados periodicamente e possuem acesso à *internet* em banda larga. Os regulamentos se encontram amplamente divulgados no portal e nos laboratórios. Além disso, as bibliotecas possuem terminais para pesquisa, que podem ser utilizados durante todo o período de funcionamento.

Especificamente no Campus Centro, onde funciona o curso de Nutrição existem 4 laboratórios de informática, com um total de 99 computadores, que atendem todos os alunos.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

3.6 BIBLIOGRAFIA BÁSICA POR UNIDADE CURRICULAR (UC)

1º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ANATOMIA HUMANA I	CARGA HORÁRIA: 72h
Objetivo do componente curricular: O curso de anatomia humana tem por objetivo proporcionar aos alunos os conhecimentos morfológicos (teóricos e práticos) básicos dos sistemas do organismo. Identificar os órgãos, regiões e segmentos do corpo, assim como, suas características anatômicas relacionadas ao movimento humano, buscando uma interação com as demais disciplinas básicas.	
EMENTA: Introdução anatomia. Descrição do aparelho locomotor humano. Osteologia. Artrologia. Miologia. Anatomia do sistema circulatório.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar: para o estudante de medicina. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 671p. TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 684p. TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. Princípios de anatomia e fisiologia. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 1228p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MARTINI, F. H. et al. Atlas do corpo humano. Porto Alegre: Artmed, 2009. 151p. MOORE, K. L.; AGUR, A. M. R.; DALLEY II, A. F. Anatomia orientada para a clínica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1104p. NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 532p. SOBOTTA, J.; PABST, R.; PUTZ, R. Atlas de anatomia humana: cabeça, pescoço e extremidade superiores. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 1. 416p. SOBOTTA, J.; PABST, R.; PUTZ, R. Atlas de anatomia humana: tronco, vísceras e extremidade inferior. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 2. 398p	

1º SEMESTRE	
DISCIPLINA: BIOLOGIA CELULAR	CARGA HORÁRIA: 36 h
Objetivo do componente curricular: Propiciar ao aluno uma visão panorâmica da estrutura celular, todas as funções dos componentes celulares, bem como, sua constituição macromolecular, que servirá como base para o estudo de outras disciplinas que surgirão durante o curso.	
EMENTA: Visão panorâmica das células; Modelos celulares; Bases macromoleculares da constituição celular; Membrana plasmática: envoltórios celulares e permeabilidade celular; Citoesqueleto; Citoplasma; Papel das mitocôndrias; Núcleo celular; Ciclo celular; Cromossomos; Divisão celular.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ALBERTS, B. et al. Fundamentos da biologia celular. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 843p CHANDAR, N.; VISELLI, S. Biologia celular e molecular ilustrada. Porto Alegre: Artmed, 2011. 236p. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 364p	

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KIERSZENBAUM, A. L.; TRES, L. L. **Histologia e biologia celular: uma introdução a patologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 699p.
 NELSON, D. L.; COX, M. M.; LEHNINGER, A. L. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273p.
 DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. **Biologia celular e molecular**. 16. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 363p.
 GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. **Atlas colorido de histologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 413p.
 KARP, G. **Biologia celular e molecular: conceitos e experimentos**. 3. ed. Barueri: Manole, 2005. 786p.

1º SEMESTRE

DISCIPLINA: DESENVOLVIMENTO DE CARREIRA E EMPREGABILIDADE **CARGA HORÁRIA: 36 h**

Objetivo da Unidade Curricular: Proporcionar a análise dos alunos sobre seu perfil de liderança, preparando-os para atender as exigências de mercado. Especializar recursos humanos aprimorando seus conhecimentos técnicos, científicos e profissionais, na utilização de ferramentas, para desenharem estratégias de carreira.

EMENTA: Áreas de atuação do estagiário e do profissional. Ferramentas de posicionamento no mercado de trabalho (Currículo Lattes, Curriculum Vitae, mídias *on-line* e *off-line*). Mercado de trabalho do estagiário e profissional nutricionista. Vivência em grupos no ambiente de trabalho.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PACHECO, L. et al. **Capacitação e desenvolvimento de pessoas**. 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2013. 140p. (Gestão De Pessoas).
 CONDE, Alexandre; CONDE, Simara Rufato. **Nutricionista: o seu próprio empreendedor**. São Paulo, SP: Metha, 2017. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 26 nov. 2024.
 CARVALHO, Maria Cristina Coelho Nepomuceno *et al.* **A motivação do profissional da área de saúde: desafios e perspectivas**. Belo Horizonte, MG: Dialética, 2024. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 28 nov. 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONDE, Alexandre; CONDE, Simara Rufato. **Nutricionista: o seu próprio empreendedor**. São Paulo, SP: Metha, 2017. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 26 nov. 2024.
 BARROS NETO, João Pinheiro de. **Gestão de pessoas 4.0**. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2022. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 26 nov. 2024.
 CASEMIRO, A. R.; NUNES, L. V. S. **Coaching: desenvolvimento de competências**. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação)-UNIFEV-Centro Universitário de Votuporanga, Votuporanga, 2011.
 DAVEL, E.; VERGARA, S. C. **Gestão com pessoas e subjetividade**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2013. 285p.
 ABBAD, G. S. (Org.) et al. **Medidas de avaliação em treinamento, desenvolvimento e educação: ferramentas para gestão de pessoas**. Porto Alegre: Artmed, 2012. 300p.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

1º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ENADE INGRESSANTE	
EMENTA: Componente Curricular obrigatório, segundo Artigo 5º, Parágrafo 5º, da Lei nº10.861 de 14 de abril de 2004.	
1º SEMESTRE	
DISCIPLINA: GENÉTICA E EVOLUÇÃO	CARGA HORÁRIA: 36 h
Objetivo do componente curricular: Oferecer ao graduando bases para o conhecimento da genética, procurando aliá-la às disciplinas de biologia celular, bioquímica, citogenética, biologia molecular e embriologia, dentre outras. Fornecer ferramentas para o estudo das alterações citológicas, morfológicas e fisiológicas de origem genética em humanos	
EMENTA: A genética na área da saúde. Bases moleculares da hereditariedade. Bases citológicas da hereditariedade. Distúrbios cromossômicos. Distúrbios monogênicos. Herança multifatorial. Genética do desenvolvimento. Erros inatos do metabolismo. Hemoglobinopatias. Imunogenética. Genética e câncer.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
JORDE, L. B.; BAMSHAD, M. J.; CAREY, J. C. Genética médica . 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 350p	
NUSSBAUM, R. L. et al. Thompson & Thompson genética médica . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 525p.	
ROBINSON, W. M.; BORGES-OSORIO, M. R. Genética humana . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 459p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GRIFFITHS, A. J. F. et al. Introdução a genética . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 794p.	
MOTTA, P. A. Genética humana aplicada a psicologia e toda a área biomédica . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 157p.	
NORA, J. J.; FRASER, F. C. Genética médica . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 301p.	
OTTO, P. G.; FROTA-PESSOA, O.; OTTO, P. A. Genética humana e clínica . São Paulo: Roca, 1998. 333p.	
WINTER, R. M.; BARAITSER, M. Atlas colorido de síndromes da malformação congênita . Barueri: Manole, 1998. 233p.	

1º SEMESTRE	
DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO	CARGA HORÁRIA: 36h
Objetivo da Unidade Curricular: Conhecer os princípios básicos da Ciência da Nutrição; classificar os nutrientes e identificar fontes alimentares de cada nutriente. Entender que a nutrição é uma ciência que complementa áreas afins, conferindo hábitos saudáveis e prazer no ato de se alimentar, influenciando decisivamente a saúde do homem, por relacionar-se com nutrição, sobrevivência, desempenho na vida e conservação da espécie, como um dos fatores importantes para a longevidade com qualidade de vida.	
EMENTA: Conceitos Básicos de Nutrição. Grupo de alimentos e Classificação das Substâncias Alimentares. Pirâmide Alimentar. Nutrientes. Classificação, Composição,	
Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Funções, Principais Fontes Alimentares e Necessidades Diárias de Carboidratos, Lipídios, Proteínas, Fibras, Vitaminas e Minerais. Alimentos Funcionais. Prebióticos e Probióticos. Alimentos Diet e Light.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SHILS, M. E. (Ed.) et al. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 1. 1026p.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2013.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 1. 928p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<http://www.saude.gov.br/bvs> R. M. S. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 236p. (Normas E Manuais Técnicos).

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 2. ed. Barueri: Manole, 2007. 992p.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias De Medicina Ambulatorial E Hospitalar).

DUKAN, P. **Dicionário de dietética e de nutrição**. Rio de Janeiro: Vozes, 2005. 439p

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2001. 403p.

1º SEMESTRE

DISCIPLINA: PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE | **CARGA HORÁRIA: 36h**
INTEGRALMENTE ON-LINE

Objetivo da Unidade Curricular: Caracterizar a Psicologia e suas possibilidades de intervenção em contextos da saúde. Desenvolver habilidades para o trabalho em equipes multiprofissionais. Sensibilizar o discente para o atendimento humanizado na atuação profissional na área da saúde.

EMENTA: Conceito e a relação da Psicologia na área da saúde. A saúde do cuidador. A importância do toque na relação com o cliente. Morte e sua relação com os profissionais da saúde. A psicossomática e os mecanismos de formação dos sintomas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia**. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2005. 368p.

BRASIL, M. A. A. (Ed.) et al. **Psicologia médica: a dimensão psicossocial da prática médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 283p.

DE MARCO, M. A. et al. **Psicologia médica: abordagem integral do processo saúde-doença**. Porto Alegre: Artmed, 2012. 383p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANGERAMI-CAMON, V. A. (Org.) et al. **E a psicologia entrou no hospital....** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. 213p.

SEIDL, E. M. F.; MIYAZAKI, M. C. O. S. **Psicologia da saúde: pesquisa e atuação profissional no contexto de enfermidades crônicas**. Curitiba: Juruá, 2014. 249p.

STRAUB, R. O. **Psicologia da saúde**. Porto Alegre: Artmed, 2007. 676p.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

TEIXEIRA, J. A. C. **Psicologia da saúde: Contextos e áreas de intervenção**. Climepsi. 2007. 271p.
WALDOW, V. R. **Cuidado humano: o resgate necessário**. 3. ed. Porto Alegre: Sagra-Dc-Luzzatto, 2001. 202p.

1º SEMESTRE

DISCIPLINA: QUÍMICA GERAL E ORGÂNICA **CARGA HORÁRIA: 36h**

Objetivo da Unidade Curricular: Capacitar os alunos para que os mesmos possam interpretar e compreender a constituição, o comportamento físico e químico das substâncias químicas e suas aplicabilidades na área da saúde.

EMENTA: Propriedades químicas dos alimentos. Constituintes dos alimentos. Pigmentos naturais. Oxidações biológicas. Métodos de processamento e armazenamento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PICOLO, K. C. S. de A. (org.). **Química orgânica**. 1. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2014. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 02 dez. 2024.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 242p.

FOREZI, Luana da Silva Magalhães; SILVA, Fernando de Carvalho da; FERREIRA, Vitor Francisco (ed.). **Aqui tem química!**. 1. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2023. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 01 dez. 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PALERMO, Jane Rizzo. **Bioquímica da nutrição**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2022. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 02 dez. 2024.

ADILSON, Beatriz,; MARCOS, Donat, Paulo. **Química Orgânica**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 27 nov. 2024.

NERI, Kátya Dias; SOUSA, Marcia Cristina de. **Análise instrumental orgânica**. 1. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2022. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 27 nov. 2024.

BONILHA, Laís Koop. **Bases de química dos alimentos: caminhos para o ensino de saúde alimentar**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 02 dez. 2024.

BRUICE, Paula Yurkanis. **Fundamentos de química orgânica**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2014. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 02 dez. 2024.

1º SEMESTRE

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA INTEGRALMENTE ON-LINE **CARGA HORÁRIA: 36 h**

Objetivo do componente curricular:

- Entender a sociologia no contexto das ciências sociais. - Introduzir os alunos nas questões conceituais do pensamento sociológico clássico. - Compreender o processo de transformação da sociedade no contexto da Revolução Industrial e das classes sociais. - Entender as mudanças e exigências da qualificação nas relações de trabalho. - Analisar as questões das desigualdades sociais. - Estabelecer relações entre os diferentes tipos de Estado. - Perceber os movimentos sociais como formas efetivas de participação cidadã para transformação da sociedade. - Identificar o processo de legitimação nas diversidades culturais. - Perceber a ideologia na indústria cultural e nos meios de comunicação de massa

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

EMENTA: Fundamentos das ciências sociais; matrizes clássicas do pensamento sociológico; o objeto da sociologia: a sociedade e os indivíduos; abordagens sociológicas para a compreensão da sociedade contemporânea; A construção da identidade social e da cultura; o modo de produção capitalista e a organização da sociedade; estratificação social; classes e movimentos sociais; A educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira e indígena. Direitos Humanos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERGER, P. L.; LUCKMANN, T. **A construção social da realidade:** tratado de sociologia do conhecimento. 29. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2008. 247p.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Sociologia geral.** 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2010. 373p.

MARTINS, C. B. **O que é sociologia.** 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 2001. 98p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Bibliografia complementar:

DIAS, R. **Introdução a sociologia.** São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2006. 338p.

DURKHEIM, E. **As regras do método sociológico.** 17. ed. São Paulo: Nacional, 2002. 128p.

VILA NOVA, S. **Introdução a sociologia.** 6. ed. rev. e aum. São Paulo: Atlas, 2004. 231p.

WEBER, M. **A ética protestante e o espírito do capitalismo.** 8. ed. São Paulo: Pioneira, 1967. 233p.

WEBER, M. **Ensaio de sociologia.** 5. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2002. 325p.

1º SEMESTRE

DISCIPLINA: COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA: 36 h

Objetivo da Unidade Curricular: Tornar o aluno apto para reconhecer os grupos de alimentos, sua composição química e valor nutritivo; conhecer os fatores que interferem com a composição e valor nutritivo dos alimentos; familiarização com o uso de tabelas de composição dos alimentos; oferecer subsídio para planejamento dietético.

EMENTA: Leite. Ovos. Carnes. Leguminosas. Hortaliças. Frutas. Cereais. Gorduras. Açúcares. Condimentos. Molhos e Sopas. Componentes Químicos com Propriedades Funcionais em Alimentos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 330p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** Barueri: Manole, 2003. 390p

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional.** 2. ed. Brasília: Coronário, 2002. 107p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 236p. (Normas e manuais técnicos).

DUKAN, P. **Dicionário de dietética e de nutrição.** Rio de Janeiro: Vozes, 2005. 439p.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente.** São Paulo: Atheneu, 2005. 450p.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais.** São Paulo: Sarvier, 2001. 403p.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos.** 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 307p.

Elaborado por:

Núcleo Docente Estruturante - NDE

Data:

Elaborado por:

Colegiado de Curso

Data:

Aprovado por:

Consepe/Reitoria

Data:

1° SEMESTRE	
DISCIPLINA: NUTRIÇÃO FUNCIONAL E FITOTERAPIA	CARGA HORÁRIA: 54h
Objetivo do componente curricular: Capacitar o aluno à: conhecer e aplicar os alimentos funcionais e seus compostos bioativos. Ministrar conhecimentos teóricos sobre a fitoterapia, aspectos botânicos e etnobotânicos, as formas de apresentação e vias de administração dos fitoterápicos e os principais fitoterápicos utilizados na prática clínica do nutricionista.	
EMENTA: Alimentos Funcionais. Fitoterapia. Legislação.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SOUZA, Luciana de; MARTÍNEZ, Daniela G A. Nutrição funcional e fitoterapia . Porto Alegre: SAGAH, 2017. <i>E-book</i> . pág.14. ISBN 9788595021297. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595021297/ . Acesso em: 29 nov. 2024	
LOBO, Francine A. E-Book - Bases da Fitoterapia e Suplementação Nutricional . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. <i>E-book</i> . pi ISBN 9788527735803. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735803/ . Acesso em: 29 nov. 2024.	
ROSSATO, A. E (Org) et al. Fitoterapia racional: aspectos taxonômicos, agroecológicos, etnobotânicos e terapêuticos . Florianópolis: Dioesc. Santa Catarina, 2012. v.1. 1213p	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FILHO, Valdir C.; ZANCHETT, Camile C C. Fitoterapia avançada: uma abordagem química, biológica e nutricional . Porto Alegre: ArtMed, 2020. <i>E-book</i> . pi ISBN 9786581335151. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786581335151/ . Acesso em: 29 nov. 2024.	
COSTA, Eronita de Aquino. Nutrição e fitoterapia . 3. ed. São Paulo: Vozes, 2014. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 29 nov. 2024.	
LIMA, Cristina Peitz de. Plantas medicinais e fitoterapia . 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 29 nov. 2024.	
PALERMO, Jane Rizzo. Bioquímica da nutrição . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 29 nov. 2024.	
Legislação em Fitoterapia. Portal Anvisa. https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_708_2022_.pdf/9e40f04a-403e-483a-8f9d-eae923ae9663	

2° SEMESTRE	
DISCIPLINA: ANATOMIA HUMANA II	CARGA HORÁRIA: 72 h
Objetivo do componente curricular: A disciplina de Anatomia Humana tem por objetivo, proporcionar aos alunos os conhecimentos morfológicos básicos (teórico e prático), dos sistemas do organismo. Identificar os órgãos, regiões e segmentos do corpo, assim como, suas características anatômicas relacionadas ao movimento humano, buscando uma interdisciplinaridade.	
EMENTA: Estudo anátomo-funcional teórico e prático dos sistemas respiratório; digestório, urinário, reprodutor (masculino e feminino) e nervoso (central e periférico).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar: para o estudante de medicina . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 671p.	

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 684p.

TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. **Princípios de anatomia e fisiologia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 1228p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MARTINI, F. H. et al. **Atlas do corpo humano**. Porto Alegre: Artmed, 2009. 151p.

MOORE, K. L.; AGUR, A. M. R.; DALLEY II, A. F. **Anatomia orientada para a clínica**. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 1104p.

NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 532p.

SOBOTTA, J.; PABST, R.; PUTZ, R. **Atlas de anatomia humana: cabeça, pescoço e extremidade superiores**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 1. 416p.

SOBOTTA, J.; PABST, R.; PUTZ, R. **Atlas de anatomia humana: tronco, vísceras e extremidade inferior**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 2. 398p.

2º SEMESTRE

DISCIPLINA: BIOESTATÍSTICA INTEGRALMENTE ON-LINE **CARGA HORÁRIA: 36 h**

Objetivo do componente curricular:

Capacitar o estudante a utilizar os métodos e técnicas estatísticas que permitem organizar, descrever, analisar e interpretar os fenômenos coletivos, relativos ao processo saúde-doença. Possibilitar a aplicação prática do conteúdo ministrado, familiarizando-o com os conceitos estatísticos pertinentes a cada situação. Permitir que o aluno reconheça a importância da estatística na sua área de atuação assim como sua aplicabilidade no cotidiano.

EMENTA: Conceitos fundamentais. Levantamento de dados. Distribuição de frequências. Medidas de tendência central. Medidas de dispersão. Correlação de dados. Noções de probabilidade. Amostragem. Delineamento de pesquisa. Distribuição binomial. Distribuição normal. Uso de ferramentas estatísticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERQUO, E. S.; GOTLIEB, S. L. D.; SOUZA, J. M. P. **Bioestatística**. 2. ed. São Paulo: Epu, 2001. 350p.

JEKEL, J. F.; ELMORE, J. G.; KATZ, D. L. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 431p.

VIEIRA, S. **Introdução a bioestatística**. 5. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1998. 196p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A.; TOLEDO, G. L. **Estatística aplicada**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1995. 267p.

LAURENTI, R. et al. **Estatísticas de saúde**. 2. ed. São Paulo: Epu, 1987. 186p.

MEYER, P. L. **Probabilidade: aplicações a estatística**. 2. ed. Rio de Janeiro: Ltc, 1994. 426p.

MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. O. **Estatística Básica**. 4. ed. São Paulo: Atual, 1998. 321p.

SPIEGEL, M. R. **Estatística**. 2. ed. New York: Mcgraw-Hill Book, 1974. 580p.

2º SEMESTRE

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA ESTRUTURAL **CARGA HORÁRIA: 36 h**

Objetivo do componente curricular:

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Demonstrar uma visão coerente dos princípios gerais da Bioquímica, levando em consideração a estrutura, propriedades e funções das biomoléculas. Caracterizar e reconhecer a estrutura e correlacionar a função dos componentes moleculares das células e compostos químicos biologicamente importantes.

EMENTA: Introdução à Bioquímica. Água: estrutura, propriedades e funções. Noções de pH: conceito, classificação e influência do pH; Solução tampão. Carboidratos: estrutura, propriedades, classificação e funções. Aminoácidos, Peptídeos e Proteínas: estrutura, propriedades, classificação e funções. Enzimas: propriedades, classificação e nomenclatura. Lipídeos: estrutura, propriedades, classificação e funções.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NELSON, D. L.; COX, M. M.; LEHNINGER, A. L. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273p.

TYMOCZKO, J. L.; BERG, J. M.; STRYER, L. **Bioquímica fundamental**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 748p.

VOET, D.; PRATT, C. W.; VOET, J. G. **Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.1241p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAYNES, J. W.; DOMINICZAK, M. H. **Bioquímica médica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 653p.

CONN, E. E.; STUMPF, P. K. **Introdução à bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. 525p.

HORTON, H. R. et al. **Fundamentos de bioquímica**. Englewood: Prentice-Hall, 1996

MURRAY, R. K. et al. Harper: **Bioquímica**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 1998. 860p.

STRYER, L. **Bioquímica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996. 1000p.

2º SEMESTRE

DISCIPLINA: HABILIDADES DE COMUNICAÇÃO TEXTUAL INTEGRALMENTE ON-LINE

CARGA HORÁRIA: 36h

Objetivo da Unidade Curricular: Proporcionar condições para que os futuros profissionais tenham autonomia na expressão de suas ideias, tanto no discurso escrito quanto no oral.

Ementa: Desenvolver um curso diferenciado para atender a demanda por profissionais com perfil para a realidade de mudanças e diversidades tecnológicas, econômicas e culturais das áreas específicas de nutrição e afins, através de uma formação generalista, humanista, ética e crítica, voltada para a motivação e assimilação de conhecimentos de forma permanente, espírito empreendedor, liderança, capacidade de administração, gerenciamento e amplo conceito de cidadania, em todas as áreas do conhecimento, em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais, mais especificamente na promoção, manutenção e recuperação da saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Gnerre, m. **Linguagem, escrita e poder**. 4. Ed. São Paulo: Martins fontes, 2001. 115p.

Fiorin, j. L.; Savioli, f. P. **Lições de texto: leitura e redação**. 4. Ed. São Paulo: ática, 2001. 416p

Garcia, o. M. **Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar**. 25. Ed. Rio de janeiro: fundação Getúlio Vargas, 2006. 539p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

KLEIMAN, A. **Texto e leitor**: aspectos cognitivos da leitura. 2. ed. Campinas: Pontes, 1992. 82p.
 PINTO, V. N. **Comunicação e cultura brasileira**. 5. ed. São Paulo: Ática, 2000. 77p.
 POLITO, R. **Assim e que se fala**: como organizar a fala e transmitir ideias. 1. CD-ROM.
 CUNHA, C. F.; CINTRA, L. F. L. **Nova gramática do português contemporâneo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000. 724p.
 VIGOTSKY, L. S. **Pensamento e linguagem**. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008. 194p. (Psicologia e Pedagogia).

2º SEMESTRE

DISCIPLINA: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA **CARGA HORÁRIA: 72h**

Objetivo da Unidade Curricular: Ministrando educação de nível superior oferecendo ao graduando ferramentas para o conhecimento da anatomia microscópica do corpo humano (células, tecidos, órgãos, sistema e organismo), como também do desenvolvimento humano (gametogênese, zigoto, embrião, feto e nascimento) e, sempre que possível, procurando relações com as demais disciplinas. Ainda, através da postura profissional, instigá-los à pesquisa em laboratório, à criatividade profissional, assim como, à valorização da cidadania.

EMENTA: Histologia geral (epitélio, tecidos conjuntivos, tecido muscular e tecido nervoso); Histologia especial (anatomia microscópica dos órgãos) e Embriologia geral (gametogênese, fecundação, clivagem, períodos embrionário e fetal, teratologia, anexos embrionários e placenta).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. **Atlas colorido de histologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 435p.
 JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 488p.
 MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. **Embriologia clínica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 536p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EYNARD, A. R.; ROVASIO, R. A.; VALENTICH, M. A. **Histologia e embriologia humanas: bases celulares e moleculares**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 695p.
 KIERSZENBAUM, A. L.; TRES, L. L. **Histologia e biologia celular: uma introdução a patologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 699p.
 MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; SHIOTA, K. **Atlas colorido de embriologia clínica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 284p.
 ROSS, M. H.; PAWLINA, W. **Histologia - texto e atlas: em correlação com biologia celular e molecular**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 987p.
 SADLER, T. W.; LANGMAN, J. **Langman embriologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 324p.

2º SEMESTRE

DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA **CARGA HORÁRIA: 36 h**
INTEGRALMENTE ON-LINE

Objetivo do componente curricular:

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Conhecer os fundamentos da metodologia da pesquisa científica a fim de desenvolver e redigir trabalhos acadêmicos.

EMENTA: Conhecimento científico. Ética em pesquisas. Ciência e métodos. Técnicas de estudo. Linguagem científica. Formatação (Normas da ABNT). Projeto de pesquisa. Artigo científico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia científica**. 4. ed. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1996. 209p.
 GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 175p.
 MEZZARROBA, O.; MONTEIRO, C. S. **Manual de metodologia da pesquisa no direito**. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 344p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática da pesquisa**. 19. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2001. 180p.
 MEDEIROS, J. B.; HENRIQUES, A. **Monografia no curso de direito: como elaborar o trabalho de conclusão de curso (TCC)**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 316p.
 D'ONOFRIO, S. **Metodologia do trabalho intelectual**. São Paulo: Atlas, 1999. 120p.
 LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 288p.
 LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do trabalho científico**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 214p

2º SEMESTRE

DISCIPLINA: ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL

CARGA HORÁRIA: 36 h

Objetivo da Unidade Curricular: Identificar os fundamentos da moral e da ética, esta vista como uma ciência que estuda a moral; identificar o seu papel enquanto indivíduo dentro do contexto social e profissional; Conhecer a legislação básica que rege o exercício da profissão de Nutricionista; relacionar os conhecimentos teóricos e as normas que regem o exercício profissional, com a prática profissional; desenvolver a consciência da ética do exercício profissional; conhecer o código de ética do Nutricionista e perceber a sua finalidade e importância para o exercício da profissão.

EMENTA: Aspectos filosóficos da ética. Objetivo da ética. Construção da Bioética. Critérios bioéticos de alteridade e sacralidade da vida humana. Códigos de ética profissional. Fundamentos legais e normativos da profissão. Regulamentação da profissão de Nutricionistas. Conselhos Profissionais e Órgãos de Classe. Relacionamento humano. Atendimento. Orientação Profissional. Evolução histórica do Nutricionista: Surgimento, Evolução da Profissão. Prática do Nutricionista nas diversas áreas. Declaração universal dos direitos humanos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COSTA, Nilce Da Silva Campos. **Formação do nutricionista, a**. Goiânia: UFGO - Universidade Federal De Goiás. 2000. 151p.
 SEGRE, Marco, Org.; COHEN, Claudio, Org. **Bioética**. 3. ed. São Paulo: Edusp. 2002. 218p.
 VALLS, A. L. M. **O que é ética**. 9. ed. São Paulo: Brasiliense, 2000. 82p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, Neuza Maria Brunoro, Coord.; BOREM, Aluizio, Coord. **Biotechnology e nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer os alimentos**. São Paulo: Nobel. 2003. 214p.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

FORTES, Paulo Antônio 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. 119p.
 PESSINI, Leo; BARCHIFONTAINE, Christian De Paul D. **Problemas atuais de bioética.** 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Centro Universitário São Camilo. 2005. 579p.
 ASHLEY, P. A. et al. **Ética e responsabilidade social nos negócios.** São Paulo: Saraiva, 2004. 205p.
<http://www.cfn.org.br/eficiente/sites/cfn/pt-br/home.php> (Legislação: decretos, leis, resoluções)

2° SEMESTRE

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO EM NUTRIÇÃO **CARGA HORÁRIA: 36H**

Objetivo da Unidade Curricular: Capacitar o acadêmico do curso de Nutrição a desenvolver habilidades de Educação Nutricional para atuar junto a comunidade. Introduzir os conceitos e hábitos alimentares adequados, bem como, a orientação nutricional para a correção dos hábitos inadequados.

EMENTA: Fundamentos da educação. Educação nutricional: conceituação, objetivos, história. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Diferentes correntes de interpretação do processo saúde-doença e sua aplicação na educação nutricional. Formação de hábito alimentar: fundamentos e evolução. Modelo transteorético. Processo de mudança do comportamento alimentar. Planejamento, execução e avaliação de programas educativos. Elaboração e utilização dos meios multissensoriais em educação nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MICHEL, O. **Reeducação alimentar:** sinônimo de saúde perfeita. São Paulo: Ltr, 2001. 96p.
 LINDEN, S. **Educação nutricional:** algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005. 153p.
 TRECCO, S. **Guia prático de educação nutricional.** Barueri-SP: Manole, 2016. 186p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DIEZ-GARCIA. R. W.; MANCUSO-CERVATO, A. M. **Mudanças alimentares e educação nutricional.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 411p. (Nutrição e Metabolismo)
 ALVARENGA, M.; FIGUEIREDO, M.; TIMERMAN, F.; ANTONACCIO, C. **Nutrição Comportamental.** Barueri: Manole, 2015. 545p.
 GARCIA, E. M. **Atendimento sistematizado em nutrição:** elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliar e ambulatorial na prática. São Paulo: Atheneu, 2005. 183p.
 PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares:** uma visão nutricional. Barueri: Manole, 2004. 226p.
 BRASIL MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO EM SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 158p.

3° SEMESTRE

DISCIPLINA: TÉCNICA DIETÉTICA – SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS PARCIALMENTE ON-LINE **CARGA HORÁRIA: 72 h**

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

<p>Objetivo da Unidade Curricular: Capacitar o aluno à: aplicar métodos adequados à seleção, conservação e preparo de alimentos; manipular corretamente equipamentos e utensílios em áreas de preparo de alimentos promovendo a racionalização do trabalho; identificar as transformações dos alimentos causadas pela conservação e cocção; racionalizar custos, valor nutritivo e peso dos diferentes alimentos; conhecer e aplicar técnicas de aquisição e de congelamento de alimentos.</p>	
<p>EMENTA: Conceitos e finalidades da Técnica Dietética. Técnicas básicas para o preparo de alimentos. Pesos e medidas. Técnicas para a aquisição dos alimentos. Fichas Técnicas. Porções. Seleção, pré-preparo, preparo e conservação dos alimentos (proteínas vegetal e animal, carboidratos simples e complexos, óleos e gorduras, frutas, verduras e legumes).</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	
<p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed.rev. e ampl. Barueri: Manole, 2014. 400p.</p> <p>ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. <i>E-book</i>. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 26 nov. 2024.</p> <p>HILDEBRAND, Cecília Rodrigues Frutuoso <i>et al.</i>; PORTANOVA, Rui; CALMON, Rafael; D'ALESSANDRO, Gustavo (org.). Alimentos: aspectos processuais. Indaiatuba: Foco, 2023. <i>E-book</i>. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 27 nov. 2024.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	
<p>DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 249p</p> <p>RODRIGUES, Viviane Belini (org.). Técnica dietética I. 1. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2015. <i>E-book</i>. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 26 nov. 2024.</p> <p>RODRIGUES, Viviane Belini (org.). Técnica dietética II. 1. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2015. <i>E-book</i>. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 26 nov. 2024.</p> <p>CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Braz Assunção. Técnica dietética: pré-preparo de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. <i>E-book</i>. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 26 nov. 2024.</p> <p>PINTO, Roberto. Gastronomia brasileira: na linha do tempo. 1. ed. Cotia: Tapioca, 2017. <i>E-book</i>. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 26 nov. 2024.</p> <p>BRINQUES, Graziela Bruschi (org.). Bioquímica dos alimentos. São Paulo: Pearson, 2015. <i>E-book</i>. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 26 nov. 2024.</p>	
<p>3º SEMESTRE</p>	
<p>DISCIPLINA: BIOQUÍMICA METABÓLICA</p>	<p>CARGA HORÁRIA: 72 h</p>
<p>Objetivo do componente curricular: Capacitar o acadêmico para caracterizar e reconhecer a estrutura e correlacionar a função dos componentes moleculares das células e compostos químicos biologicamente importantes. Saber descrever as reações que as células utilizam no metabolismo dos carboidratos, proteínas e lipídios e compreender as interações moleculares que se realizam nos organismos vivos</p>	
<p>EMENTA: Bioenergética e metabolismo. Princípios de bioenergética. A glicólise e o catabolismo das hexoses. Fosforilação oxidativa. O ciclo do ácido cítrico. Fermentação. Gliconeogênese e Sistemas energéticos. Oxidação dos ácidos graxos. Oxidação dos aminoácidos e produção de ureia.</p>	
<p>Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE</p>	<p>Data:</p>
<p>Elaborado por: Colegiado de Curso</p>	<p>Data:</p>
<p>Aprovado por: Consepe/Reitoria</p>	<p>Data:</p>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
NELSON, D. L.; COX, M. M.; LEHNINGER, A. L. Princípios de bioquímica de Lehninger . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273p.	
TYMOCZKO, J. L.; BERG, J. M.; STRYER, L. Bioquímica fundamental . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 748p.	
VOET, D.; PRATT, C. W.; VOET, J. G. Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 1241p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BAYNES, J. W.; DOMINICZAK, M. H. Bioquímica médica . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 653p.	
CONN, E. E.; STUMPF, P. K. Introdução à bioquímica . 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. 525p.	
HORTON, H. R. et al. Fundamentos de bioquímica . Englewood: Prentice-Hall, 1996	
MURRAY, R. K. et al. Harper: bioquímica . 8. ed. São Paulo: Atheneu, 1998. 860p.	
STRYER, L. Bioquímica . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996. 1000p.	
3º SEMESTRE	
DISCIPLINA: EPIDEMIOLOGIA	CARGA HORÁRIA: 36 h
Objetivo do componente curricular: O aluno deverá ser capaz de: Compreender suas responsabilidades como profissional no campo da Saúde Pública utilizando a Epidemiologia como instrumento para o diagnóstico de saúde das comunidades, para o planejamento e a avaliação das ações de saúde coletiva implantadas e para o controle ou erradicação de doenças e agravos à saúde. Compreender a questão multifatorial da etiologia das doenças, das condições clínicas e de atenção à saúde que o indivíduo mantém em seu meio, relacionando os fatores determinantes do processo saúde doença com a finalidade de promoção, prevenção e recuperação da saúde. Compreender os principais indicadores de Saúde e sua importância no planejamento das ações de saúde. Compreender o Sistema de Saúde relacionando a importância da Epidemiologia no contexto das Redes de Atenção à Saúde e as Linhas de Cuidado implantadas.	
EMENTA: História e evolução da epidemiologia. Uso da epidemiologia no controle das doenças, na avaliação dos serviços de saúde e nas propostas para os problemas de saúde. Processo saúde-doença. Epidemiologia descritiva. Indicadores de Saúde e qualidade de vida. Cadeia do processo infeccioso. Dinâmica das doenças infecciosas. Fontes de dados e Sistemas de Informação em Saúde. Vigilância em Saúde. Políticas de Saúde no Brasil. Epidemiologia e as Redes de Atenção à Saúde com ênfase nas linhas de cuidado. Direitos Humanos. Educação Ambiental. Relações Étnico-raciais. Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MEDRONHO, R. A. (Ed.) et al. Epidemiologia . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685p.	
ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M. L. Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos, aplicações . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 699p.	
BENSENOR, I. M.; LOTUFO, P. A. Epidemiologia: abordagem prática . 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 385p. (Medicina - ciência e arte).	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Política Nacional de Saúde Integral da População	

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Negra: uma política do SUS. 2ªed. Brasília. Editora do Ministério da Saúde. 2013. 36 p. Disponível em <http://www.saude.gov.br/editora> em 08/08/2016

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Guia de vigilância epidemiológica** / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. 7. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 816 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos). Disponível em <http://portal.saude.gov.br> em 07/08/2016

FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W. **Epidemiologia clínica: elementos essenciais**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 288p.

ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. **Introdução a epidemiologia**. 4. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 282p.

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 596p

3º SEMESTRE

DISCIPLINA: FISIOLOGIA HUMANA I **CARGA HORÁRIA: 72h**

Objetivo do componente curricular:
Conhecer e compreender o funcionamento do organismo humano através do estudo dos sistemas fisiológicos e dos mecanismos homeostáticos. Fornecer subsídios para a formação específica nas áreas de farmacologia, patologia e clínica.

EMENTA: Introdução à Fisiologia Humana. Homeostasia. Sistema de Retroalimentação. Potencial de membrana. Sinapse. Sistema Nervoso central. Sistema Nervoso Periférico. Sistema Cardiovascular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 639p.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 973p.

TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. **Princípios de anatomia e fisiologia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 1228p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B.; HOUSSAY, B. A. **Fisiologia humana de Houssay**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 1124p.

AIRES, M. M. **Fisiologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 934p.

DAVIES, A. et al. **Fisiologia humana**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 980p.

DOUGLAS, C. R. **Tratado de fisiologia aplicada as ciências da saúde**. 4. ed. São Paulo: Robe, 2000. 1338p.

GUYTON, A. C. **Fisiologia humana**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 564p.

3º SEMESTRE

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA **CARGA HORÁRIA: 72 h**

Objetivo do componente curricular: Colaborar no processo de capacitação do aluno para o exercício das competências e habilidades, desenvolvendo atividades relacionadas à Bacteriologia, à Micologia e à Virologia.

EMENTA: Características dos vírus, ciclo replicativos dos vírus e as principais viroses. Características dos fungos, fisiologia e bioquímica dos fungos e as principais micoses. Características das bactérias, fisiologia e bioquímica das bactérias de interesse médico.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Promoção e prevenção da saúde. Esterilização e desinfecção. Resistência aos antimicrobianos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALTERTHUM, F. (Coord.) et al. **Microbiologia**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. 586p.
 BROOKS, G. F. et al. **Jawetz, Melnick & Adelberg microbiologia médica**. 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 611p.
 PELCZAR JUNIOR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2. ed. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1997. v. 1. 524p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, H. R.; FURLANETO, M. C.; TORRES, B. B. **Microbiologia basica**. São Paulo: Atheneu, 2010. 196p. (Biblioteca biomedica).
 BURTON, G. R. W.; ENGELKIRK, P. G. **Microbiologia para as ciências da saúde**. 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 289p.
 SANTOS, N. S. O.; ROMANOS, M. T. V.; WIGG, M. D. **Introdução a virologia humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 254p.
 SCHAECHTER, M. (Ed.) et al. **Microbiologia: mecanismos das doenças infecciosas**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 642p.
 TORTORA, G. J.; CASE, C. L.; FUNKE, B. R. **Microbiologia**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000. 827p.

3º SEMESTRE

DISCIPLINA: PARASITOLOGIA HUMANA CARGA HORÁRIA: 72 h
PARCIALMENTE ON-LINE

Objetivo do componente curricular:

O programa proposto tem por objetivo oferecer uma visão geral sobre a Parasitologia, desenvolver o espírito crítico científico e a conscientização dos problemas das zoonoses no Brasil, abordando a sistematização, morfologia, biologia, patogenia, diagnóstico, epidemiologia, profilaxia e tratamento dos parasitas humanos e as circunstâncias que levaram o homem a adquiri-la

EMENTA: Relações parasito-hospedeiro. Estudo dos Protozoários de Interesse Médico (morfologia, biologia, patogenia, profilaxia epidemiologia). Estudo dos Helminthos de Interesse Médico (morfologia, biologia, patogenia, profilaxia epidemiologia). Estudo dos Vetores dos Parasitas Humano.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. **Parasitologia humana e seus fundamentos gerais**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 390p.
 NEVES, D. P. et al. **Parasitologia humana**. 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 494p. (Biblioteca Biomédica).
 REY, L. **Bases da parasitologia médica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 391p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CIMERMAN, B., FRANCO, M.A.; **Parasitologia Humana: atlas descritivo e imagens, artrópodes, protozoários, helmintos e moluscos**. São Paulo, Editora Atheneu 2011.
<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/185873/pdf/0?code=0XTHoupMoaKLZftwhHoRwm7TPlu6WpoHSghSKatnCHAT3pd40tY0pMWDhAjnzCHuDZJ0cuzcDAPZ0/O75fUrEw==>. Acesso em 12/02/2023.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

ENGROFF, P., et al. **Parasitologia Clínica**. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo A, 2021.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556901572>. Acesso em 12/02/2023

FERREIRA, M. U. **Parasitologia Contemporânea**. Disponível em: Minha Biblioteca, (2nd edição). Grupo GEN, 2020.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527737166/epubcfi/6/26%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dchapter03%5D!4> . Acesso em 12/02/2023

SIQUEIRA-BATISTA, R.; **Parasitologia - Fundamentos e Prática Clínica**. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo GEN, 2020.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527736473/epubcfi/6/60%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dpart002%5D!4/2/38/2>. Acesso em 12/02/2023.

DE CARLI, G.A.; **Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas; 2ed.** São Paulo: Atheneu, 2007.
<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/174775/pdf/0?code=GAR+4UcMYSwzHNJVvY6UtpfUAz3fkeCWiUcygTWYHvQAUHzSm3WpSNHOXLAj8gs0+Lp9EPggbv7b4w+yT3F+vw==> . Acesso em 12/02/2023.

3º SEMESTRE	
DISCIPLINA: NUTRIÇÃO MATERNO E GERONTOLOGIA	CARGA HORÁRIA: 54h
<p>Objetivo da Unidade Curricular: Introduzir o aluno no estudo do grupo materno-infantil, tanto nos aspectos fisiológicos quanto nas alterações patológicas mais comuns a esse grupo; - Avaliar do ganho de peso durante a gestação até a avaliação do crescimento e desenvolvimento da criança; - Acompanhar a alimentação da criança desde o nascimento, observando a prática do aleitamento materno e a introdução da alimentação complementar; - Reconhecer a importância da nutrição para a reprodução e saúde humana, com destaque para a gestação, lactação e infância. - Utilizar guias alimentares para a seleção de práticas alimentares saudáveis a serem promovidas na educação nutricional de gestantes, nutrizas, lactentes e crianças. - Compreender os processos fisiológicos, bioquímicos e dietéticos na fase geriátrica.</p>	
<p>EMENTA: Nutrição na gravidez e na lactação; alterações morfológicas e fisiológicas da gravidez no organismo materno; intercorrências mais comuns na gravidez; políticas de incentivo, promoção e proteção ao aleitamento materno; aleitamento materno: fisiologia da lactação; técnicas e processo de aleitamento materno; alimentação e nutrição da nutriz; aleitamento artificial; bases fisiológicas e crescimento do recém-nascido; alimentação complementar; alimentação nos primeiros anos de vida. Alimentação e recomendações nutricionais do idoso.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555p.</p> <p>TIRAPAGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2002. 284p.</p> <p>SOUZA, Carolina Belomo de; SIROTA, Veridiane Guimarães Ribas. Nutrição materno infantil. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. <i>E-book</i>. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 29 nov. 2024.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

SCHWANKE, Carla Helena Augustin. **Atualizações em geriatria e gerontologia III: nutrição e envelhecimento**. 1. ed. Porto Alegre: ediPUCRS, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 nov. 2024.

FULGINITI, Helena S. D O. **Nutrição materno-infantil**. Porto Alegre: SAGAH, 2016. *E-book*. p.Capa. ISBN 9788569726838. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788569726838/>. Acesso em: 29 nov. 2024.

FRANK, A. A.; SOARES, E. A. **Nutrição no envelhecer**. São Paulo: Atheneu, 2004. 300p.

EUCLYDES, M. P. **Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada**. 2. ed. Viçosa: Edição do Autor, 2000. 488p

CIAMPO, Luiz Antônio Del; RICCO, Rubens Garcia; ALMEIDA, Carlos Alberto Nogueira de. **Aleitamento materno: passagens e transferências mãe-filho**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 nov. 2024.

3º SEMESTRE

DISCIPLINA: BIOÉTICA (OPTATIVA)	CARGA HORÁRIA: 36 h
Objetivo do componente curricular: Refletir sobre situações pertinentes a Bioética, ética e moral. Iniciar as discussões sobre as diferentes abordagens da Bioética. Identificar problemas e dilemas éticos em situações reais da vida profissional. Propiciar ferramentas básicas do pensamento filosófico, com as quais avaliar criticamente problemas bioéticos possibilitando a tomada de decisões.	
EMENTA: Teoria da bioética; Bioética e diversidade cultural; Bioética e questões de Gênero; Princípios da Beneficência, Não-maleficência, Autonomia e Justiça; Sobre a morte e o morrer; Bioética e meio ambiente; Bioética e pesquisa em animais; Bioética e pesquisa em seres humanos; Bioética social; Desafios éticos na perspectiva da bioética cotidiana em saúde individual e coletiva.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARICO, C. R. Arqueologia da ética . São Paulo: Icone, 2001. 143p.	
PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. D. Problemas atuais de bioética . 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000. 527p.	
SEGRE, M.; COHEN, C. Bioética . 3. ed. São Paulo: EDUSP, 2002 218p	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FARIA, M. D. C. B. D. Aristóteles: a plenitude como horizonte do ser . Ribeirão Preto: Moderna, 2001. 136p.	
SANTOS, M. C. C. L, O. Biodireito: ciência da vida, os novos desafios . São Paulo: Revista dos Tribunais, 2001. 374p.	
SGRECCIA, E. Manual de bioética: aspectos médico-sociais . São Paulo: Loyola, 1997. v. 2. 455p.	
SGRECCIA, E. Manual de bioética: fundamentos e ética biomédica . São Paulo: Loyola, 1996. v. 1. 686p.	
REVISTA BIOÉTICA. Brasília: Conselho Federal de Medicina , 1993- . Trimestral. ISSN 1983-8042 versão online. Disponível em: https://revistabioetica.cfm.org.br/index.php/revista_bioetica/index . Acesso em: 15 fev. 2023	

3º SEMESTRE

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

DISCIPLINA: LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL I (OPTATIVA)	CARGA HORÁRIA: 36 h
EMENTA: Leitura decodificativa, compreensiva, analítica, crítica, interpretativa e criativa. Produção de dissertações. Como responder a questões tipo teste em concursos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CUNHA, C. & CINTRA, L. Nova gramática do português contemporâneo . 2. Ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000. FIORIN, J. L. & SAVIOLI, F. P. Para entender o texto: leitura e redação . São Paulo: Ática, 1993. GARCIA, O. M. Comunicação em prosa moderna . 21. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2002.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
KOCH, I. G. V. Argumentação e Linguagem . São Paulo: Cortez, 1987. LUFT, C. P. Grande Manual de Ortografia Globo . Porto Alegre: Globo, 1991. KOCH, I. G. V. A coesão textual . São Paulo: Contexto, 1993. KOCH, I. G. V & TRAVAGLIA, C. A coerência textual . São Paulo: Contexto, 1993. PÉCORÁ, A. Problemas de redação. São Paulo: Martins Fontes, 1983.	

4º SEMESTRE	
DISCIPLINA: FARMACOLOGIA	CARGA HORÁRIA: 72h
Objetivo do componente curricular: Conhecer as fases e os processos farmacológicos envolvidos após a administração dos medicamentos. Compreender os conceitos e os estudos de Biodisponibilidade e Bioequivalência. Descrever os processos farmacocinéticos (absorção, distribuição, biotransformação e excreção) e apontar seus fatores determinantes. Reconhecer os mecanismos gerais da ação dos fármacos. Sistematizar as interações medicamentosas e compreender seus mecanismos farmacológicos	
EMENTA: Princípios gerais da farmacologia. Vias e sistemas de aplicação de fármacos. Conceitos básicos em farmacologia (Biodisponibilidade e bioequivalência). Especialidades farmacêuticas. Farmacocinética (Absorção, distribuição, biotransformação e excreção de fármacos). Estudo gráfico da variação da concentração plasmática dos fármacos em função do tempo. Farmacodinâmica geral. Mecanismos gerais de ações de fármacos. Interações medicamentosas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRUNTON, L. L. (Org.) et al. Bases farmacológicas da terapêutica de Goodman & Gilman , as. 12. ed. Porto Alegre: Amgh, 2012. 2079p. RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M. Farmacologia . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 703p. SILVA, P. Farmacologia . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 1314p	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ARAÚJO, L. C. L.; ARAÚJO, C. E. P. Farmacologia: roteiros de aulas práticas e estudos dirigidos . 2. ed. Piracicaba: UNIMEP, 1995. v. 1. 130p. FONSECA, A. L. Interações medicamentosas . 3. ed. Petrópolis: Epub, 2001. 502p. KALANT, H.; ROSCHLAU, W. H. E. Princípios de farmacologia médica . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 687p.	

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

SCHELLACK, G. **Farmacologia**: uma abordagem didática. São Paulo: Fundamento Educacional, 2006. 190p. (Fundamento educacional).
ZANINI, A. C.; OGA, S. **Farmacologia aplicada**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 1994. 739p.

4º SEMESTRE

DISCIPLINA: FISIOLOGIA HUMANA II

CARGA HORÁRIA: 36 h

Objetivo do componente curricular:

Conhecer e compreender o funcionamento do organismo humano através do estudo dos sistemas fisiológicos e dos mecanismos homeostáticos; fornecer subsídios para a formação específica nas áreas de farmacologia, patologia e clínica.

EMENTA: Sistema respiratório, Sistema digestório, Sistema renal e Sistema endócrino.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GUYTON, A. C. **Tratado de fisiologia médica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 973p.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 639p.

TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. **Princípios de anatomia e fisiologia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 1228p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AIRES, M. M. **Fisiologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 934p.

CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B.; HOUSSAY, B. A. **Fisiologia humana de Houssay**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 1124p.

DAVIES, A. et al. **Fisiologia humana**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 980p.

GUYTON, A. C. **Fisiologia humana**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 564p.

POWERS, S. K.; HOWLEY, E. T. **Fisiologia do exercício – guia de estudo do estudante: teoria e aplicação ao condicionamento físico e ao desempenho**. 3. ed. Barueri: Manole, 2000. 128p.

4º SEMESTRE

DISCIPLINA: IMUNOLOGIA PARCIALMENE ON-LINE

CARGA HORÁRIA: 72 h

Objetivo do componente curricular:

Disciplina tem como objetivo capacitar o aluno a entender os principais mecanismos envolvidos no desenvolvimento da resposta imune inata e adaptativa, os princípios da imunização. Reconhecer as diferentes células e moléculas, bem como os órgãos que fazem parte do sistema imune; relacionar e interpretar as interações celulares e moleculares do Sistema Imunológico; distinguir os diferentes meios que o sistema imune utiliza no combate a microrganismos patogênicos, e compreender as interações parasito/hospedeiro; identificar as diferentes reações de hipersensibilidades e suas consequências ao organismo.

EMENTA: Conceitos em Imunologia Básica. Células do sistema imune, Mediadores Solúveis da Resposta Imune. Antígenos e Anticorpos. Cooperação celular. Mecanismo Efetor da Resposta Imune. Vacina e Soroterapia. Doenças Imunológicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; POBER, J. S. **Imunologia celular & molecular**. 3. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2000. 486p.

Elaborado por:

Núcleo Docente Estruturante - NDE

Data:

Elaborado por:

Colegiado de Curso

Data:

Aprovado por:

Consepe/Reitoria

Data:

PEAKMAN, M.; VERGANI, D. **Imunologia básica e clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.327p.

ROITT, I. M.; BROSTOFF, J.; MALE, D. **Imunologia**. 6. ed. Barueri: Manole, 2003. 481p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BENJAMINI, E.; COICO, R.; SUNSHINE, G. **Imunologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 288p.

JANEWAY JUNIOR, C. A. et al. **Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 767p.

NAIRN, R.; HELBERT, M. **Imunologia para estudantes de medicina**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 326p.

STITES, D. P.; PARSLOW, T. G.; TERR, A. I. **Imunologia médica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 689p.

STITES, D. P.; TERR, A. I. **Imunologia básica**. Rio de Janeiro: Prentice-Hall do Brasil, 2004. 187p.

4º SEMESTRE	
DISCIPLINA: PATOLOGIA HUMANA PARCIALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 72 h
Objetivo do componente curricular: O aluno deverá ser capaz de compreender os conceitos básicos dos processos patológicos do organismo humano, sua etiologia, patogênese, e consequentes alterações morfológicas, anatômicas e funcionais que esses processos desencadeiam, tendo assim condições de aplicar os conceitos adquiridos na resolução de problemas da vida prática.	
EMENTA: Processos patológicos gerais, com suas correspondentes reações orgânicas frente aos agressores físicos, mecânicos, químicos e biológicos. Alterações celulares, adaptação e morte. Inflamação e reparo tecidual. Distúrbios hemodinâmicos, neoplasias, processos imunológicos, imunodeficiências, doenças ambientais. Desenvolvimento de conceitos que possibilitem análise crítica e resolução de problemas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRASILEIRO FILHO, G.; BOGLIOLO, L. Bogliolo Patologia geral . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1501p.	
KUMAR, V. et al. Robbins & Cotran patologia: bases patológicas das doenças . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1458p.	
FRANCO, M. (Ed.) et al. Patologia: processos gerais . 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 338p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
EYNARD, A. R.; ROVASIO, R. A.; VALENTICH, M. A. Histologia e embriologia humanas: bases celulares e moleculares . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 695p.	
GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Atlas colorido de histologia . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 494p.	
KOSS, L. G.; GOMPEL, C. Introdução a Citopatologia com correlações histológicas e clínicas . São Paulo: Roca, 2014. 203p.	
MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. Patologia: processos gerais . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 320p. (biblioteca biomédica).	

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

ROSS, M. H.; PAWLINA, W. **Histologia** - texto e atlas: em correlação com biologia celular e molecular. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 987p.

4º SEMESTRE

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

CARGA HORÁRIA: 72 h

Objetivo da Unidade Curricular: Capacitar o aluno à conhecer e aplicar técnicas corretas para o planejamento de refeições considerando a elaboração de cardápios e a aquisição dos alimentos necessários para a sua implementação; conhecer a legislação para os alimentos diet e light; identificar os alimentos funcionais, seus compostos bioativos e sua introdução no planejamento de refeições e conhecer a cozinha regional brasileira e incluir na elaboração de refeições.

EMENTA: Planejamento de refeições. Leis da alimentação. Hábitos e tabus alimentares. Alimentos diet e light. Alimentos funcionais. Culinária regional brasileira.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição:** um modo de fazer. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2013. 378p.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor:** tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 304p.

N. A. C. **Chef profissional.** 4. ed.rev. São Paulo: SENAC, 2011. 1235p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SEQUERRA, Lucia (org.). **Cozinha brasileira.** São Paulo: Pearson, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 26 nov. 2024.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Nutrição.** 1. ed. São Paulo: Rideel, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 26 nov. 2024.

LUTTI, J. M. G. **Ensaio sobre a cozinha afetiva.** 1. ed. São Paulo: Labrador, 2022. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 nov. 2024.

LUTTI, J. M. G. **Comida é memória:** 23 histórias de cozinha para aquecer o coração. São Paulo: Labrador, 2023. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 29 nov. 2024.

REGGIOLLI, M. R.; GONSALVES, M. I. E. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação. São Paulo: **Atheneu**, 2000. 129p.

4º SEMESTRE

DISCIPLINA: SAÚDE COLETIVA

CARGA HORÁRIA: 72 h

Objetivo do componente curricular:

Realizar uma reflexão crítica entre o futuro profissional de saúde e o modo de pensar saúde, assim como a sua relação com a qualidade da vida dos grupos humanos por meio do conhecimento do campo da saúde coletiva enquanto espaço de produção de saberes e práticas em referência à saúde como fenômeno social. Conhecer a história da Saúde Pública no Brasil. Reconhecer o papel do Estado como formulador de políticas públicas de saúde e os movimentos sociais como fomentadores dessas políticas. Formar recursos humanos contribuindo assim para a construção, fortalecimento e consolidação do Sistema Único de Saúde - SUS.

EMENTA: Conceito de saúde. Concepção do Processo Saúde- Doença. História das Políticas de Saúde no Brasil. Sistema Único de Saúde (SUS). Organização da Atenção à Saúde. Controle social em saúde. Redes regionalizadas e hierarquizadas. Gestão do Cuidado. As vigilâncias no campo da saúde. Promoção à saúde. Educação em saúde.

Elaborado por:

Núcleo Docente Estruturante - NDE

Data:

Elaborado por:

Colegiado de Curso

Data:

Aprovado por:

Consepe/Reitoria

Data:

Território da promoção da saúde. Formulação de políticas e planejamento. Sistemas de informação em saúde. Regulação em saúde. Elaboração de projetos de intervenção. Direitos Humanos. Educação Ambiental. Redes de Atenção à saúde com ênfase nas linhas de cuidados em todo o ciclo vital. Relações Étnico-raciais: cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. Departamento de Apoio à Descentralização. Coordenação Geral de Apoio à Gestão Descentralizada. Diretrizes Operacionais dos Pactos pela Vida, em Defesa do SUS e de Gestão. Brasília. 2006, 76p. disponível em <http://www.saude.gov.br>.

ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. **Introdução a epidemiologia**. 4. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 282p.

CAMPOS, G. W. S. **Saúde Paideia**. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 2007. 185p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Guia de vigilância epidemiológica** / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. 7. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 816 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos). Disponível em <http://portal.saude.gov.br> em 07/08/2016

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília. 2006, 60p. disponível em <http://www.saude.gov.br/dab>

MENDES, E. V. OPAS/OMS/CONASS. Organização Pan-Americana de Saúde/Organização Mundial de Saúde/ Conselho Nacional de Secretários de Saúde. **As Redes de Atenção à Saúde**. 2ª ed. Brasília. 2011. 549p. Disponível em <http://www.telessaude.mt.gov.br/> em 02/08/2016

CAMPOS, G. W. S. (Org.) et al. **Tratado de saúde coletiva**. 2. ed. rev. e aum. São Paulo: Hucitec, 2012. 968p. (Saúde em debate).

CAMPOS, G. W. S. **Saúde Paideia**. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 2007. 185p.

4º SEMESTRE

DISCIPLINA: CIÊNCIAS DO AMBIENTE (OPTATIVA)

CARGA HORÁRIA: 36 h

Objetivo da

EMENTA: Noções de ecologia; Ecossistemas; Leis da conservação da massa e energia; Interação entre o homem e o meio ambiente; Mudanças climáticas; Direito ecológico; Política ambiental; Conceitos e correntes de educação ambiental; Desenvolvimento sustentável.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRAGA, B. et al. **Introdução à engenharia ambiental**. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2007.

LEFF, E. **Saber ambiental: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder**. 3. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2004.

TAUK-TORNISIELO, S. M.; FOWLER, H. G.; GOBBI, N. **Análise ambiental: uma visão multidisciplinar**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Unesp, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Elaborado por:
Núcleo Docente Estruturante - NDE

Data:

Elaborado por:
Colegiado de Curso

Data:

Aprovado por:
Consepe/Reitoria

Data:

TROPMAIR, H. **Biogeografia e meio ambiente**. 8ª ed. ampl. e atual. Rio Claro: Divisa, 2008.
 PINHEIRO, A. C.; BRAGANÇA, C. F. **Ciências do ambiente: ecologia, poluição e impacto ambiental**. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1992.
 CAMPOS, L. S.; SHIGUNOV, T.; SHIGUNOV NETO, A. **Fundamentos da gestão ambiental**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2009.
 DIAS, G. F.; **Educação ambiental: princípios e práticas**. 9. ed. São Paulo: Gaia, 2011.
 RODRIGUES, S. A. **Destruição e equilíbrio: o homem e o ambiente no espaço e no tempo**. 8. ed. São Paulo: Atual, 1996.

4º SEMESTRE

DISCIPLINA: LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL II (OPTATIVA) **CARGA HORÁRIA: 72 h**

EMENTA: Leitura decodificativa, compreensiva, analítica, crítica, interpretativa e criativa. Produção de dissertações. Como responder a questões tipo teste em concursos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUNHA, C. & CINTRA, L. **Nova gramática do português contemporâneo**. 2.Ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.
 FIORIN, J. L. & SAVIOLI, F. P. **Para entender o texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 1993.
 GARCIA, O. M. **Comunicação em prosa moderna**. 21. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOCH, I. G. V. **Argumentação e Linguagem**. São Paulo: Cortez, 1987 LUFT. C. P. Grande Manual de Ortografia Globo. Porto Alegre: Globo, 1991.
 KOCH, I. G. V. **A coesão textual**. São Paulo: Contexto, 1993.
 KOCH, I. G. V & TRAVAGLIA, C. **A coerência textual**. São Paulo: Contexto, 1993.
 PÉCORA, A. **Problemas de redação**. São Paulo: Martins Fontes, 1983. TEIXEIRA, L. **Comunicação na Empresa**. Rio de Janeiro: FGV, 2009.

4º SEMESTRE

DISCIPLINA: AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA **CARGA HORÁRIA: 72 h**

Objetivo da Unidade Curricular: Capacitar o aluno para a realização da Avaliação Antropométrica de crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes e sua interpretação.

EMENTA: Importância e conceitos da avaliação nutricional. Avaliação antropométrica de gestantes, crianças, adolescentes, adultos, idosos e amputados. Técnicas de aferição de peso, altura, dobras cutâneas e circunferências. Cálculos de indicadores conjugados, peso ideal, peso e altura estimados, e interpretação dos indicadores antropométricos. Elaboração do diagnóstico nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. 3. ed. Florianópolis: UFSC-Universidade Federal de Santa Catarina, 2000. 146p.
 CARDOSO, A. L.; LOPES, L. A.; TADDEI, J. A. A. **Tópicos atuais em nutrição pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2006. 184p.
 CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 1. 928p.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

SILVA, S. C. S.; MURA, J. D. A. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1256p.
 SHILS, M. E. (Ed.) et al. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 2. 2106p.
 ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**: Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do coração (HCFM-USP). São Paulo: Atheneu, 2004. 218p.
 FRANK, A. A.; SOARES, E. A. **Nutrição no envelhecer**. São Paulo: Atheneu, 2004. 300p.

5º SEMESTRE	
DISCIPLINA: BROMATOLOGIA	CARGA HORÁRIA: 36 h
Objetivo da Unidade Curricular: Possibilitar ao aluno a compreensão das técnicas de análises da composição centesimal dos alimentos e controle de qualidade.	
EMENTA: Amostragem. Análise de Alimentos. Composição centesimal do alimento (umidade, cinzas, proteína, lipídeos, carboidratos e fibras). Métodos físico-químicos de análise de alimentos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARAUJO, J. M. Química de alimentos : teoria e prática. 3. ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2004. 478p. SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição : introdução a bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278p. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. rev. Campinas: Unicamp (Universidade Estadual de Campinas), 2001. 212p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H. Bioquímica experimental de alimentos . São Paulo: Varela, 2005. 187p. CARVALHO, P. R. N. et al. Análises químicas de alimento : manual teórico. São Paulo: Imprensa Oficial, 1990. 121p. BARUFFALDI, R. et al. Fundamentos de tecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 1998. v. 3. 317p. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . São Paulo: Nobel, 1999. 284p. HARRIS, D. C. Análise química quantitativa . 6. ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2005. 876p.	

5º SEMESTRE	
DISCIPLINA: PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	CARGA HORÁRIA: 72 h
Objetivo da Unidade Curricular: Capacitar o aluno à: determinar e controlar custos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs); dimensionar, organizar, treinar e motivar recursos humanos de UANs; conhecer os princípios básicos de segurança no trabalho; conhecer o programa de alimentação do trabalhador; conhecer legislação sobre cestas básicas e conhecer e aplicar as políticas de recursos ambientais na gestão de UANs.	
EMENTA: Controle de Custos. Recursos Humanos. Segurança no Trabalho. Programa de Alimentação do Trabalhador. Cesta Básica. Políticas de Recursos Ambientais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BALCHIUNAS, D. Gestão de UANUAN - um resgate do binômio : alimentação e nutrição. São Paulo: Roca, 2014. 288p.	

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p.
TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Cardápios - Guia Prático para a Elaboração. São Paulo: **Grupo GEN**, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/>. Acesso em: 29 nov. 2024.

MEZOMO, Iracema de B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: **Manole**, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/>. Acesso em: 29 nov. 2023.

FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: **Senac Sao Paulo**, 2000. 159p.

SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: **Rúbio**, 2012. 288p.

www.anvisa.gov.br Resoluções e Portarias para Unidade de Alimentação e Nutrição.

SEQUERRA, Lucia (org). **Cozinha Brasileira**. São Paulo: Pearson, 2018. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 26 nov. 2024.

5º SEMESTRE

DISCIPLINA: DIETOTERAPIA

CARGA HORÁRIA: 72 h

Objetivo da Unidade Curricular: Promover conhecimentos básicos sobre Dietoterapia, incluindo as modificações da dieta normal oral, nutrição enteral e parenteral, e nutrição do paciente hospitalizado; sobre a realização da prescrição dietética e evolução nutricional e sobre a dietoterapia aplicada as doenças do trato gastrointestinal.

EMENTA: Introdução à Dietoterapia. Características da dieta normal e alterações quanto à consistência, qualidade e quantidade de nutrientes. Prescrição Dietética e Plano Alimentar. Cuidado nutricional aplicado ao paciente ambulatorial e hospitalizado. Triagem Nutricional. Níveis de Assistência. Terapia Nutricional. Vias de alimentação. Nutrição Enteral e Parenteral. Vias de acesso e métodos de administração da nutrição enteral. Fórmulas Enterais. Dietoterapia aplicada as doenças do Trato Gastrointestinal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L. K. et al. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia**. 9. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179p.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 1. 928p.

CARUSO, L.; SILVA, A. L. N. D.; SIMONY, R. F. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2005. 148p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 2. 1858p.

SILVA, S. C. S.; MURA, J. D. A. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1256p.

SHILS, M. E. (Ed.) et al. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 1. 1026p.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

TOLEDO, D.; CASTRO, M. **Terapia nutricional em UTI**. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 404p.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração HCFMUSP**. São Paulo: Atheneu, 2004. 218p.

5º SEMESTRE

DISCIPLINA: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO

CARGA HORÁRIA: 72 h

Objetivo da Unidade Curricular: Ministrando conteúdo teórico sobre a fisiopatologia das doenças relacionadas ao trato digestório, glândulas anexas e sistema endócrino, assim como fornecer conhecimentos básicos relacionados à interação das diferentes doenças com a nutrição do paciente hospitalizado e ambulatorial, possibilitando o desenvolvimento da prática dietoterápica específica.

EMENTA: Fisiopatologia das afecções do trato gastrointestinal e glândulas anexas. Doenças do sistema endócrino, cardiovascular e sistema renal. Distúrbios metabólicos e nutricionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GUYTON, A. C. **Fisiologia humana**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 564p.
BRASILEIRO FILHO, G.; BOGLIOLO, L. **Bogliolo patologia geral**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1051p.

KUMAR, V. et al. **Robbins & Cotran patologia: bases patológicas das doenças**. 8. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1458p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BECKER, P. F. L. **Patologia geral**. São Paulo: Sarvier, 1997. 242p.

KASPER, D. L. et al. **Harrison medicina interna**. 16. ed. Rio de Janeiro: Mcgraw-Hill do Brasil, 2006. v. 1. 1565p.

MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. **Patologia: processos gerais**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 320p.

SHILS, M. E. (Ed.) et al. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 1. 1026p.

SHILS, M. E. (Ed.) et al. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 2. 2106p.

5º SEMESTRE

DISCIPLINA: MARKETING NUTRICIONAL

CARGA HORÁRIA: 36 h

Objetivo da Unidade Curricular: Compreender os conceitos básicos de marketing voltados a uma análise crítica das questões de alimentação e nutrição, fornecer instrumentos de marketing para aplicabilidade, elaboração, e análise crítica de um plano de negócios de empresas da área de alimentação e nutrição.

EMENTA: Conhecimento da atividade econômica para uma melhor compreensão do ambiente onde as instituições privadas e governamentais atuam. Análise micro para integrar a Economia à necessidade do Nutricionista. Demanda do consumidor e sua sensibilidade às variações de preços e renda. Conceitos de custos e de formação do preço de venda. Noções de Marketing Geral. Elementos do Marketing. Desenvolvimento de Produto. Comportamento do Consumidor. Serviço de Atendimento ao Cliente. Marketing e a utilização da mídia. Rotulagem Nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Elaborado por:

Núcleo Docente Estruturante - NDE

Data:

Elaborado por:

Colegiado de Curso

Data:

Aprovado por:

Consepe/Reitoria

Data:

KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. M. **Princípios de marketing**. 18. ed. São Paulo: Grupo A, 2023. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.
 KOTLER, P.; KARTAJAYA, H.; SETIAWAN, I. **Marketing 3.0**: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 215p.
 KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de marketing**. 12. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2010. 600p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES, Elizeu Barroso et al. **Marketing de relacionamento: nós vemos marketing em tudo e você?**. 1. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2023. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

Site da Agência nacional de vigilância sanitária sobre Rotulagem Nutricional <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/rotulagem> -

Novas regras para rotulagem nutricional - matéria em site do Conselho Federal de Nutricionistas <https://www.cfn.org.br/index.php/noticias/novas-regras-para-rotulagem-nutricional-ja-estao-em-vigor/> Acesso em: 15/08/2023

BEZERRA, Lisiane Lucena; SILVA, Jessica Laisa Dias da. **Comportamento do Consumidor na Era Digital**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2021. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

RIBEIRO, Iara Margolis; SANTOS, Maurílio José dos. **O produto embalagem - da produção ao marketing**: uma análise sob a perspectiva do consumidor no ato da compra. 1. ed. Jundiaí, SP: Paco e Littera, 2020. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

5º SEMESTRE

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA: 54H

Objetivo da Unidade Curricular: Introduzir ao estudante os conceitos básicos aplicados na indústria alimentícia, abordando os principais processos utilizados, verificando em cada fase o que ocorre com os constituintes do alimento.

EMENTA: Fatores de deterioração dos alimentos. Métodos de conservação utilizados na indústria alimentícia. Processamento dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARUFFALDI, R. et al. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998. v. 3. 317p.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1999. 284p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GAMA, R. R. **Alimentos**. Campinas: Bookseller, 2000. 1162p.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. rev. Campinas: Unicamp (Universidade Estadual de Campinas), 2001. 212p.

MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H. **Bioquímica experimental de alimentos**. São Paulo: Varela, 2005. 187p.

ARAUJO, J. M. **Química de alimentos**: teoria e prática. 3. ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2004. 478p.

Ciência e tecnologia de alimentos, Brasil, 0, 2005 CD

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

6º SEMESTRE	
DISCIPLINA: HIGIENE E MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	CARGA HORÁRIA: 36H
<p>Objetivo da Unidade Curricular: Promover conhecimentos quanto à epidemiologia das principais doenças transmitidas por alimentos causadas por agentes químicos, físicos e biológicos; quanto às técnicas de higiene na manipulação dos alimentos, a fim de evitar que o alimento se contamine e/ou deteriore antecipadamente, garantindo a segurança alimentar; oportunizar conhecimentos sobre a legislação vigente de boas práticas de manipulação de alimentos e sobre manual de boas práticas.</p>	
<p>EMENTA: Importância da microbiologia de alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos. Amostra e amostragem. Análise microbiológica de alimentos. Microrganismos indicadores. Microrganismos das toxinfecções alimentares. Legislações relacionadas ao controle higiênico-sanitário de alimentos. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Sistemas de Análises de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Sistemas de Qualidade.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas: Unicamp (Universidade Estadual de Campinas), 2001. 212p.</p> <p>SANTOS JUNIOR, C. J. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 214p.</p>	
6º SEMESTRE	
DISCIPLINA: AVALIAÇÃO EM NUTRIÇÃO	CARGA HORÁRIA: 54 h
<p>Objetivo da Unidade Curricular: Ministrando conhecimentos teóricos e práticos sobre Avaliação Nutricional no paciente ambulatorial e hospitalizado, como: interpretação de exames laboratoriais, estimativa das necessidades energéticas e proteicas estimadas para adultos e idosos saudáveis e em condições de doença, crianças e adolescentes, gestantes saudáveis e em condições especiais; triagem nutricional; avaliação subjetiva global; inquérito alimentar e bioimpedância.</p>	
<p>EMENTA: Avaliação laboratorial, bioquímica nutricional e interpretação de exames de interesse para a Nutrição. Estimativa das necessidades energéticas e proteicas para adultos e idosos saudáveis e em condições de doença. Necessidades energéticas e proteicas em crianças, adolescentes, gestantes saudáveis e em condições especiais. Avaliação clínica e exame físico. Triagem nutricional. Avaliação nutricional subjetiva. Níveis de Assistência Nutricional. Investigação de consumo alimentar. Utilização de softwares no cálculo de dietas. Composição corporal por meio da impedância bioelétrica.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar).</p> <p>MAHAN, L. K. et al. Krause alimentos, nutrição & dietoterapia. 9. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179p</p> <p>VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. 3. ed. Florianópolis: UFSC-Universidade Federal de Santa Catarina, 2000. 146p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rúbio, 2014. 490p.</p>	
Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

DUARTE, A. C. Semiologia imunológica nutricional. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2003. 255p.
 DUARTE, A. Cá. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607p.
 ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração (HCF-MUSP). São Paulo: Atheneu, 2004. 218p.
 PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2003. 390p.

6º SEMESTRE

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO HUMANA E DIETÉTICA **CARGA HORÁRIA: 36 h**

Objetivo da Unidade Curricular: Capacitar o aluno à: - Conhecer as recomendações nutricionais aplicadas à gestante; - À nutriz; ao recém-nascido; às crianças no 1º ano de vida, na fase pré-escolar e escolar; ao adolescente, ao adulto e ao idoso, planejar cardápios para cada uma dessas fases da vida do indivíduo.

EMENTA: Alimentação e recomendações nutricionais do adolescente, adultos e idoso. Leis da Alimentação. Hábitos e tabus alimentares. Planejamento de Refeições. Cálculo de Valor Calórico Total. Guias Alimentares. Tabelas de Recomendações Nutricionais. Análise de Cardápios. Adequação de Planos Alimentares. Alimentos Diet e Light. Alimentos Funcionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VITOLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Reichmann & Autores. Editores, 2014. 322 p.
 COATES, V.; BEZNOS, G. W.; FRANCOSE, L. A. **Medicina do adolescente**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2003. 731p.
 CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 536p.
 SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. São Paulo: Atheneu, 2004. 195p.
 UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. **Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO**. 2. ed. Campinas: Unicamp, 2006. 113p.
 FRANK, A. A.; SOARES, E. A. **Nutrição no envelhecer**. São Paulo: Atheneu, 2004. 300p.
 TIRAPEGUI, J. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2002. 284 p. *Biblioteca Pearson* (Nutrição Humana e Dietética).

6º SEMESTRE

DISCIPLINA: TERAPIA EM NUTRIÇÃO **CARGA HORÁRIA: 72 h**

Objetivo da Unidade Curricular: Ministrando conhecimentos teóricos sobre a terapia nutricional das doenças do trato gastrointestinal, doenças cardiovasculares, doenças renais, doenças hepáticas, endócrino - metabólicas e nutricionais.

EMENTA: Terapia nutricional aplicada às doenças do trato gastrointestinal. Glândulas anexas e sistema endócrino. Terapêutica nutricional aplicada às doenças cardiovasculares, hepáticas e renais. Terapia nutricional em condições de estresse, incluindo trauma, cirurgia, câncer e Aids.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MAHAN, L. K. et al. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia . 9. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179p	
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 2. 1858p.	
TEIXEIRA NETO, F. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CUPPARI, L. Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis . Barueri: Manole, 2009. 515p	
SILVA, S. C. S.; MURA, J. D. A. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1256p.	
WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas . São Paulo: Atheneu, 2005. 173p.	
SHILS, M. E. (Ed.) et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença . 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 1. 1026p.	
RIELLA, M. C.; MARTINS, C. Nutrição e o rim . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 416p.	
6º SEMESTRE	
DISCIPLINA: NUTRIÇÃO NO ESPORTE	CARGA HORÁRIA: 54 h
Objetivo da Unidade Curricular: Capacitar o aluno a: avaliar a composição corporal e avaliar e planejar a alimentação de indivíduos fisicamente ativos.	
EMENTA: Avaliação da composição corporal e investigação dietética. Metabolismo dos macros e micronutrientes. Bioenergética do exercício, termorregulação e equilíbrio hídrico. Recomendações nutricionais. Recursos ergogênicos. Dietas pré e pós competição.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BIESEK, S.; ALVES, L.A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2. Ed. Ver e ampl. Barueri: Manole, 2010. 516p.	
HEYWARD, V. H.; STOLARCZYK, L. M. Avaliação da composição corporal aplicada . Barueri: Manole, 2000. 243p.	
WILLIAMS, M. H. Nutrição para saúde, condicionamento físico & desempenho esportivo . 5. ed. Barueri: Manole, 2002. 500p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BERNE, R. M.; LEVY, M. N. Fisiologia . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 1034p.	
KAMEL, D.; KAMEL, J. G. N. Nutrição e atividade física . 2. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 1998. 120p.	
MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 695p.	
TIRAPAGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais . São Paulo: Atheneu, 2002. 284p.	
NELSON, D. L.; COX, M. M.; LEHNINGER, A. L. Princípios de bioquímica de Lehninger . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273p.	

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

7º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA I	CARGA HORÁRIA: 110 h
Objetivo da Unidade Curricular: Aplicar os conhecimentos teórico-práticos adquiridos, estruturados na forma de atuação do Nutricionista em Nutrição Clínica, e proporcionar o desenvolvimento de habilidades práticas relacionadas ao atendimento de pacientes hospitalizados e ambulatoriais.	
EMENTA: O serviço de nutrição no contexto hospitalar. Dietas hospitalares. Rotina de atendimento e atividades inerentes ao atendimento nutricional ambulatorial. Avaliação e acompanhamento nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais. Triagem por meio dos níveis de assistência em nutrição e aplicação da avaliação nutricional subjetiva durante a hospitalização. Atendimento do paciente internado em terapia nutricional oral e enteral. Prescrição dietética e cálculo de dietas específicas. Avaliação do consumo alimentar, elaboração de plano alimentar, orientação e educação nutricional.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).	
SHILS, M. E. (Ed.) et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença . 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 1. 1026p.	
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 1. 928p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CARUSO, L.; SILVA, A. L. N. D.; SIMONY, R. F. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica . São Paulo: Atheneu, 2005. 148p.	
GARCIA, E. M. Atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliário e ambulatorial na prática . São Paulo: Atheneu, 2005. 183p.	
ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração (HCF-MUSP) . São Paulo: Atheneu, 2004. 218p.	
SHILS, M. E. (Ed.) et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença . 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 2. 2106p.	
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 2. 1858p.	

7º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO SOCIAL I	CARGA HORÁRIA: 105 h
Objetivo da Unidade Curricular: Capacitar o aluno a atuar em Unidades de saúde bem como trabalhar com educação nutricional em grupos e no âmbito escolar.	
EMENTA: Caracterização da Unidade: equipe, rotina de funcionamento, finalidade da unidade e demanda. Identificação da competência nutricional e ações. Relacionamento interprofissional e multidisciplinar. Relação com a comunidade. Visitas domiciliares. Diagnóstico e orientação nutricional. Trabalho de educação nutricional em grupos e no âmbito escolar. Verificação da alimentação escolar de acordo com a legislação vigente.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

FAGUNDES, A. A. et al. **Vigilância alimentar e nutricional - SISVAN: orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde**: vigilância alimentar e nutricional - SISVAN: Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 119p. (normas e manuais técnicos).

GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição: saúde & comunidade**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 247p. LINDEN, S. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Varela, 2005. 153p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Brasil Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 236p. (Normas e manuais técnicos).

GARCIA, E. M. **Atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliário e ambulatorial na prática**: atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do. [S.l.] [s.n],

MINAS GERAIS(ESTADO)SECRETARIA DA EDUCAÇÃO. **Merenda 2: gestão, qualidade e nutrição escolar**. São Paulo: Ed. do Autor, 2002. 155p. (Lições de Minas).

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE A FOME. **Segurança alimentar e nutricional**: trajetória e relatos da construção de uma política nacional. Brasília: Ministério do desenvolvimento social e combate à fome, 2008. 82p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Manual de orientação para alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola**. 2. ed. rev, e ampl. São Paulo: SBP-Sociedade Brasileira de Pediatria, 2008. 120p.

7º SEMESTRE

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I **CARGA HORÁRIA: 110 h**

Objetivo da Unidade Curricular: Aplicar os conhecimentos teórico-práticos adquiridos, estruturados na forma de atuação do Nutricionista em Unidade de Alimentação e Nutrição e proporcionar o desenvolvimento de habilidades práticas relacionadas a estrutura organizacional, técnicas operacionais, confecção de cardápios, boas práticas de fabricação e Programa de Alimentação do Trabalhador.

EMENTA: Atividades de diagnóstico. Estrutura física. Estrutura organizacional. Técnicas operacionais. Cardápios. Boas práticas de fabricação. Programa de Alimentação do Trabalhador.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012. 288p.

ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2013. 378p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de BPF, pop e registros em estabelecimentos alimentícios**: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rúbio, 2013. 189p.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de segurança alimentar**: boas práticas para os serviços de alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2013. 214p.
 TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219p.
 MEZOMO, B.I. **Os Serviços de Alimentação**: Planejamento e Administração. 6. ed. Rev.e atual. Barueri-SP: Manole, 2015.
 Resoluções pertinentes á área de Unidades de Alimentação e Nutrição - www.anvisa.gov.br

8º SEMESTRE

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA II **CARGA HORÁRIA: 110 h**

Objetivo da Unidade Curricular: Aplicar os conhecimentos teórico-práticos adquiridos, estruturados na forma de atuação do Nutricionista em Nutrição Clínica, e proporcionar o desenvolvimento de habilidades práticas relacionadas ao atendimento de pacientes hospitalizados e ambulatoriais.

EMENTA: O serviço de nutrição no contexto hospitalar. Dietas hospitalares. Rotina de atendimento e atividades inerentes ao atendimento nutricional ambulatorial. Avaliação e acompanhamento nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais. Triagem por meio dos níveis de assistência em nutrição e aplicação da avaliação nutricional subjetiva durante a hospitalização. Atendimento do paciente internado em terapia nutricional oral e enteral. Prescrição dietética e cálculo de dietas específicas. Avaliação do consumo alimentar, elaboração de plano alimentar, orientação e educação nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).
 SHILS, M. E. (Ed.) et al. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 1. 1026p.
 WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 1. 928p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARUSO, L.; SILVA, A. L. N. D.; SIMONY, R. F. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2005. 148p.
 GARCIA, E. M. **Atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliário e ambulatorial na prática**. São Paulo: Atheneu, 2005. 183p.
 ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração (HCF-MUSP). São Paulo: Atheneu, 2004. 218p.
 SHILS, M. E. (Ed.) et al. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 2. 2106p.
 WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 2. 1858p.

8º SEMESTRE

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO SOCIAL II **CARGA HORÁRIA: 105 h**

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Objetivo da Unidade Curricular: Capacitar o aluno a atuar em Unidades de saúde bem como trabalhar com educação nutricional em grupos e no âmbito escolar.

EMENTA: Caracterização da Unidade: equipe, rotina de funcionamento, finalidade da unidade e demanda. Identificação da competência nutricional e ações. Relacionamento interprofissional e multidisciplinar. Relação com a comunidade. Visitas domiciliares. Diagnóstico e orientação nutricional. Trabalho de educação nutricional em grupos e no âmbito escolar. Verificação da alimentação escolar de acordo com a legislação vigente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FAGUNDES, A. A. et al. **Vigilância alimentar e nutricional - SISVAN: orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde:** vigilância alimentar e nutricional - SISVAN: Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 119p. (normas e manuais técnicos).

GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição: saúde & comunidade.** 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 247p.

LINDEN, S. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino.** São Paulo: Varela, 2005. 153p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Brasil Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira:** promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 236p. (Normas e manuais técnicos).

GARCIA, E. M. **Atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliário e ambulatorial na prática:** atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do. [S.l.] [s.n],

MINAS GERAIS (ESTADO) SECRETARIA DA EDUCAÇÃO. **Merenda 2: gestão, qualidade e nutrição escolar.** São Paulo: Ed. do Autor, 2002. 155p. (Lições de Minas).

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE A FOME. **Segurança alimentar e nutricional:** trajetória e relatos da construção de uma política nacional. Brasília: Ministério do desenvolvimento social e combate à fome, 2008. 82p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Manual de orientação para alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola.** 2. ed. rev, e ampl. São Paulo: SBP-Sociedade Brasileira de Pediatria, 2008. 120p.

8º SEMESTRE

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II **CARGA HORÁRIA: 110 h**

Objetivo da Unidade Curricular: Capacitar o aluno à: -gerenciar Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) através da observação e identificação das práticas de planejamento, organização, direção e controle dentro dos Serviços de Alimentação; -promover ações de educação nutricional relacionadas aos colaboradores e usuários dos serviços de alimentação e nutrição; -aperfeiçoar técnicas de relacionamento interpessoal e interdisciplinar.

EMENTA: Atividades de diagnóstico. Estrutura física. Estrutura organizacional. Técnicas operacionais. Cardápios. Boas práticas de fabricação. Programa de Alimentação do Trabalhador. Recursos Humanos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p.
SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012. 288p.
PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de Negócios em Alimentação: princípios e práticas**. 12. ed. Barueri-SP: Manole, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de BPF, pop e registros em estabelecimentos alimentícios**: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rúbio, 2013. 189p.
SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de segurança alimentar**: boas práticas para os serviços de alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 214p.
TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219p.
MEZOMO, B.I. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. 6. ed. rev. e atual. Barueri-SP: Manole, 2015.
Resoluções pertinentes á área de Unidades de Alimentação e Nutrição www.anvisa.gov.br

8º SEMESTRE

DISCIPLINA: LIBRAS (OPTATIVA) **CARGA HORÁRIA: 36 h**

EMENTA: Libras básicas sobre a gramática e sua utilização. Introdução às formas de comunicação gestual: básico do bilinguismo. Tradução de LIBRAS. Inclusão de surdos na sociedade inclusiva. Língua Brasileira de Sinais e temas especiais em Nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. **Enciclopédia da 61ecrop de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras – 61ecropsi**. São Paulo: Edusp, 2004. v.1.680 p.
CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. **Enciclopédia da 61ecrop de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras – artes e cultura, esportes e lazer**. São Paulo: Edusp, 2004. v.2. 827 p.
CAPOVILLA, A. G. S.; CAPOVILLA, F. C. **Problemas de leitura e escrita**: como identificar, prevenir e remediar numa abordagem 61ecrop. São Paulo: Memnon, 2007. 251p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GESSER, A. **Libras? – que 61ecrop é essa?** 61ecrops e preconceitos em torno da 61ecrop de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2010. 87p. (Estratégias de Ensino).
FONSECA, V. R. J. **Surdez e 61ecropsia 6161 auditiva**: a 61ecropsia 61 da 61ecropsi a idade adulta, São Paulo: Casa do Psicólogo, 2001. 224p.
COSTA, A. G. **Contribuições da internet para o desenvolvimento social e intelectual dos surdos, as**. 2009.
BALLANTYNE, J.; MARTIN, A. MARTIN, M. C. **Surdez**. 5. Ed. Porto Alegre: Artes médicas, 1995. 312p.

8º SEMESTRE

DISCIPLINA: ENADE CONCLUINTE

EMENTA: Componente Curricular obrigatório, segundo Artigo 5º, Parágrafo 5º, da Lei nº10.861 de 14 de abril de 2004.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

8º SEMESTRE	
DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	
<p>Objetivo da Unidade Curricular: Propiciar orientação docente para desenvolvimento do projeto de pesquisa do Trabalho de Conclusão de Curso. Acompanhar o processo de escolha do orientador e/ou coorientador. Monitorar a escolha do tema e o andamento do TCC. Prestar atendimento na escolha do tema para a Pesquisa. Orientar quanto à elaboração do Projeto de Pesquisa. Orientar quanto ao encaminhamento do projeto de pesquisa ao Comitê de Ética em Pesquisa da Unifev.</p>	
<p>EMENTA: O trabalho de Conclusão de Curso (TCC), previsto no currículo do Curso de Graduação em Nutrição, é componente curricular obrigatório, constitui-se em um trabalho de graduação, elaborado pelo aluno, sob orientação de um professor-orientador e deve estar voltado para a pesquisa de temas atuais e relacionado à área profissional. Além de componente curricular obrigatório e essencial, tem como diretriz o estabelecimento de correlações e o aprofundamento de conhecimentos teóricos e práticos adquiridos na vida acadêmica.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MEZZARROBA, O.; MONTEIRO, C. S. Manual de metodologia da pesquisa no direito. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 344p. CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. Metodologia científica. 4. ed. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1996. 209p. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 175p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia científica. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2000. 289p. KOCH, J. C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática da pesquisa. 19. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2001. 180p. BITTAR, E. C. B. Metodologia da pesquisa jurídica: teoria e prática da monografia para os cursos de direito. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 265p. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 288p. D'ONOFRIO, S. Metodologia do trabalho intelectual. São Paulo: Atlas, 1999. 120p</p>	

8º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ATIVIDADES COMPLEMENTARES	
<p>Objetivo da Unidade Curricular: Formar profissionais com visão generalista capacitados para serem intelectualmente independentes, atuando de forma humanista, crítica e reflexiva, com uma formação básica em princípios éticos, compreensão da realidade social, cultural, e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade. As atribuições essenciais visam a prevenção, promoção, proteção e recuperação da saúde humana, desenvolvendo atividades associadas a melhoria nutricional do indivíduo.</p>	
<p>EMENTA: Compreende-se como atividade complementar toda e qualquer atividade não prevista entre as disciplinas, obrigatórias e eletivas, do currículo pleno do curso de graduação em Nutrição para a formação do corpo discente, independentemente de ser a atividade oferecida pela UNIFEV ou por qualquer outra instituição, pública ou privada, ou por pessoa física.</p>	

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L. K. et al. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia**. 9. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179p.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219p.

TIRAPÉGUI, J. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2002. 284p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555p.

GARCIA, E. M. **Atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliário e ambulatorial na prática**. São Paulo: Atheneu, 2005. 183p.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2010. 516p.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003. 202p.

As ementas e bibliografias acima, estão referendados por relatório de adequação específico e devidamente assinado pelo NDE do Curso de Nutrição, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica ou complementar da unidade curricular entre o número de vagas autorizadas e a quantidade de exemplares por título disponível no acervo ou nas plataformas digitais contratadas.

3.7 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC)

As bibliografias complementares foram relacionadas no item anterior e estão referendados no relatório de adequação específico e devidamente assinado pelo NDE do Curso de Nutrição, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica ou complementar da unidade curricular entre o número de vagas autorizadas e a quantidade de exemplares por título disponível no acervo ou nas plataformas digitais contratadas.

3.8 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA

A Instituição disponibiliza para os alunos e docentes do curso, laboratórios de informática devidamente regulamentados, equipados com softwares atualizados, possibilitando e oferecendo condições para ampla pesquisa e acesso à Internet. Ao todo são nove laboratórios de informática para a utilização de alunos e professores, quatro localizados

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

no Câmpus Centro e cinco na Cidade Universitária, onde funciona o curso de Nutrição, como descrito a seguir:

Laboratório de informática I:

- ✓ dimensão: 11,95 x 9,80m;
- ✓ máquinas existentes: 32 microcomputadores Dell Optiplex 330;
- ✓ periféricos: Projetor Multimídia.

Laboratório de informática II:

- ✓ dimensão: 9,80m x 8,80m;
- ✓ máquinas existentes: 32 microcomputadores Dell Optiplex 990;
- ✓ periféricos: Projetor Multimídia.

Laboratório de informática III:

- ✓ dimensão: 11,95m x 9,80m;
- ✓ máquinas existentes: 37 microcomputadores Dell Optiplex 330;
- ✓ periféricos: Projetor Multimídia.

Laboratório de informática IV:

- ✓ dimensão: 9,80m x 8,80m;
- ✓ máquinas existentes: 35 microcomputadores Dell Optiplex 780;
- ✓ periféricos: Projetor de Multimídia.

Laboratório de informática V:

- ✓ dimensão: 9,80m x 8,80m;
- ✓ máquinas existentes: 33 microcomputadores Dell Optiplex 740/745;
- ✓ periféricos: Projetor Multimídia.

Os laboratórios de Informática do Câmpus Centro são constituídos de quatro laboratórios, sendo:

Laboratório de informática I:

- ✓ dimensão: 13,20 x 10,38m;
- ✓ máquinas existentes: 36 microcomputadores Dell Optiplex 740/745;
- ✓ periféricos: Projetor Multimídia.

Laboratório de informática II:

- ✓ dimensão: 13,45m x 5,07m;
- ✓ máquinas existentes: 20 microcomputadores HP D325;
- ✓ Periféricos: Projetor Multimídia.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Laboratório de informática III:

- ✓ dimensão: 13,30m x 4,50m;
- ✓ máquinas existentes: 22 microcomputadores Dell Optiplex 740/745;
- ✓ periféricos: Projetor Multimídia.

Laboratório de informática IV:

- ✓ dimensão: 11,75m x 4,50m;
- ✓ máquinas existentes: 21 microcomputadores Dell Optiplex 990;
- ✓ periféricos: Projetor de Multimídia

Os laboratórios possuem acessibilidade, permitindo o acesso de pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida.

3.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA

Os laboratórios, vinculados ao curso de graduação em Nutrição, estão instalados no Campus Centro.

Todos os laboratórios utilizados possuem regulamento próprio com as respectivas normas de funcionamento e segurança.

A adequação dos prédios e espaços, a quantidade de equipamentos, de materiais permanentes e de materiais de consumo são definidos de acordo com o planejamento da Instituição dentro de uma infraestrutura apropriada ao desenvolvimento do ensino, pesquisa e extensão.

A manutenção e conservação dos equipamentos e material de apoio dos laboratórios, é realizada sistematicamente de maneira corretiva e preventiva por técnicos responsáveis da própria instituição e quando necessário, por técnicos contratados por meio de convênio com empresas de serviços autorizados.

A aquisição de novos equipamentos, materiais permanentes e materiais de consumo, é solicitada pelos docentes das disciplinas ou pelos auxiliares de laboratório, enviada ao Supervisor de Laboratórios, formaliza a solicitação junto ao setor de suprimentos, sempre com a ciência do coordenador do curso.

O pessoal técnico de apoio (auxiliares) é orientado por um Supervisor de Laboratório, oferecendo suporte aos usuários, sejam eles estudantes, professores ou comunidade. Esses profissionais estão disponíveis nos laboratórios durante os períodos

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

previstos de funcionamento da Instituição. Todos os laboratórios possuem auxiliares designados e muitos deles contam com o apoio de estagiários.

Para o Curso de Nutrição os laboratórios didáticos de formação básica são os de: Anatomia, Microscopia, Fisiologia e Farmacologia, Química e Bioquímica.

A) **Laboratório de Anatomia**

Com o intuito de proporcionar a aprendizagem dos conteúdos de anatomia humana, o curso conta com dois laboratórios, que dispõem de 145 modelos anatômicos sintéticos, 1275 peças naturais e 50 peças patológicas, três cadáveres e, livros Atlas de Anatomia Humana para o desenvolvimento das atividades práticas docentes e estudo acadêmico.

Ambos apresentam área de 111,29 m² e de 71,93 m², respectivamente, capacidade para 40 alunos cada, com sistema de exaustão de gases, climatizada, água encanada, ar-condicionado e ventiladores, pias de granito e tanques de 166nox. Conta com 01 tela *touchscreen*, 01 Eboard – TV *touchscreen* 42”, 02 telas de projeção retrátil, 02 projetores multimídia, 03 quadros branco em acrílico, 10 mesas para necropsia totalmente em aço inoxidável, sendo uma com rodas giratórias e 01 cuba em aço inoxidável para lavagem das peças cadavéricas; banquetas e armários de aço e madeira para armazenamento de peças anatômicas. Ainda, contém, uma sala anexa climatizada para preparação de aulas práticas, contendo: geladeira, armários e estantes, três tanques de alvenaria com revestimento em aço inoxidável para a guarda de cadáveres e peças cadavéricas; uma sala, climatizada, anexa para técnicos e professores, contendo, mesa, armário, cadeira, bebedouro, geladeira, computador e impressora. As normas de procedimentos, de funcionamento, de utilização e de segurança estão previstas no Regulamento específico.

B) **Laboratório de Fisiologia e Farmacologia**

O Laboratório atende aos diversos cursos da área de Saúde, destina-se a realização de atividades práticas de Fisiologia e de Farmacologia oferecendo ao aluno o embasamento teórico e prático necessário para compreender os mecanismos fisiológicos do corpo humano, na compreensão plena do objeto de estudo ao mesmo tempo em que oferece treinamento da prática científica, formando um pilar de sustentação e conhecimentos mais específicos relacionados à atuação profissional.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Apresenta área de 51,77 m², com capacidade para 40 alunos. É climatizado, com água encanada, com pias de granito e tanques de inox. Conta com um quadro branco em acrílico, quatro mesas em madeira revestidas em fórmica. Trinta banquetas, 1 tripé de apoio para braço, 1 centrífuga, 1 conjunto de quimógrafo, pneumógrafo e estimulador, 1 banho-maria, 1 goniômetros, 30 adipômetro, 3 glicosímetros, 1 lactímetro, 1 TV de plasma 50", 6 estesiômetros, 20 martelos neurológicos, 1 frequencímetro, 15 miniotoscópios com lanterna e termômetros. Contém uma sala anexa, climatizada para técnicos e professores, contendo, mesa, armário, cadeira, bebedouro, geladeira, computador e impressora. As normas de procedimentos, de funcionamento, de utilização e de segurança estão previstas no Regulamento específico.

C) **Laboratório de Microscopia**

No laboratório de microscopia são realizadas atividades acadêmicas para o estudo da embriologia, da histofisiologia, da fisiopatologia e processos parasitológicos.

O laboratório de microscopia é climatizado, conta com uma área de 117,81 m², com capacidade para 34 alunos, contém trinta e quatro mesas, cada uma com um microscópio, 36 cadeiras de metal com assento estofado, armários de aço, um quadro branco em acrílico, uma mesa de madeira para professor, equipamento de multimídia conectado ao microscópio trinocular, Nikon e tela retrátil. Conta com 34 microscópios binoculares, Nikon E 200, com lentes de ampliação de 4x, 10x, 40x e 100x e oculares com ampliação de 10x, 01 microscópio trinocular E 200 Nikon, 01 câmera com objetiva planacromática – acoplada ao microscópio trinocular, 01 projetor multimídia, 01 tela de projeção retrátil.

O laboratório dispõe de laminários de histologia, de embriologia, de parasitologia, e de patologia, que atende de forma excelente o desenvolvimento das atividades acadêmicas. Conta ainda, com livros Atlas de Histologia e de Patologia para estudo dinâmico dos estudantes durante as atividades práticas, estimulando o autoconhecimento. As normas de procedimentos, de funcionamento, de utilização e de segurança estão previstas no Regulamento específico.

D) **Laboratório de Química/Bioquímica**

O laboratório de Química/Bioquímica apresenta estrutura que possibilita, aos alunos de graduação, a realização de atividades práticas que possibilitam a compreensão das

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

reações moleculares envolvidas no metabolismo celular, considerando a estrutura, as propriedades e as funções das biomoléculas.

O laboratório de Química/Bioquímica, climatizado, apresenta área de 210,49 m², com capacidade para 40 alunos. Apresenta sistema de exaustão, 09 bancadas de granito, instalações de água e gás encanado, tanques de inox, pias de granito, prateleiras de alvenaria e ardósia com portas, gavetas e lixeiras embutidas, de madeira revestidas em fórmica. Contém 01 Capela para exaustão de gases, 01 chuveiro e lava olhos, 02 balanças semianalíticas, 05 pHmetro, 02 estufas de secagem, 07 chapas de aquecimento, 15 mantas de aquecimento, 01 geladeira, 01 computador com impressora, 01 fotômetro de chama, 01 espectrofotômetro, 01 friabilômetro, 01 digestor, 01 dissolutor, 02 rotoevaporador, 03 Banhos-Maria, 01 compressor, 01 bomba de vácuo, 02 microscópios, 01 banho termostatisado, 01 destilador de nitrogênio e 01 aparelho de osmose reversa. Anexo ao laboratório uma sala de preparação/ensaio e um almoxarifado para armazenamento de reagentes, ambos com sistema de exaustão de gases. As normas de procedimentos, de funcionamento, de utilização e de segurança estão previstas no Regulamento específico.

3.9 Laboratórios didáticos de formação específica

Neste item estão descritos os laboratórios de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e de Tecnologia de Alimentos, de Avaliação Nutricional, de Bromatologia.

Quadro 3 - Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Tecnologia de Alimentos

Nome do Laboratório	Laboratório Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Laboratório de Tecnologia de Alimentos
Localização	<i>Campus Centro</i>
Área Total (m ²)	815,32m
Capacidade	40 alunos
Atividades Desenvolvidas	Emprego de métodos para seleção, conservação e preparo de alimentos; manipulação de equipamentos e utensílios; identificação e transformação, peso dos

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

		alimentos e valor nutritivo. Reconhecimento dos princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial. Integração de conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha. Processamento de frutas e verduras e produção de alimentos em conserva.
Cursos Envolvidos		Nutrição, Farmácia e Engenharia Agrônômica
Quantidade de Equipamentos/Materiais		01 Bancada c/ armários e duas cubas fundas; 03 fogões industrial c/ forno; 01 sistema de exaustão c/ três coifas; 01 fritadeira com sugar; 01 forno elétrico; 01 fogão de mesa, 01 cilindro, 01 liquidificador industrial; 05 liquidificadores comum; 01 batedeira industrial; 06 batedeiras comum planetária; 01 extrator de suco; 01 pHmetro de bancada e 03 balanças digital de alimentos; 03 multiprocessadores; 06 mixers; 01 banho maria (buffet); 03 fornos micro-ondas; 01 geladeira e 01 freezer vertical.

Quadro 4 - Laboratório de Bromatologia

Nome do Laboratório	Laboratório de Ciências Farmacêuticas e Bromatologia	
Localização	Campus Centro – Bloco 06	
Área Total (m ²)	60,79 m	
Capacidade	26 alunos	
Atividades Desenvolvidas	Realização de práticas para elaboração de produtos cosmetológicos (gel, hidratantes, shampoos), análises Bromatológicas, de estudo de toxicologia, termoquímica, dinâmica de reação, bioquímica e técnica de fermentação.	
Cursos Envolvidos	Farmácia, Biomedicina e Nutrição	
Quantidade de Equipamentos/Materiais		01 Capela de Exaustão de Gases; 06 Microscópios; 02 Balanças semi-analítica; 05 pHmetro; 01 Estufas de secagem; 01 Forno Mufla; 01 Chapa de aquecimento; 02 Fontes elétricas; 01 Aparelho de homeopatia (para preparo de dinamização); 01 bloco digestor; 02 capelas para manuseio de pós; 04 bancadas com pia c/ torneira; suporte de aquecimento e elétrico completos.

3.10 LABORATÓRIOS DE ENSINO PARA A ÁREA DE SAÚDE

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

O Laboratório de Semiologia e Semiotécnica representa indubitavelmente, a essência do aprendizado do graduando, atendendo de forma excelente, aos diversos cursos da área de Saúde. Assim, a utilização desse laboratório tem como objetivo:

- I. Capacitar o aluno no processo de assimilação de procedimentos;
- II. Oferecer ao aluno a possibilidade de rever técnicas e procedimentos, assim como de adquirir maior habilidade em laboratório antes de executar técnicas junto ao cliente em campo;
- III. Diminuir o impacto psicológico do aluno quando obrigado à execução de técnicas invasivas (punções venosas, sondagens e outros procedimentos) pela primeira vez junto ao cliente, minimizando suas dificuldades iniciais (treinadas antes em laboratório);
- IV. Propiciar um ambiente adequado ao ensino prático a partir do uso de equipamentos modernos que simulam situações reais e reproduzem o ambiente hospitalar;
- V. Proporcionar um ambiente de ensino-aprendizagem, com o uso de simuladores de habilidades básicas e avançadas, além de cenários simulados;
- VI. Servir de campo para o desenvolvimento de futuras pesquisas na área

Apresenta área de 119,8 m², com capacidade para 15 alunos. Contém 02 ambú adulto, 01 ambú infantil, 02 balanças adulto, 02 balança Infantil, 01 berço de aço infantil, 01 biombo de três corpos, 02 bonecos adultos, 01 boneca infantil, 01 braço para injeção e punção arterial, 01 braço para PA, 01 cabeça para intubação, 01 cadeira de banho, 02 cama de aço hospitalar, 01 cama fawler, 01 carrinho de curativo, 01 desfibrilador automático externo, 30 esfigmomanômetros, 31 estetoscópios, 05 estetoscópios de Pinar, 01 modelo de simulador de ausculta, 01 simulador neonatal, 01 simulador de cuidados com pacientes adulto e infantil, 01 simulador para primeiros socorros, 01 modelo de boneco de treinamento adulto para medidas de reanimação cardiovascular avançadas (ACLS) com simulador de arritmia interativo, 02 glúteos simulador de injeções, 14 lanternas clínicas, pinças, talas, kits de curativos, entre outros.

3.11 LABORATÓRIOS DE HABILIDADES

O Laboratório de Simulação Realística (LSR) do Centro Universitário de Votuporanga – UNIFEV se caracteriza por apresentar estrutura tecnológica que propicia aos estudantes de graduação e de pós-graduação dos cursos da área da saúde, a vivência de situações que

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

simulam questões da realidade profissional. A simulação é realizada a partir de práticas pedagógicas que reproduzem o cotidiano profissional, utilizando simuladores interativos e/ou cenários simulados em diversos momentos do processo da formação discente. Apresenta área de 125,66 m², com capacidade para 10 alunos por Laboratório *debriefing* e 10 alunos por Salas de Simulação e Observação.

Todos os ambientes possuem climatização. É composto de:

- (quatro) salas de observação/*debriefing* (espelhadas) contendo cada uma, 13 cadeiras universitárias estofadas, equipamento multimídia e tela retrátil.
- 4 (quatro) salas de simulação com bancadas, pias com cubas de inox e torneiras clínicas/cirúrgica com acionamento por cotovelo.
- 4 salas (quatro) de controle compostas por mesas de escritório, computadores e sistema de gerenciamento de áudio.
- 2 (duas) salas de materiais e equipamentos com prateleiras para guarda de manequins de média e alta fidelidade, computadores com *softers* de controle destes, simulador obstétrico de média fidelidade para parto, simulador de ausculta cardíaca e pulmonar: manequins anatômicos para procedimentos como acesso vascular central, entubação endotraqueal, otoscopia, oftalmoscopia, procedimentos ginecológicos, de avaliação obstétrica, para realização de suturas, drenagem de tórax; equipos de soro, carrinho de emergência, berço e materiais descartáveis. Contém 01 Simulador de Ausculta Avançado Completo c/ Notebook, 01 Manequim de ACLS Crisis Pediátrico p/ RCP e Entubação, 01 Simulador Braço Geriátrico (Injeção Venosa), Simulador Braço de Punção Arterial, 01 Simulador de Punção Venosa Central c/ Pele Realista, 01 Simulador Avançado de Exame de Olhos; 01 Simulador Avançado p/ Exame de Ouvido, 01 Simulador Perna p/ Treinamento de Sutura, 01 Simulador Avançado de Trauma, 01 Simulador Infantil de Ausculta Cardíaca e Pulmonar c/ *Smartscope* e Controle, 01 Simulador Avançado de Trauma Torácico *Chest Tube*, 03 Mesa Instrumental Cirúrgica em Aço Inox, 01 Laringoscópio Infantil e adulto, 01 Simulador de Paciente Real Adulto *Metiman* Interativo com Monitor 21" Notebook e Resposta Fisiológica, 01 Simulador de Exame de Próstata, 01 Simulador Avançado Recém-Nascido para Cuidados e Práticas Diversas com Pele Realista Masculino e Feminino, 01 Simulador de Parto Avançado, 01 Modelo Simulador de Maternidade Avançado, 01 Simulador Ginecológico Avançado, 01 Simulador para Treinamento de Cricotireotomia, 01 Simulador para Cuidados com Pacientes com Traqueostomia, 01 Simulador Ginecológico, 01 Simulador Avançado de Trauma Torácico (Múltiplos Procedimentos), 01 Simulador Avançado para Exames de

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Mamas, 01 Simulador de Parto Avançado *Noelle* Corpo Inteiro com Bebê, 01 Simulador Braço de Punção Arterial, 01 Simulador Braço Avançado para Venipuntura e Injeções, 01 Simulador, Avançado para Treinamento de Exame Vaginal, 01 Simulador de Massagem das Mamas e Tratamento de Lactação, 01 Simulador de Sutura de Episiotomia Completo, 01 Simulador Neonatal com Sons Cardíacos e 01 sons pulmonares, e 4 Tipos de Choro; 01 Simulador Bebê Avançado p/ Treinamento PALS STAT Baby, 01 Manequim Bebê Avançado para Treinamento ALS, 01 Simulador Avançado LUCINA Paciente Obstétrico CAE com Notebook 21" e Respostas Fisiológicas Automáticas, 01 Simulador de Paciente Real Pediátrico Interativo com Notebook 21" Respiração Espontânea e Respostas Fisiológicas, 02 Balança digital com Medidor de Altura, 01 Berço com Cesto, 01 Prateleira com Colchão, 01 Carrinho Hospitalar de Emergência com 4 Gavetas, 01 Painel Modular p/ UTI Articulado, 01 Seladora Manual para Papel Grau Cirúrgico, Semiautomática, com Cortador de Bobinas e Guilhotina.

- 2 (duas) salas de apoio que contém armários e banquetas.

A) Laboratório de simulação e observação do comportamento (sala e consultórios de observação/espelho e consultório de observação)

O Laboratório de Simulação e Observação do Comportamento é destinado a práticas de ensino-aprendizagem dos cursos da área da saúde da UNIFEV, com finalidade de possibilitar, de forma excelente, a realização das atividades práticas; desenvolver competências e habilidades de Simulação e Observação de comportamentos humanos, bem como treinamento de habilidades em anamnese e semiotécnica.

B1) Laboratório de simulação e observação do comportamento - sala

Apresenta área de 130,36 m², com capacidade para 20 alunos. Constituído por uma sala com mesa e 05 cadeiras, 01 balança antropométrica eletrônica para adultos, 01 divã com escada de dois degraus, 01 mesa auxiliar contendo esfigmomanômetro, estetoscópio, termômetro, otoscópio, abaixadores de língua, luvas de procedimento, álcool gel, algodão e agulha. O ambiente é climatizado e com um microfone instalado no teto pouco acima da mesa de consulta. Ainda, contém 01 computador, 01 projetor de multimídia e 01 quadro branco móvel. Ressalta-se que as paredes à direita e atrás da mesa são de espelho unidirecionais. Do outro lado do espelho em L há uma sala de observação composta por 04 bancadas com

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

diferentes níveis de elevação e separadas por anteparo acrílico, de forma a proporcionar visibilidade para todos os alunos, com 20 cadeiras e, em cada um dos lugares tem conexão para fone de ouvido descartável, distribuídos pela IES, possibilitando a escuta de dentro do consultório, sendo que a primeira cadeira dentro desta sala é reservada ao tutor do grupo, por encontrar-se mais próximo da porta que adentra a sala do consultório.

B2) Laboratório de simulação e observação do comportamento – consultórios

Constituído por 02 salas para comunicação, simulação de visita domiciliar e observação do comportamento, equipadas por três poltronas individuais e uma mesa de centro. Em uma das salas a parede à esquerda possui um espelho unidirecional que possibilita a observação do tutor e demais participantes do grupo, na outra sala o espelho está localizado na parede à direita.

3.12 UNIDADES HOSPITALARES E COMPLEXO ASSISTENCIAL CONVENIADOS

A UNIFEV possui um convenio com a Santa Casa de Votuporanga para que os cursos da saúde possam desenvolver suas atividades de Estágio Supervisionado Obrigatório e, outras atividades práticas relacionadas às disciplinas.

A Santa Casa oferece uma ampla gama de serviços médicos que abrangem áreas como ortopedia, nefrologia, radiologia, medicina intensiva, neonatologia intensiva, ginecologia e obstetrícia, clínica médica, clínica cirúrgica, pediatria, cardiologia, infectologia, otorrinolaringologia, cirurgia cardiovascular, cirurgia torácica, cirurgia vascular, hemodinâmica, gastroclínica, urologia, cirurgia plástica, bem como atendimento de urgência e emergência. Este último tem um acordo estabelecido com o governo do Estado de São Paulo para o Pronto Atendimento Básico – PAB, que atende a três municípios da região: Alvares Florence, Pontes Gestal e Parisi.

Os convênios entre a Fundação Educacional de Votuporanga e a Santa Casa tiveram início em 2001, com o propósito de complementar o processo de ensino-aprendizagem, seguindo os currículos da instituição de ensino.

O acordo de cessão de imóveis para uso e exploração mediante contrapartida de investimentos foi estabelecido em 15 de julho de 2005 e possui um prazo ininterrupto de 50 anos a partir da conclusão da construção. Este acordo foi posteriormente ampliado em 08 de

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

março de 2006 para incluir os cursos de medicina e psicologia, após a autorização e implementação desses cursos nos serviços já contratados pela instituição cedente.

Para a realização do Estágio Curricular Obrigatório, é assinado um Termo de Compromisso entre o hospital, a UNIFEV e o aluno. Além disso, um Acordo de Cooperação é estabelecido para dar início aos estágios, que tem como objetivo proporcionar experiência prática, formação e aprimoramento técnico-profissional aos estagiários.

Em dezembro de 2013, a Santa Casa de Votuporanga recebeu a classificação de Hospital de média e alta complexidade, de acordo com a Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo. Os hospitais estruturantes são categorizados dessa forma devido ao seu papel essencial na estruturação das redes regionais de atenção à saúde. Eles desempenham um papel crucial na prestação de serviços de alta complexidade e são referências importantes no sistema de saúde. Atualmente, o município é uma referência em cirurgia cardíaca para 53 cidades das regiões de Votuporanga, Fernandópolis, Jales e Santa Fé do Sul.

O curso de Nutrição desenvolve seus estágios de Nutrição Clínica Hospitalar e de Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição, nas dependências deste hospital, que apresenta condições muito satisfatórias para que o discente tenha a vivência prática de áreas importantes para a sua atuação profissional.

Além das atividades de estágio supervisionado, o curso de Nutrição também realiza visita técnica no Serviço de Nutrição e Dietética como integração teoria/prática em disciplinas que envolvem planejamento, organização e administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Os Trabalhos de Conclusão de Curso também encontram nessa parceria, incentivo para o desenvolvimento de trabalhos de pesquisa vivenciados durante o estágio supervisionado nas duas áreas citadas.

Outra parceria importante é a realizada com a Prefeitura Municipal de Votuporanga, por meio da Secretaria Municipal da Saúde, que permite que os discentes visualizem e participem de ações da atenção básica de saúde nos consultórios municipais. Conforme parceria os discentes desenvolvem nesse cenário parte das atividades relacionadas ao Estágio Supervisionado em Nutrição Social, cumprindo determinação das DCNs relacionada ao fato de a formação do nutricionista ter que contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no SUS.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

3.13 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)

O Comitê de Ética em Pesquisa da Unifev CEP/Unifev, foi criado em 10/06/2008, com a denominação de Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro Universitário de Votuporanga, em cumprimento à Resolução (CNS) 196/96 do Conselho Nacional de Saúde, como um órgão especializado, vinculado à Diretoria de Pesquisa.

O CEP/Unifev tem por objetivo pronunciar-se, no aspecto ético, sobre todos os trabalhos de pesquisa realizados em seres humanos no Centro Universitário de Votuporanga ou em quaisquer outras instituições, na defesa dos interesses dos sujeitos da pesquisa em sua integridade e dignidade, visando a criar uma política concreta sobre as investigações propostas e está sujeito ao Regulamento do Comitê de Ética em Pesquisa.

As atribuições do CEP/ Unifev são:

- a. revisar todos os protocolos de pesquisa envolvendo seres humanos, inclusive os multicêntricos, cabendo-lhe a responsabilidade primária pelas decisões sobre a ética da pesquisa a ser desenvolvida na Instituição, de modo a garantir e resguardar a integridade e os direitos dos voluntários participantes;
- b. emitir parecer consubstanciado por escrito, no prazo máximo de 30 (trinta) dias (a contar da data da avaliação), identificando com clareza o ensaio, documentos estudados e a data da avaliação. A avaliação de cada protocolo culminará com seu enquadramento em uma das seguintes categorias:
 - aprovado;
 - com pendência: quando o Comitê considera o protocolo como aceitável, porém identifica determinados problemas no protocolo, no formulário do consentimento, ou em ambos, e recomenda uma revisão específica ou solicita uma modificação ou informação relevante, que deverá ser atendida em até 60 (sessenta) dias pelos pesquisadores;
 - retirado: quando, transcorrido o prazo, o protocolo permanece pendente;
 - não aprovado;
- c. manter a guarda confidencial de todos os dados obtidos na execução de sua tarefa e arquivamento do protocolo completo (por 5 anos), que ficará à disposição das autoridades sanitárias;

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

- d. acompanhar o desenvolvimento dos projetos por meio de relatórios anuais dos pesquisadores;
- e. desempenhar papel consultivo e educativo, fomentando a reflexão em torno da ética da ciência;
- f. receber dos sujeitos da pesquisa ou de qualquer outra parte denúncias de abusos ou notificação sobre fatos adversos que possam alterar o curso normal do estudo, decidindo pela continuidade, modificação ou suspensão da pesquisa, devendo, se necessário, adequar o termo de consentimento. Considera-se como eticamente incorreta a pesquisa descontinuada sem justificativa aceita pelo CEP-Unifev que aprovou o projeto da referida pesquisa;
- g. requerer instauração de sindicância à direção da Instituição em caso de denúncias de irregularidades de natureza ética nas pesquisas e, em havendo comprovação, comunicar à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa – CONEP/MS e, no que couber, outras instâncias;
- h. manter comunicação regular e permanente com a CONEP/MS;
- i. encaminhar, trimestralmente, à CONEP/MS a relação dos projetos de pesquisa analisados, aprovados e concluídos, bem como os projetos em andamento e, imediatamente, aqueles suspensos;
- j. zelar pela correta aplicação deste Regulamento e demais dispositivos legais pertinentes à pesquisa em seres humanos na Instituição.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2015-2018/2017/Decreto/D9235.htm. Acesso em: 1 nov. 2023.

BRASIL. **Diretrizes Curriculares - Cursos de Graduação**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/busca-geral/323-secretarias-112877938/orgaos-vinculados-82187207/12991-diretrizes-curriculares-cursos-de-graduacao>. Acesso em: 1 nov. 2023.

BRASIL. **Instrumento de avaliação de cursos de graduação presencial e a distância**. Disponível em:

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

http://download.inep.gov.br/educacao_superior/avaliacao_cursos_graduacao/instrumentos/2017/curso_reconhecimento.pdf. Acesso em: 1 nov. 2023.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 1 nov. 2023.

COMISSÃO NACIONAL DE AVALIAÇÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR (CONAES). **Resolução nº 01, de 17 de junho de 2010**. Disponível em: http://www.ceuma.br/cpa/downloads/Resolucao_1_2010.pdf. Acesso em: 1 nov. 2023.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Resolução CNE/CP 3, de 18 de dezembro de 2002**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>. Acesso em: 1 nov. 2023.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Resolução nº 2, de 18 de junho de 2007**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf. Acesso em: 1 nov. 2023.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Resolução nº 2, de 1º de julho de 2015**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=70431-res-cne-cp-002-03072015-pdf&category_slug=agosto-2017-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 1 nov. 2023.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Resolução nº 4, de 6 de abril de 2009**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rces004_09.pdf. Acesso em: 1 nov. 2023.

UNIFEV. **Plano de Desenvolvimento Institucional**. Disponível em: https://www.unifev.edu.br/site/docs/portaria_normativa/PDI.pdf. Acesso em: 1 nov. 2023.

Votuporanga/SP, 30 de Novembro de 2024

Prof. Dr^a. Letícia Aparecida Barufi Fernandes
Coordenadora do Curso de Nutrição
UNIFEV

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

ANEXOS

ANEXO 1:

CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO

N.	NOME	TITULAÇÃO
01	ANDERSON INDALÉCIO BENÇAL	Doutorado
02	ANÍSIO STORTI	Doutorado
03	EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA	Pós-Doutorado
04	FERNANDA MENEZES DE SIQUEIRA SANTANA ALVES	Mestrado
05	FERNANDO SERGIO FERREIRA DIONISIO	Mestrado
06	LETÍCIA APARECIDA FERNANDES BARUFI	Doutorado
07	LIDIANE SILVA RODRIGUES TELINI	Doutorado
08	MARIA LAÍS DEVOLIO DE ALMEIDA	Mestrado
09	MARISA APARECIDA FERREIRA	Mestrado
10	NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI	Doutorado
11	ROBERTO CARLOS GRASSI MALTA	Doutorado
12	THAIANI LANJONI FANTINI	Especialista
13	UBIRAJARA LANZA JÚNIOR	Pós-Doutorado
14	VALERIA DA CRUZ OLIVEIRA DE CASTRO	Mestrado
15	VALTER BRIGHETTI	Mestrado
16	VANESSA DE CASTRO GOMES ARAÚJO	Mestrado

Titulação	Qde	%
Pós-Doutores	2	12,5
Doutores	5	31,25
Mestres	8	50%
Especialistas	1	6,25
TOTAL	16	100

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

ANEXO 2

REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

N.	NOME	REGIME DE TRABALHO
01	ANDERSON INDALÉCIO BENÇAL	Integral
02	ANÍSIO STORTI	Parcial
03	EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA	Integral
04	FERNANDA MENEZES DE SIQUEIRA SANTANA ALVES	Parcial
05	FERNANDO SERGIO FERREIRA DIONISIO	Horista
06	LETÍCIA APARECIDA FERNANDES BARUFI	Integral
07	LIDIANE SILVA RODRIGUES TELINI	Parcial
08	MARIA LAÍS DEVOLIO DE ALMEIDA	Parcial
09	MARISA APARECIDA FERREIRA	Parcial
10	NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI	Integral
11	ROBERTO CARLOS GRASSI MALTA	Parcial
12	THAIANI LANJONI FANTINI	Parcial
13	UBIRAJARA LANZA JÚNIOR	Parcial
14	VALERIA DA CRUZ OLIVEIRA DE CASTRO	Integral
15	VALTER BRIGHETTI	Parcial
16	VANESSA DE CASTRO GOMES ARAÚJO	Parcial

Regime de Trabalho	Qde	%
Integral	5	31,25
Parcial	10	62,5
Horista	1	6,25
TOTAL	16	100

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

ANEXO 3:

EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR

Professor	Ensino Superior	Até 2 anos	De 2 a 5 anos	Mais de 5 anos
ANDERSON INDALÉCIO BENÇAL	Doutorado			X
ANÍSIO STORTI	Doutorado			X
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA	Pós-Doutorado			X
FERNANDA MENEZES DE SIQUEIRA SANTANA ALVES	Mestrado			X
FERNANDO SERGIO FERREIRA DIONISIO	Mestrado			X
LETÍCIA APARECIDA FERNANDES BARUFI	Doutorado			X
LIDIANE SILVA RODRIGUES TELINI	Doutorado			X
MARIA LAÍS DEVOLIO DE ALMEIDA	Mestrado			X
MARISA APARECIDA FERREIRA	Mestrado			X
NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI	Doutorado			X
ROBERTO CARLOS GRASSI MALTA	Doutorado			X
THAIANI LANJONI FANTINI	Especialista	X		
UBIRAJARA LANZA JÚNIOR	Pós-Doutorado		X	
VALERIA DA CRUZ OLIVEIRA DE CASTRO	Mestrado			X
VALTER BRIGHETTI	Mestrado			X
VANESSA DE CASTRO GOMES ARAÚJO	Mestrado		X	

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

ANEXO 4:

EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Experiência Docência EAD	Até 2 anos	De 2 a 5 anos	Mais de 5 anos
ANDERSON INDALÉCIO BENÇAL			
ANÍSIO STORTI		X	
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA			X
FERNANDA MENEZES DE SIQUEIRA SANTANA ALVES		X	
FERNANDO SERGIO FERREIRA DIONISIO		X	
LETÍCIA APARECIDA FERNANDES BARUFI	X		
MARISA APARECIDA FERREIRA		X	
NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI			X

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

ANEXO 5:

EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Experiência Tutoria EAD	Até 2 anos	De 2 a 5 anos	Mais de 5 anos
ANDERSON INDALÉCIO BENÇAL		X	
ANÍSIO STORTI	X		
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA			X
FERNANDA MENEZES DE SIQUEIRA SANTANA ALVES		X	
FERNANDO SERGIO FERREIRA DIONISIO		X	
LETÍCIA APARECIDA FERNANDES BARUFI	X		
MARISA APARECIDA FERREIRA		X	
NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI			X

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

ANEXO 6:

TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO

Docente	Titulação
ANDERSON INDALÉCIO BENÇAL	Doutorado
ANÍSIO STORTI	Doutorado
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA	Pós-Doutorado
FERNANDA MENEZES DE SIQUEIRA SANTANA ALVES	Mestrado
FERNANDO SERGIO FERREIRA DIONISIO	Mestrado
LETÍCIA APARECIDA FERNANDES BARUFI	Doutorado
MARISA APARECIDA FERREIRA	Mestrado
NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI	Doutorado

Titulação	Qde	%
Pós-Doutorado	1	12,5
Doutores	4	50
Mestres	3	37,5
Especialistas	0	0
Total	8	100%

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

ANEXO 7:

EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Experiência Tutoria EAD	Até 2 anos	De 2 a 5 anos	Mais de 5 anos
ANDERSON INDALÉCIO BENÇAL		X	
ANÍSIO STORTI			X
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA			X
FERNANDA MENEZES DE SIQUEIRA SANTANA ALVES			X
FERNANDO SERGIO FERREIRA DIONISIO		X	
LETÍCIA APARECIDA FERNANDES BARUFI	X		
MARISA APARECIDA FERREIRA		X	
NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI			X

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

ANEXO 8:

PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA

Docente	Titulação	Científica	Cultural	Artística	Tecnológica
ANDERSON INDALÉCIO BENÇAL	Doutorado	16	0	0	0
ANÍSIO STORTI	Doutorado	0	0	0	0
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA	Pós- Doutorado	6	0	0	4
FERNANDA MENEZES DE SIQUEIRA SANTANA ALVES	Mestrado	0	0	0	0
FERNANDO SERGIO FERREIRA DIONISIO	Mestrado	0	0	0	0
LETÍCIA APARECIDA FERNANDES BARUFI	Doutorado	5	0	0	0
LIDIANE SILVA RODRIGUES TELINI	Doutorado	0	0	0	0
MARISA APARECIDA FERREIRA	Mestrado	0	0	0	0
NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI	Mestrado	34	11	0	0
ROBERTO CARLOS GRASSI MALTA	Doutorado	9	0	0	0
UBIRAJARA LANZA JÚNIOR	Pós- Doutorado	9	0	0	0
VALERIA DA CRUZ OLIVEIRA DE CASTRO	Mestrado	0	4	0	0
VALTER BRIGHETTI	Mestrado	1	0	0	0
VANESSA DE CASTRO GOMES ARAÚJO	Mestrado	0	0	0	0

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

APÊNDICES

APÊNDICE 1

UNIFEV - CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOTUPORANGA

COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

REGULAMENTO DOS ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS

Capítulo I

DA FUNDAMENTAÇÃO

Artigo 1^o - O Estágio Supervisionado é um processo de prática e reconhecimento organizacional de uma etapa para formação técnica do discente em Nutrição. Necessário, além de obrigatório, deverá proporcionar ao formando um perfil que defina, de forma satisfatória, seu comportamento e aspirações envolvidos em uma estrutura organizacional.

Capítulo II DOS PRINCÍPIOS GERAIS

Artigo 2^o - Este regulamento rege as atividades do Estágio Curricular do Curso de Graduação em Nutrição que faz parte do processo de formação profissional em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso, na forma de disciplina e carga horária específica, integrando o histórico escolar do acadêmico.

Artigo 3^o - Os Estágios Supervisionados obrigatórios do curso de Nutrição da UNIFEV — Centro Universitário de Votuporanga, devem ser iniciados e integralizados no sétimo e oitavo período do curso regular com uma carga horária mínima de 20% da carga horária total do curso que é distribuída equitativamente em pelos menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição.

Parágrafo Único: O Estágio Supervisionado deverá ser realizado dentro do semestre letivo, totalizando 650 (seiscentos e cinquenta) horas, sendo 325 horas no 7^o período (Nutrição Clínica I, Nutrição Social I e Planejamento, Organização e Administração

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

de Unidades de Alimentação e Nutrição I) e 325 horas no 8º período (Nutrição Clínica II, Nutrição Social II e Planejamento, Organização e Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II).

Artigo 4º - As atividades desenvolvidas no Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição devem ser acompanhadas pelo docente supervisor de estágio e profissional supervisor de campo; ter caráter de aperfeiçoamento profissional e aprofundamento dos conhecimentos da Nutrição; ter estreita vinculação com o perfil do Curso de Nutrição da UNIFEV e buscar, em todas as variáveis, a articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

Artigo 5º - O estudo da ética profissional e sua prática devem perpassar todas as atividades vinculadas ao estágio.

Artigo 6º - O estágio supervisionado nas diversas áreas de conhecimento em Nutrição deverá ser realizado em Instituições devidamente conveniadas e, o estagiário deve receber treinamento contínuo, sempre sob supervisão de um docente Nutricionista da IES.

Parágrafo único: As instituições conveniadas devem ser definidas pelo Colegiado de Curso, respeitada a legislação em vigor.

Capítulo III

DOS OBJETIVOS

Artigo 5º - O objetivo geral dos Estágios Supervisionados é proporcionar ao discente a aproximação com a realidade profissional, com vistas ao aperfeiçoamento técnico, cultural, científico e pedagógico de sua formação acadêmica, no sentido de prepará-lo para o exercício da profissão e da cidadania, em atendimento às normas legais exigidas para a formação do Nutricionista.

Artigo 6º São objetivos específicos dos Estágios Supervisionados:

a-Concluir a formação do discente na área de Nutrição constando de atividades de prática pré-profissional e profissional exercidas em situações simuladas e ou reais de trabalho;

b-Oferecer oportunidades para ampliar, integrar e aplicar os conhecimentos adquiridos nos períodos anteriores do curso de graduação;

c-Promover o aperfeiçoamento e a aquisição de atitudes adequadas à população assistida;

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

d-Possibilitar a prática da assistência multidisciplinar, estimulando a integração entre os profissionais de diferentes áreas;

e-Desenvolver a responsabilidade profissional do estagiário quanto à sistemática do tratamento, da atualização teórico-prática, da pontualidade e assiduidade;

f-Realizar treinamento com técnicas indispensáveis ao exercício da profissão;

g-Promover entre os discentes, docentes supervisores e outros profissionais o respeito à equipe, ao trabalho e à instituição;

h-Desenvolver no estagiário o senso crítico e o pensamento reflexivo para a autoavaliação de seu desempenho acadêmico.

Parágrafo único: Cumprir obrigatoriamente a carga horária geral do estágio prevista na matriz curricular.

Capítulo IV

DA OPERACIONALIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Artigo 7º- O Estágio Supervisionado realizar-se-á em Instituições públicas ou privadas que efetivem convênio com a UNIFEV e que se constituam como campo de prática da Nutrição em suas diferentes áreas.

Artigo 8º - A operacionalização do Estágio Supervisionado da UNIFEV ficará sob a responsabilidade do Supervisor de Estágio e da Coordenação do Curso de Nutrição.

Artigo 9º - Caberá à Coordenação de Curso e aos docentes supervisores de Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição da UNIFEV, a responsabilidade da proposta didático-pedagógica do Estágio Supervisionado.

Artigo 10 - A realização do Estágio Supervisionado, por parte do aluno não acarretará vínculo empregatício de qualquer natureza, mesmo que receba bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser resolvido por acordo com a Instituição concedente do estágio.

Parágrafo Único - O Termo de Compromisso constituirá parte integrante do convênio a ser celebrado entre a UNIFEV e a parte concedente do estágio.

Artigo 11 - Os alunos dos 7º e 8º períodos do Curso de Nutrição atendendo as exigências curriculares, estagiarão em sistema de rodízio, cumprindo a programação total desenvolvida para os períodos semestrais nas seguintes áreas obrigatoriamente:

a) 7º Período: Nutrição Clínica I; Nutrição Social I e Planejamento, Organização e Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I.

b) 8º Período: Nutrição Clínica II; Nutrição Social II e Planejamento, Organização e Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

c) Campos de Estágio: Nutrição Clínica (Santa Casa de Votuporanga e Clínica Escola de Nutrição da UNIFEV); Nutrição Social (Consultório Municipal, Escolas Municipais, Instituição de Longa Permanência e Entidades de Educação Especial); Planejamento, Organização e Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (Serviço de Nutrição e Dietética da Santa Casa de Votuporanga e Hospital Unimed, Unidade Produtora de Refeições Industrial e Vigilância Sanitária).

Capítulo V

DAS ATRIBUIÇÕES E DEVERES DOS ESTAGIÁRIOS

Artigo 12 - O acadêmico-estagiário deverá realizar atividades segundo planejamento e orientação do docente-supervisor.

Artigo 13 — São atribuições e deveres dos estagiários:

- a-Conhecer o Regulamento dos Estágios Supervisionados do Curso;
- b-Tomar ciência dos programas de estágio supervisionado, sanando as dúvidas com os docentes supervisores.
- c- Cumprir as normas internas das Instituições concedentes.
- d- Comparecer assídua e pontualmente a todas as atividades propostas pelos programas de estágio não permitindo que o estágio seja prejudicado por outras atividades acadêmicas ou de ordem pessoal;
- e-Zelar pelos materiais, equipamentos e instalações utilizadas nas atividades de estágio.
- f-Comparecer às reuniões quando convocado.
- g-Elaborar, quando solicitado pelo docente supervisor avaliação do programa de estágio em desenvolvimento.
- h-Comparecer ao estágio em trajés adequados: roupa branca, jaleco branco, calçado fechado e baixo, sem adornos, portando crachá durante todo o período de estágio.
- i-Utilizar, obrigatoriamente, no estágio de Planejamento, Organização e Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição, touca, adquirida pelo próprio aluno.
- j-apresentar, em cada área de estágio supervisionado os trabalhos solicitados, na forma de relatório, estudo de caso e seminários, respeitando as normas de elaboração de trabalho científico, sendo a entrega feita somente aos supervisores, dentro do prazo estipulado.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

k-Entregar a ficha de presença devidamente preenchida com a carga horária cumprida, sem rasuras, no último dia de estágio, ao seu supervisor.

1- Cumprir rigorosamente a carga horária diária determinada, sendo que o horário de entrada e saída dependerá do local do estágio.

m-Respeitar o limite de tolerância máxima de 10 minutos de atraso nas atividades relacionadas ao estágio, caso contrário deverá ter justificativa comprovada e permanecer no local de estágio no tempo previamente estipulado, para o cumprimento das atividades propostas.

n-Ter contato com os profissionais da Instituição concedente permitindo um conhecimento multiprofissional,

o-Avisar, com antecedência, o supervisor do local de estágio, quando houver necessidade de faltar ou atrasar para alguma atividade ou supervisão.

p-Manter total sigilo de assuntos referentes ao seu estágio e aos clientes envolvidos, devendo somente discuti-los em supervisão.

Parágrafo Único: O estagiário que praticar qualquer ato, de ordem pessoal ou profissional, que prejudique ou comprometa o conceito da UNIFEV, da Instituição Concedente ou da Profissão de Nutricionista será responsabilizado, de acordo com o Regimento da UNIFEV ou do Código de Ética Profissional, a partir da data em que o fato chegar ao conhecimento da Supervisão de Estágio e da Coordenação do Curso.

Capítulo VI DAS ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS DO COORDENADOR E PROFESSOR SUPERVISOR

Artigo 14 - Compete ao coordenador do Curso de Nutrição:

a- Definir, juntamente com o Colegiado do Curso, os campos de estágio;

b-Administrar e supervisionar, de forma global, o Estágio Supervisionado de acordo com este Regulamento;

c-Apresentar à Secretaria Acadêmica da UNIFEV, ao final do semestre letivo, as aprovações atribuídas ao acadêmico estagiário pelo docente supervisor;

d-Encaminhar aos responsáveis pelas entidades ou empresas os documentos necessários ao Estágio Supervisionado;

e- Manter contato com o representante das entidades ou empresas, visando ao aprimoramento e solução de problemas relativos ao Estágio Supervisionado;

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

f-Apresentar este regulamento aos estagiários e professores supervisores do Estágio Supervisionado.

Artigo 16 - Compete ao Professor Supervisor de Estágio, representados por docentes da UNIFEV:

a-Cumprir e fazer cumprir rigorosamente o programa e normas internas do Estágio Supervisionado;

b-Coordenar o planejamento, execução e avaliação das atividades de estágio do curso, em conformidade com os planos de ensino;

c-Monitorar, supervisionar, controlar e avaliar as atividades desempenhadas pelos estagiários (individualmente ou em duplas) durante o Estágio Supervisionado;

d-Elaborar os Roteiros de Estágio e o cronograma das atividades a serem cumpridas e divulgar para os discentes

e-Distribuir e organizar calendário e horário dos discentes nos campos de estágio.

f-Acompanhar e responsabilizar-se pela execução das atividades de estágio.

g-Orientar o discente para desenvolver a atividade e estágio propostas nos campos de Estágio;

h-Orientar o estagiário quanto à observância da ética profissional;

i-Transmitir princípios, conhecimentos teóricos e indicar referências bibliográficas aos acadêmicos para o aprimoramento da sua atuação ou para a reformulação de conhecimentos teóricos que tenham sido entendidos inadequadamente, a partir das situações de estágio;

j-Orientar a elaboração dos relatórios propondo modelos de relatório diferentes para cada tipo de atividade, divulgando-os aos estagiários;

k-Analisar o desempenho dos acadêmicos em seus respectivos estágios, mediante atribuições de notas de acordo com os critérios estabelecidos no plano de ensino;

l-Emitir um parecer final sobre o desempenho e a aprovação dos estagiários;

m-Encaminhar ao coordenador do curso de Nutrição a ficha de frequência e a ficha de avaliação no estágio em, no máximo, uma semana após a conclusão de cada turma de estágio;

n-Comparecer à reuniões convocadas pela coordenação do curso elou do estágio, sempre que se fizeram necessárias, para tratar de assuntos referentes ao desenvolvimento do estágio e procedimentos a serem adotados.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Capítulo VII

DA FREQUÊNCIA

Artigo 17 — A frequência aos estágios é obrigatória e, é registrada diariamente (entrada e saída), em uma ficha de frequência.

Artigo 18 - As faltas do estagiário, por motivo devidamente justificado, ou apresentação de atestado médico serão estudadas pelo Colegiado do Curso.

Artigo 19 – A cada ausência não justificada por atestado médico oficial deverá ser repostas por 3 presenças e quando a ausência for por atestado médico a reposição será de 1 presença, sendo o local e horário definido pelo Colegiado do Curso.

Capítulo VIII

DA AVALIAÇÃO E APROVAÇÃO NO ESTÁGIO

Artigo 20 - O estágio será avaliado nas diferentes especificidades, serão atribuídas notas para cada avaliação. O resultado geral será apresentado como soma de todos os pontos nos critérios avaliados em cada área de estágio no final de cada período determinado, para cada discente.

Artigo 21 - Os critérios utilizados na avaliação devem estar relacionados ao comportamento (comprometimento e desempenho, relacionamento interpessoal e interdisciplinar) totalizando dois pontos e, as atividades teórico-práticas totalizando oito pontos divididos entre a prova final (três pontos) e outras atividades (seminário, relatório de atividades realizadas, apresentação de estudo de caso, avaliação de prontuários) de acordo com a área do estágio.

Parágrafo Único: A falta de assiduidade, pontualidade, ética e postura profissional pode gerar diminuição, de até um ponto, da nota final do estagiário.

Artigo 22 - A avaliação deve ser realizada no decorrer do Estágio, pelos docentes supervisores e preceptores do campo de estágio.

Artigo 23 - Considerar-se-á aprovado o aluno que tiver cumprido todas as atividades propostas, integralizado a carga horária obrigatória nas respectivas áreas de estágio e totalizar média final igual ou superior a 7,0 nos critérios avaliados;

Artigo 24 - Reprovado em uma área do estágio, o aluno deverá repetir, em período letivo regular, o estágio referente à área reprovada.

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Artigo 25 - No caso da não entrega da ficha de frequência de acordo o aluno estará reprovado.

Capítulo IX
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 25 - Os casos omissos neste _Regulamento serão resolvidos pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição da UNIFEV Centro Universitário de Votuporanga, pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE) ou pela Reitoria, cada qual no âmbito de sua competência e aplicando-se os preceitos do Regimento da UNIFEV e da legislação em vigor

Artigo 26 - Este regulamento entrará em vigor após sua aprovação no Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE), nos termos do artigo 124 do Regimento Interno do Centro Universitário.

Artigo 27 - O Regulamento terá vigência por prazo indeterminado, podendo, a qualquer tempo, sofrer alterações, desde que submetidas pelo Coordenador à aprovação do CONSEPE.

Votuporanga, 07 de Novembro de 2023.

Prof^a. Dra. Letícia Aparecida Barufi Fernandes
Coordenadora do Curso de Nutrição da UNIFEV

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

APÊNDICE 2
Curso de Nutrição UNIFEV – Ano: _____ / _____ Período
Avaliação de Desempenho – Estágio Supervisionado de Nutrição
Discente:

Habilidades e Atitudes	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___	Conceito final
Comportamento ético; postura; apresentação segundo NR 32 (-0,25)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Iniciativa (participação nas atividades propostas) e interesse (1,0)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Relacionamento pessoal e interpessoal (1,0)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Raciocínio Clínico/Lógico (1,0)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Capacidade de síntese (0,5)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Pontualidade (10 min de tolerância) (-0,25)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Assiduidade (presença/ausência) (-0,25)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Habilidade em fazer e receber críticas; demonstra ação para corrigir dificuldades (0,5)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Prova (3,0)								
Trabalho (3,0)								
Nota semanal Supervisor								
Assinatura do Discente								

Legenda: S- satisfatório (nota cheia); I – insatisfatório (avaliação do Supervisor); NR – não realizado. (nota zero).

Comentários docentes individualizados ao estudante

	<p>1. Postura/apresentação/comportamento ético: veste-se e comporta-se adequadamente, demonstra princípios éticos e de respeito diante dos colegas e do preceptor, é receptivo aos feedbacks.</p> <p>2. Participação e interesse: frequência e qualidade da participação, tem motivação, aceita as responsabilidades, tem iniciativa e, realiza perguntas e respostas pertinentes.</p> <p>3. Relacionamento pessoal e interpessoal: demonstra respeito e empatia, transmite confiança com pacientes, funcionários e colegas de turma.</p> <p>4. Relacionamento com colegas e profissionais do Clínica Escola/Hospital/UBS: demonstra respeito, é colaborativo, atencioso, apresenta habilidades adequadas de comunicação.</p> <p>5. Desempenho profissional: o aluno é avaliado quanto às competências: habilidades de anamnese nutricional, aplicação de triagem, avaliação nutricional, raciocínio clínico, habilidade de explicar racionalmente a conduta, ser organizado, ser capaz de reconhecer as prioridades, ter capacidade de síntese e ser eficiente.</p> <p>AVALIAÇÃO ESTÁGIO: AVALIAÇÃO: 3,0 RELATÓRIO/ APRESENTAÇÃO: 3,0 HABILIDADES E ATITUDES: 4,0</p>

Assinatura do Docente

Assinatura do Discente

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

APÊNDICE 3

Curso de Nutrição UNIFEV – Ano: _____/____ Período

Avaliação de Desempenho – Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição Discente:

Habilidades e Atitudes	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___	Conceito final
Comportamento ético; postura; apresentação segundo NR 32 (-0,25)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Iniciativa (participação nas atividades propostas) e interesse (1,0)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Relacionamento pessoal e interpessoal (1,0)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Raciocínio Clínico/Lógico (1,0)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Capacidade de síntese (0,5)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Pontualidade (10 min de tolerância) (-0,25)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Assiduidade (presença/ausência) (-0,25)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR
Habilidade em fazer e receber críticas; demonstra ação para corrigir dificuldades (0,5)	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR	<input type="radio"/> S <input type="radio"/> I <input type="radio"/> NR

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

Prova (3,0)								
Trabalho (3,0)								
Nota semanal Supervisor								
Assinatura do Discente								

Legenda: S- satisfatório (nota cheia); I – insatisfatório (avaliação do Supervisor); NR – não realizado. (nota zero).

Comentários docentes individualizados ao estudante

	<p>1. Postura/apresentação/comportamento ético: veste-se e comporta-se adequadamente, demonstra princípios éticos e de respeito diante dos colegas e do preceptor, é receptivo aos feedbacks.</p> <p>2. Participação e interesse: frequência e qualidade da participação, tem motivação, aceita as responsabilidades, tem iniciativa e, realiza perguntas e respostas pertinentes.</p> <p>3. Relacionamento pessoal e interpessoal: demonstra respeito e empatia, transmite confiança com pacientes, funcionários e colegas de turma.</p> <p>4. Relacionamento com colegas e profissionais do Clínica Escola/Hospital/UBS: demonstra respeito, é colaborativo, atencioso, apresenta habilidades adequadas de comunicação.</p> <p>5. Desempenho profissional: o aluno é avaliado quanto às competências: habilidades de anamnese nutricional, aplicação de triagem, avaliação nutricional, raciocínio clínico, habilidade de explicar racionalmente a conduta, ser organizado, ser capaz de reconhecer as prioridades, ter capacidade de síntese e ser eficiente.</p> <p>AVALIAÇÃO ESTÁGIO: AVALIAÇÃO: 3,0 RELATÓRIO/ APRESENTAÇÃO: 3,0 HABILIDADES E ATITUDES: 4,0</p>

Assinatura do Docente

Assinatura do Discente

Elaborado por: Núcleo Docente Estruturante - NDE	Data:
Elaborado por: Colegiado de Curso	Data:
Aprovado por: Consepe/Reitoria	Data:

APÊNDICE 4

REGULAMENTO DE PROGRAMA DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

UNIFEV- CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOTUPORANGA

(Dispõe sobre as normas do Programa de Atividades Complementares do Curso de Nutrição)

Artigo 1º - Compreende-se como atividade complementar toda e qualquer atividade não prevista entre as disciplinas, obrigatórias e eletivas, do currículo pleno do curso de graduação em Nutrição para a formação do corpo discente, independentemente de ser a atividade oferecida pela UNIFEV ou por qualquer outra instituição, pública ou privada, ou por pessoa física.

Artigo 2º - As Atividades Complementares têm por finalidade:

I- Enriquecer o processo de ensino-aprendizagem:

II-Complementar a formação profissional e social.

III-Ampliar os horizontes do conhecimento, bem como de sua prática, para além da sala de aula, em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

IV-Favorecer o relacionamento entre grupos e a convivência com as diferenças sociais no contexto regional em que se insere a Instituição de Ensino.

V-Estimular a prática de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do discente.

VI-Fortalecer a articulação da teoria com a prática, valorizar a pesquisa individual e coletiva.

Artigo 3º - Atividade Complementar é um componente curricular obrigatório para a colação de grau do discente, com a carga horária inserida nas matrizes curriculares do curso de Nutrição da UNIFEV- Centro Universitário de Votuporanga, em atendimento às Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Nutrição, com atribuição de carga horária

curricular que contemple o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo discente através de estudos e práticas independentes.

Artigo 4^o - A realização dessas atividades dependerá, exclusivamente, da iniciativa e comprometimento do aluno, cabendo a ele buscar as atividades que mais lhe interessam para desenvolver.

Artigo 5^o - Cada aluno deverá cumprir, entre o primeiro e o último período do curso, a carga horária total de atividades complementares prevista na matriz curricular do curso de Nutrição da UNIFEV- Centro Universitário de Votuporanga, aprovada pelo CONSEPE- Conselho de Ensino e Pesquisa e Extensão.

Obrigatoriamente, todo aluno deverá cumprir 10% da carga horária das Atividades Complementares em instituições filantrópicas, sendo que tais atividades serão designadas ações comunitárias.

Parágrafo único: As atividades complementares podem ser realizadas a qualquer momento, inclusive durante as férias escolares.

Artigo 6^o - São consideradas Atividades Complementares aquelas pertencentes aos itens especificados na tabela de critérios citada em anexo 01 e, devem ser contemplados, obrigatoriamente, no mínimo três itens citados na referida tabela, sendo que o item intitulado Ações Comunitárias deverá ser um deles. O referido documento será entregue aos alunos, em mãos, no 1^o semestre do curso.

Parágrafo único: Toda e qualquer atividade não especificada no anexo 1 deverá ser analisada e autorizada previamente pelo Colegiado do Curso.

Artigo 7^o - Será enviado ao aluno, via portal acadêmico, a Ficha de Registro das Atividades Complementares (ANEXO 2) no início do 7^o período do curso, com orientações para o preenchimento.

Artigo 8^o - A Ficha de Registro das Atividades Complementares deve ser entregue pelo aluno ao professor responsável, designado pelo coordenador do curso de Nutrição, com todos os certificados originais e suas respectivas cópias.

Artigo 9^o - Ao conferir os comprovantes apresentados, o Coordenador do Curso e/ou um docente designado pelo mesmo, poderá recusar a atividade se considerar

insatisfatórios a documentação e/ou o desempenho do aluno. Só serão considerados os certificados que apresentarem registrada a carga horária do evento.

Artigo 10 - Os comprovantes originais das atividades desenvolvidas apresentados pelo discente devem permanecer sob a posse e responsabilidade direta do mesmo e, serão devolvidos após análise do Coordenador do Curso e/ou docente designado pelo mesmo; a cópia dos documentos ficará arquivada junto à Ficha de Registro das Atividades Complementares.

Artigo 11 - Os alunos que ingressarem no curso de Nutrição, oferecido pela UNIFEV- Centro Universitário de Votuporanga, por meio de algum tipo de transferência ou porte de diploma superior, ficam também sujeitos ao cumprimento da carga horária vigente de atividades complementares

Artigo 12 - Para aprovação no componente curricular de Atividade Complementar o aluno deverá integralizar o total de horas, de acordo com a sua matriz curricular e com a Tabela de Critérios e Itens das Atividades Complementares até o final do último semestre do Curso e entregar a Ficha de Registro das Atividades Complementares finalizada, no prazo de 30 dias, antes do encerramento do ano letivo do último período do curso de Nutrição.

Artigo 13 - Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição da UNIFEV- Centro Universitário de Votuporanga, ou pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE).

Artigo 14 - Este regulamento entrará em vigor após sua aprovação no Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE), nos termos do artigo 124 do Regimento Interno do Centro Universitário.

Artigo 15 - O Regulamento terá vigência por prazo indeterminado, podendo, a qualquer tempo, sofrer alterações, desde que submetidas pelo Coordenador à aprovação do CONSEPE.

Votuporanga, 30 de Outubro de 2023.

Prof^a. Dra. Letícia Aparecida Barufi Fernandes
Coordenadora do Curso de Nutrição da UNIFEV

ANEXO 1

TABELA DE CRITÉRIOS E ITENS DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

ITEM	A TIVIDADES	
01	<p>Palestras, Congressos, Simpósios, Semanas e Encontros.</p> <p>Considerar horas cheias (100%) da carga horária declarada no certificado.</p> <p>Certificados que não demonstram carga horária, as mesmas deverão ser analisadas e autorizadas pelo Conselho de Curso.</p> <p>Para as palestras, congressos, simpósios, semanas e encontros não afins, não será validada a carga horária, exceto quando avaliada e autorizada pelo Conselho de Curso.</p>	60
02	<p>Visitas Técnicas</p> <p>As visitas técnicas em Instituições afins serão consideradas carga máxima de 04 horas e só será validada mediante o acompanhamento de um docente da Instituição (UNIFEV).</p>	16
03	<p>Estágios Extracurriculares</p> <p>Os estágios extracurriculares somente serão validados com 100% da carga horária, se forem supervisionados por profissional nutricionista da empresa em questão. Os estágios não supervisionados por nutricionista, serão indeferidos. Só será considerado estágio extracurricular, quando possuir carga horária mínima de 20 horas.</p>	80
04	<p>Monitorias.</p> <p>De acordo com regulamento de monitorias, serão aceitas as monitorias, sendo 20 horas por disciplina a cada semestre.</p>	40
05	Iniciação Científica.	50
06	Disciplinas extracurriculares.	40
07	<p>Cursos de extensão</p> <p>Cursos de extensão ou de atualiza -o Científica.</p>	80
08	<p>Ações Comunitárias</p> <p>Participação em atividades extracurriculares de assistência ou assessoria a população, diretamente ou por intermédio de associações, sindicatos, ONG' s, mediante convênio com a UNIFEV.</p>	20

CARGA HORARIA MÁXIMA POR ITEM

Os casos omissos serão decididos pelo Colegiado de Curso

APÊNDICE 5

REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

(Dispõe sobre normas que regem o Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário de Votuporanga.)

CAPÍTULO 1 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1^o - O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), previsto no currículo do Curso de Graduação em Nutrição, é componente curricular obrigatório, constitui-se em um trabalho de graduação, elaborado pelo aluno, sob orientação de um professor orientador e deve estar voltado para a pesquisa de temas atuais e relacionado à área profissional. Além de componente curricular obrigatório e essencial, tem como diretriz o estabelecimento de correlações e o aprofundamento de conhecimentos teóricos e práticos adquiridos na vida acadêmica.

CAPÍTULO II DOS OBJETIVOS DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 2^o - O Trabalho de Conclusão de Curso tem por objetivo geral propiciar aos alunos dos Cursos de Nutrição, a oportunidade de demonstrar o grau de habilitação adquirida, o aprofundamento temático, o estímulo à produção científica, a consulta de bibliografia especializada e o aprimoramento de sua capacidade de interpretação e crítica.

Art. 3^o - São objetivos específicos do Trabalho de Conclusão de Curso:

- I. Atender as exigências curriculares do Curso de Nutrição.
- II- Proporcionar ao aluno, através de orientação teórica/metodológica, a oportunidade de desenvolver um trabalho de natureza acadêmico profissional.
- III- Promover o aprofundamento em uma área do conhecimento;
- IV- Promover o senso de organização e disciplina no estudante, necessário na pesquisa e em qualquer atividade profissional;
- V. Promover a socialização do conhecimento científico produzido, através da elaboração de documentos escritos e apresentação pública dos resultados.

CAPÍTULO III

DA ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO

Art. 4º - Integrará a relação de professores orientadores do Trabalho de Conclusão de Curso todo o docente vinculado ao quadro efetivo da UNIFEV, com titulação mínima de Especialista.

Art. 5º Poderá desenvolver o Trabalho de Conclusão de Curso o acadêmico que estiver matriculado no sétimo e oitavo período do Curso de Graduação de Nutrição.

Art. 6º O Trabalho de Conclusão de Curso poderá ser desenvolvido individualmente ou em dupla, conforme avaliação e aprovação do Colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 7º - As atividades para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso serão norteadas pelas atividades descritas no documento intitulado Orientações para elaboração do projeto do TCC (anexo 1).

Art. 8º - O Trabalho de Conclusão de Curso poderá ser oriundo de uma pesquisa bibliográfica, pesquisa de campo ou experimental de atividades resultantes nos programas de iniciação científica, e deverá ser confeccionado em uma das seguintes formas:

- **Monografia:** trata-se da escrita a respeito de um assunto único, aprofundado, o qual deve ser esgotado. Daí a importância de o tema da monografia ser bem recortado, ou seja, bem delimitado. Uma monografia contém mais fatos que opiniões, o que significa que deve ser embasada por citações de autores que já tenham tratado do assunto que se está discutindo. Essas citações devem vir acompanhadas das referências das fontes, ressaltando-se que não se deve limitar à paráfrase, mas se ocupar da interpretação e análise dos dados colhidos. As informações coletadas intercalam-se por análises.

- **Artigo Científico:** Um artigo científico deve trazer um aspecto inovador sobre o tema abordado, através de uma metodologia científica aceita por uma comunidade de pesquisadores. Possui a função primeira de fazer circular rapidamente uma descoberta ou informação nova, possuindo caráter dinâmico e renovador. Quando se escreve um artigo para uma revista específica, deve-se haver a adequação às normas dessa revista e exame de outros cientistas

- **Elaboração de Material Didático:** Trata-se da criação de material didático com comprovada aplicação em sala de aula. É necessário que a apresentação do material venha acompanhada de um relatório final escrito em linguagem acadêmica.

- **Planejamento de Campanha:** O planejamento de campanha prevê uma situação problema que qualquer empresa ou organização pode apresentar em determinado contexto. Após investigação e análise de fatores internos e externos, a criação de um diagnóstico mostra-se essencial para a tomada de decisão. A partir disso, são criadas estratégias e táticas

direcionadas para a produção do conceito mais adequado e escolha dos meios e canais mais eficientes.

Art. 9º - A elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso implicará em:

- Rigor metodológico e científico,
- Organização e contribuição para a área de conhecimento,
- Sistematização e aprofundamento do tema abordado, segundo as normas da Estrutura e apresentação de monografias, dissertações e teses da UNIFEV.

— O artigo científico a ser elaborado deverá ser formatado segundo os critérios do periódico indicado para publicação.

Art. 10 - O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser apresentado a uma banca examinadora constituída pelo orientador e por mais dois profissionais indicados pelo orientador.

CAPÍTULO IV

DAS RESPONSABILIDADES DO COORDENADOR

Art. 11 - Caberá ao coordenador do curso de graduação em Nutrição:

I- Fazer cumprir as normas de elaboração e o presente Regulamento de TCC, divulgando-os para os alunos.

II - Divulgar a relação e/ou área de atuação dos professores orientadores e o respectivo número de vagas.

III- Organizar, junto ao colegiado do curso, as diretrizes específicas que deve Anos estar detalhadas neste regulamento.

IV — Organizar e divulgar o cronograma com as datas de entregas e as atividades para o desenvolvimento do TCC.

IV- Organizar a sessão de apresentação do trabalho final, obedecendo ao calendário acadêmico institucional.

CAPÍTULO V

DAS RESPONSABILIDADES DO ORIENTADOR

Art. 12 — A orientação do TCC será garantida a todos os alunos matriculados conforme Art.5º

Art. 13 - Caberá ao Orientador do Trabalho de Conclusão de Curso:

I - Orientar todas as etapas da elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso.

II — Efetuar a revisão dos documentos e componentes do Trabalho de Conclusão de Curso.

III — Estabelecer com o orientando o plano de estudo e outras providências necessárias, com a finalidade de estimular a discussão conjunta das experiências vividas no processo de construção do TCC.

IV- Cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos pela Coordenadoria do curso de Nutrição.

V- Definir, ao final do processo de elaboração do trabalho, se o mesmo está em condições de ser apresentado à Banca Examinadora, oficiando à Coordenação do Curso os casos não passíveis de avaliação e aprovação.

VI- Indicar e participar da composição da Banca Examinadora.

VII- Avaliar, juntamente com os demais membros da banca examinadora, a produção do aluno.

VIII- Definir e explicar as correções a serem realizadas na versão final do trabalho de conclusão de curso, após apresentação do trabalho à banca examinadora. IX — Validar a correção realizada pelos orientandos antes dos mesmos protocolarem a versão final do trabalho de conclusão de curso.

Parágrafo único: Será permitida a interrupção da orientação ou de substituição de orientador, no máximo 4 meses antes da apresentação, desde que solicitada por escrito, com justificativa, e entregue ao Coordenador que deverá encaminhar ao Colegiado do Curso, para análise dos motivos apresentados e o deferimento o documento.

CAPÍTULO VI DAS RESPONSABILIDADES DO ALUNO

Art. 14 - Caberá ao aluno orientando:

I- Dedicar o tempo necessário para executar o trabalho de pesquisa, bem como participar dos encontros previamente agendados com o seu orientador.

II- Elaborar a monografia ou Artigo Científico referente ao Trabalho de Conclusão de Curso, em conformidade com este Regulamento.

III- Apresentar toda a documentação solicitada pelo Professor Orientador.

IV- Entregar o projeto com as etapas e em data prevista no cronograma elaborado pela coordenação. A não entrega na data prevista implica em atribuição de nota zero nesta etapa da avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso.

V- Seguir as recomendações do Professor Orientador concernentes ao Trabalho de Conclusão de Curso.

VI- Prestar informações, semanalmente, ao professor orientador sobre o andamento do trabalho, apresentando as novas etapas e as correções requisitadas e realizadas.

VII- Redigir o trabalho com clareza, coerência de ideias, linguagem adequada e correção ortográfica.

VIII- Protocolar, em local definido pela coordenação, três cópias no mínimo dez dias antes da data prevista para a apresentação do trabalho à banca examinadora.

IX- Apresentar, no oitavo período do curso, oralmente seu Trabalho de Conclusão de Curso em sessão pública previamente marcada pelo coordenador.

X- Protocolar uma cópia do trabalho final corrigido (de acordo com as recomendações da banca examinadora), após validação do orientador, nas versões impresso e eletrônico, conforme prazo estabelecido em cronograma apresentado pela coordenação.

XI- Tomar ciência e cumprir os prazos estabelecidos pela Coordenação de Curso.

XII- Respeitar os direitos autorais sobre artigos técnicos, artigos científicos, de livros, sítios da Internet, entre outros, evitando todas as formas e tipos de plágio acadêmico.

CAPÍTULO VII

DA BANCA EXAMINADORA E DA AVALIAÇÃO

Art. 15 - A avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso seguirá os critérios do sistema de avaliação vigente na UNIFEV, além dos específicos deferidos pelo Colegiado do Curso.

Art. 16 - A nota do Trabalho de Conclusão de Curso é composta por dois pontos atribuídos ao projeto e oito pontos distribuídos entre a escrita, apresentação oral e arguição, sendo a banca soberana na atribuição da Nota Final do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Art. 17 - Será considerado aprovado o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) o aluno que obtiver uma pontuação superior ou igual a 7,0 (sete) na somatória dos pontos estabelecidos para a entrega do projeto (nota inicial) e para a avaliação da escrita, apresentação e arguição da banca examinadora.

Art. 18 - A banca examinadora será composta por dois examinadores. Podem fazer parte da banca examinadora membros escolhidos entre os professores da UNIFEV e profissionais da área de saúde com interesse na área de abrangência da pesquisa, sendo os últimos aprovados pelo Colegiado do Curso.

Art. 19 - A divulgação da Banca Examinadora deverá acontecer até 20 dias antes da apresentação.

Art. 20 - A apresentação pública deverá ser feita pelo (os) aluno (os) autor (es) do Trabalho de Conclusão de Curso. Durante a apresentação, o (os) aluno (os) tem até vinte minutos para apresentar seu trabalho e cada componente da banca examinadora tem até dez

minutos para fazer sua arguição, dispondo ainda o aluno de outros dez minutos para responder a cada um dos examinadores.

Art. 21 - A Banca Examinadora, por maioria, pode sugerir ao aluno que reformule aspectos de seu Trabalho de Conclusão de Curso após a defesa. O prazo para apresentar as alterações sugeridas e o Trabalho de Conclusão de Curso reformulado, é de no máximo dez dias.

Art. 22 - O aluno que não atingir a nota descrita no Art. 17 deste regulamento será reprovado no componente curricular TCC. O acadêmico reprovado no Trabalho de Conclusão de Curso terá a chance de reapresentação do trabalho reformulado no prazo de no máximo dez dias, cabendo ao orientador a determinação de nova data para defesa oral do Trabalho de Conclusão de Curso. Caso seja novamente reprovado deverá cursar o componente curricular na próxima oferta regular.

Art. 23 - A não apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso pelo acadêmico, no prazo previsto pelo coordenador, sem justificativa, por escrito e assinada pelo orientador, implicará em reprovação e necessidade de nova matrícula neste componente curricular.

Art. 24 - A avaliação final da banca examinadora deve ser registrada em ata, com a assinatura do professor orientador e dos componentes da banca examinadora.

CAPÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 25 - É obrigatório o depósito dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCCs) no Repositório Institucional da Unifev, com o objetivo de promover a disseminação do conhecimento produzido, garantir a preservação digital dos trabalhos acadêmicos e fomentar a transparência e a acessibilidade à produção intelectual dos alunos, de acordo com as normas e diretrizes estabelecidas em seu Regulamento.

Parágrafo primeiro: O professor orientador será o responsável pelo depósito da pesquisa, em formato PDF, após a realização das correções solicitadas pela banca examinadora e antes do encerramento do período letivo em que o aluno concluir o curso, obedecendo aos critérios determinados pelo PPC.

Parágrafo segundo: O TCC deve ser acompanhado de ficha catalográfica, disponibilizada eletronicamente no site da Unifev, em “Biblioteca”.

Parágrafo terceiro: Os modelos de documentos necessários para o depósito se encontram apensados ou anexados ao Regulamento do Repositório Institucional da Unifev.

Art. 26 - Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição da UNIFEV- Centro Universitário de Votuporanga, ou pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE).

Art. 27 - Este regulamento entrará em vigor após sua aprovação no Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE), nos termos do artigo 124 do Regimento Interno do Centro Universitário.

Art. 28 - O Regulamento terá vigência por prazo indeterminado, podendo, a qualquer tempo, poderá ser modificado no todo ou em partes pelo Colegiado de Curso desde que submetidas pelo Coordenador à aprovação do CONSEPE.

Votuporanga, 28 de Maio de 2024

Prof^a. Dra. Letícia Aparecida Barufi Fernandes
Coordenadora do Curso de Nutrição da UNIFEV

ANEXO 1

Orientações para Elaboração do Projeto do Trabalho de Conclusão de Curso

Introdução (ou descrição geral do tema)

Objetivo específico

Justificativa

Metodologia

Cronograma

— Levantamento Bibliográfico

— Revisão Bibliográfica

— Entrega do Projeto

Execução da prática

— Elaboração do texto e análise de dados

— Correção final do texto

— Entrega de cópias para orientador e banca examinadora

— Apresentação à Banca Examinadora

Entrega do Trabalho Final

Referências Bibliográficas (de acordo com as normas da ABNT)