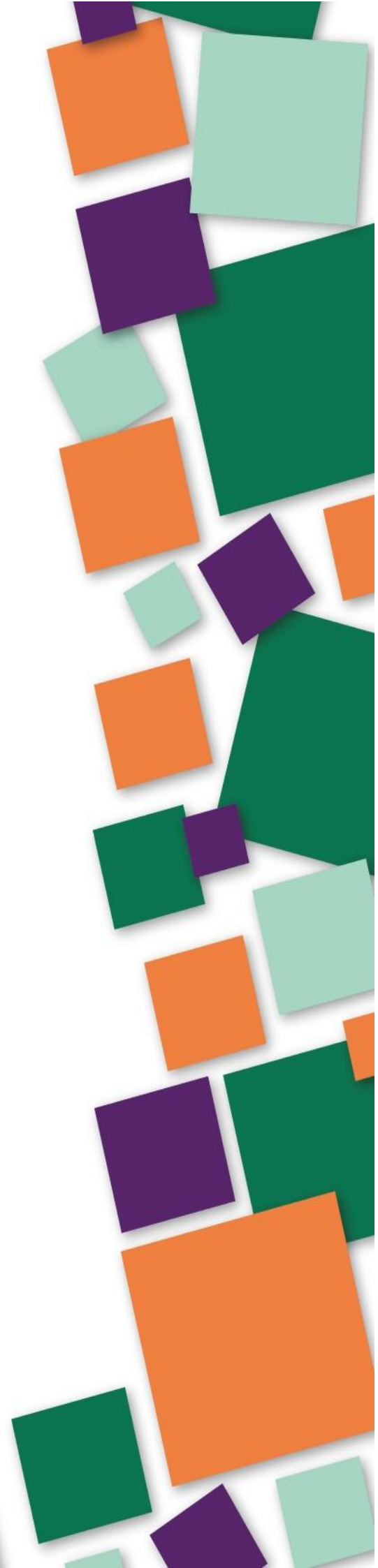


PROJETO

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO



REITORA

Profa. Kelly Cristina Santiago Abreu Pereira

PRÓ- REITOR ACADÊMICO

Prof. Maycol Moreira Coutinho

COORDENADOR(A) DO CURSO DE NUTRIÇÃO

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Prof^a. Danielle Luz Gonçalves (Coordenadora)

Prof^a Carolina de Oliveira Vogado

Prof. Edilson Francisco do Nascimento

Prof^a Lorena Gonçalves Chaves Medeiros

Prof^a Paula Uessugue

P964

Projeto pedagógico do curso de graduação em Nutrição / Kelly Cristina Santiago Abreu Pereira (Reitora), Maycol Pereira Coutinho (Pró-reitor Acadêmico), Danielle Luz Gonçalves (Coordenadora). – 2021.

314 p.

Projeto pedagógico do curso de graduação em Nutrição – Centro Universitário Aparecido dos Santos – UNICEPLAC, Curso de Nutrição, Gama, DF, 2021. Ensino Superior. 2. Projeto Pedagógico de Curso – Nutrição. 3. Graduação Nutrição – Brasil. I. Gonçalves, Danielle Luz. II. Título.

Proibida a reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio eletrônico ou mecânico, inclusive por meio de processos xerográficos, sem permissão expressa do Autor (Artigo 184 do Código Penal Brasileiro, com a nova redação dada pela Lei n.8.635, de 16-03-1993).

SUMÁRIO

CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES.....	9
A) NOME DA MANTENEDORA.....	9
B) BASE LEGAL DA MANTENEDORA.....	9
C) NOME DA IES.....	9
D) BASE LEGAL.....	9
E) PERFIL E MISSÃO DA IES.....	10
F) DADOS SOCIOECONÔMICOS E SOCIOAMBIENTAIS DA REGIÃO.....	11
<i>Região Administrativa do Gama.....</i>	<i>12</i>
G) BREVE HISTÓRICO DA IES.....	14
CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO.....	14
A) NOME DO CURSO.....	14
B) NOME DA MANTIDA.....	15
C) ENDEREÇO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO.....	15
D) JUSTIFICATIVA PARA A CRIAÇÃO/EXISTÊNCIA DO CURSO, COM DADOS SOCIOECONÔMICOS E SOCIOAMBIENTAIS DO CURSO.....	15
E) ATOS LEGAIS DO CURSO.....	19
F) NÚMERO DE VAGAS PRETENDIDAS OU AUTORIZADAS.....	20
G) CONCEITO PRELIMINAR DE CURSO – CPC – E CONCEITO DE CURSO – CC 20	
H) RESULTADO DO ENADE NO ÚLTIMO TRIÊNIO.....	20
I) PROTOCOLOS DE COMPROMISSO, TERMOS DE SANEAMENTO DE DEFICIÊNCIAS, MEDIDAS CAUTELARES E TERMO DE SUPERVISÃO.....	20
J) TURNOS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO.....	20
K) CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO (EM HORAS E EM HORAS/AULA).....	20
H) TEMPO MÍNIMO E MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO.....	20
L) IDENTIFICAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO.....	20

M)	PERFIL DO COORDENADOR DE CURSO.....	21
N)	TEMPO MÉDIO DE PERMANÊNCIA DO CORPO DOCENTE NO CURSO.....	22
O)	DISCIPLINAS OFERTADAS NO CURSO EM LÍNGUA ESTRANGEIRA.....	23
P)	RELAÇÃO DE CONVÊNIOS VIGENTES DO CURSO COM OUTRAS INSTITUIÇÕES	23

DIMENSÃO 1..... 24

ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA..... 24

1.	DIMENSÃO 1. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	25
1.1.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	25
1.1.1.	POLÍTICAS DE ENSINO.....	25
1.1.2.	POLÍTICAS DE ENSINO.....	27
1.1.3.	POLÍTICAS DE EXTENSÃO.....	28
1.1.4.	POLÍTICAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA.....	30
1.2.	OBJETIVOS DO CURSO.....	31
1.3.	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	36
1.3.1.	COMPETÊNCIAS E HABILIDADES.....	39
1.4.	ESTRUTURA CURRICULAR.....	43
1.5.	PERCURSO FORMATIVO DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	55
1.5.1.	SÍNTESE DA ESTRUTURA E CONTEÚDOS CURRICULARES.....	56
1.6.	MATRIZ DE COMPETÊNCIAS (COGNITIVAS, INSTRUMENTAIS E INTERPESSOAIS).....	68
1.7.	CONTEÚDOS CURRICULARES.....	83
1.8.	EMENTÁRIO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO UNICEPLAC.....	95
1.9.	METODOLOGIA.....	174
1.10.	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	180
1.11.	ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	186

1.12.	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	192
1.13.	APOIO AO DISCENTE.....	194
1.14.	GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA 202	
1.15.	A AUTOAVALIAÇÃO NO ÂMBITO DO CURSO.....	204
1.16.	O AVALIA.....	204
1.17.	AVALIAÇÃO EXTERNA.....	205
1.18.	ATIVIDADES DE TUTORIA.....	209
1.19.	CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA.....	212
1.20.	TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM.....	216
1.21.	AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA).....	221
1.22.	MATERIAL DIDÁTICO.....	223
1.23.	PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM.....	227
1.24.	NÚMERO DE VAGAS.....	229
1.25.	INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE, DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS).....	232
1.26.	ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE.....	235
2.	DIMENSÃO 2: CORPO DOCENTE E TUTORIAL.....	241
2.1.	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE.....	242
2.2.	EQUIPE MULTIDISCIPLINAR.....	245
2.3.	ATUAÇÃO DO COORDENADOR.....	248
2.3.1.	REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DO CURSO.....	253
2.4.	CORPO DOCENTE.....	254
2.5.	REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO.....	258
2.6.	EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE.....	262

2.7.	EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR.....	265
2.8.	EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA.....	268
2.9.	EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA... ..	271
2.10.	ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO OU EQUIVALENTE.....	273
2.11.	TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO.....	275
2.12.	EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA... ..	277
2.13.	INTERAÇÃO ENTRE TUTORES, DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO 279	
2.14.	PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA.....	281
3.	DIMENSÃO 3: INFRAESTRUTURA.....	285
3.1.	ESPAÇO DE TRABALHO PARA PROFESSORES EM TEMPO INTEGRAL.....	286
3.2.	ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR.....	286
3.3.	SALA COLETIVA DE PROFESSORES.....	287
3.4.	SALAS DE AULA.....	287
3.5.	ACESSO DOS ALUNOS AOS EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA.....	288
3.6.	BIBLIOGRAFIA BÁSICA POR UC - UNIDADE CURRICULAR.....	290
3.7.	BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR POR UC - UNIDADE CURRICULAR.....	293
3.8.	LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA.....	295
3.9.	LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA.....	296
3.10.	LABORATÓRIOS DE ENSINO PARA A ÁREA DE SAÚDE.....	301
3.11.	LABORATÓRIOS DE HABILIDADES.....	304
3.12.	UNIDADES HOSPITALARES E COMPLEXO ASSISTENCIAL CONVENIADOS	307
3.13.	BIOTÉRIOS.....	308
3.14.	PROCESSOS DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA).....	308
3.15.	COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP).....	312

3.16.	COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS (CEUA).....	313
-------	--	-----

CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES

a) Nome da Mantenedora

União Educacional do Planalto Central S.A.

b) Base Legal da Mantenedora

A União Educacional do Planalto Central S.A, Código e-MEC: 5439, CNPJ: 00.720.144/0001-12, fundada em 1985, está situada no endereço SIGA Área Especial nº 02, Bloco A, 3º andar, sala 304, Setor Leste – Gama, Brasília – DF, CEP: 72445-020, se constitui em uma sociedade civil com fins lucrativos, registrada em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas do 1º Ofício – Brasília – DF, sob o número 3849, fls. 958, Livro nº A-02, em 07 de março de 1985.

c) Nome da IES

Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos – UNICEPLAC.

d) Base Legal

O Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos (UNICEPLAC) está situado no endereço SIGA Área Especial nº 02, Setor Leste – Gama – Brasília - DF, CEP 72445-020. A Instituição origina-se da FACIPLAC, que ao longo de seu percurso foram criadas onze faculdades isoladas, e em 2008, unificadas em Faculdades Integradas da União Educacional do Planalto Central – FACIPLAC, pela Portaria SESu/MEC nº 368/2008, de 19/05/2008, publicada no DOU Nº 95, de 20/05/2008 quando de seu Recredenciamento pela Portaria MEC/SESu nº 368. Recentemente, credenciado para transformação da organização acadêmica pela



Portaria nº 636, de 4/07/2018, publicada no DOU nº 128, de 05/07/2018, ficando credenciado o Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos (UNICEPLAC), por transformação das Faculdades Integradas da União Educacional do Planalto Central (FACIPLAC), com sede na SIGA Área Especial nº 02, Setor Leste, Gama, Brasília, no Distrito Federal, mantida pela União Educacional do Planalto Central S.A.

e) Perfil e Missão da IES

O UNICEPLAC, apoiando-se em princípios estratégicos, aproveita as suas potencialidades no ambiente acadêmico com o intuito de favorecer o desenvolvimento regional. Nesta orientação filosófica, possui como:

Missão: “A formação crítica, reflexiva e humanista de profissionais éticos e cidadãos, nos vários campos de conhecimento, com base em inovações científicas e tecnológicas, contemplando a empregabilidade, o empreendedorismo e a internacionalização, tendo a articulação do ensino, da extensão e da iniciação científica/pesquisa como elemento nuclear, visando contribuir para o desenvolvimento sustentável do Gama, do Distrito Federal e do País, além de estar sintonizada com as demandas do Século XXI”.

Visão: Ser a Instituição de Educação Superior de referência na região Centro-Oeste, com foco na qualidade, na interdisciplinaridade e na articulação do da extensão e da iniciação científica/pesquisa, valorizando a formação acadêmica inovadora e criativa que busque garantir a educação transformadora e emancipatória baseada em princípios éticos, cidadãos e democráticos.

Valores: Ética; Competência; Universalidade do Conhecimento e Fomento à Interdisciplinaridade; Planejamento e Avaliação como Princípios Orientadores da



Prática Institucional; Inclusão Social; Qualidade; Responsabilidade Socioambiental; Educação Transformadora e Gestão Democrática e Participativa.

f) Dados socioeconômicos e socioambientais da região

Brasília é a capital federal, sede da Federação brasileira, localizada no Distrito Federal (DF). Geograficamente, está na região Centro-Oeste, no Planalto Central e, predominantemente, sob o bioma do Cerrado. Diferentemente dos Estados da Federação, o Distrito Federal não é dividido em cidades e bairros, portanto, não há prefeituras. O território acumula características constitucionais de município e de estado. A capital Brasília é composta por 31 (trinta e uma) Regiões Administrativas (RA's), oficialmente constituídas como dependentes do governo distrital de Brasília. Cada uma reproduz, em suas inúmeras faces, a essência da diversidade brasiliense.

O Distrito Federal chegou ao número de 3 milhões e 15 mil habitantes, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2019). A região concentra o segundo maior produto interno bruto (PIB) per capita do Brasil (R\$ 45.977,59), o quinto maior entre as principais cidades da América Latina e cerca de três vezes maior que a renda média brasileira.

O Distrito Federal ocupa a 73ª posição entre os maiores valores da dimensão Educação do Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), dentre os 5.665 municípios brasileiros. Das unidades da Federação, o DF possui a menor taxa de analfabetismo e o percentual de habitantes com ensino superior é acima da média nacional. O Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (Ideb) do Distrito Federal também é acima da média nacional e, para os anos iniciais do ensino fundamental, o DF já ultrapassou a meta proposta para o Brasil, até 2022, de 6.0, que corresponde a um sistema educacional de qualidade, comparável aos países desenvolvidos. (ATLAS DO DISTRITO FEDERAL, 2020)



Ao mesmo tempo, está rodeado por municípios de outros entes federativos, que ostentam baixos indicadores sociais e econômicos, a exemplo de Águas Lindas de Goiás e Valparaíso de Goiás. Parte dessa região periférica é conhecida como “Entorno do DF”, marcada pela grande e precária integração e dependência socioeconômica e de serviços em relação ao Distrito Federal. (CODEPLAN, 2013).

Em meio a tais disparidades, o Gama se insere como uma das regiões administrativas (RA's) do Distrito Federal, denominada RA-II. Segundo os dados da Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios (PDAD, 2019), a população urbana estimada do Gama é de 134,136 habitantes, enquanto que no ano de 2015 era de 141.911 (IBGE, 2015). Trata-se de uma região administrativa que está geograficamente e populacionalmente integrada ao Distrito Federal e, ao mesmo tempo, ao seu Entorno. Diante dos dados socioeconômicos e socioambientais da região, que apontam disparidades, a via educacional tem sido uma das soluções para a integração e cidadania.

Região Administrativa do Gama

O UNICEPLAC está localizado no Gama, região administrativa II do Distrito Federal, Entorno Sul de Brasília (DF). Em consequência dos processos de ordenamento de seu território, ocorreu uma intensa expansão da urbanização para a periferia limítrofe ao Distrito Federal, que deu origem à formação da região metropolitana de Brasília, atualmente institucionalizada como RIDE: Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno (PENNA, 2012).

Originalmente, a RIDE compreendia o Distrito Federal, 19 municípios de Goiás e 03 municípios de Minas Gerais. A partir de 2018, a região administrativa foi ampliada e passou a se constituir pelo Distrito Federal, pelos Municípios de Abadiânia, Água Fria de Goiás, Águas Lindas de Goiás, Alexânia, Alto Paraíso de Goiás, Alvorada



do Norte, Barro Alto, Cabeceiras, Cavalcante, Cidade Ocidental, Cocalzinho de Goiás, Corumbá de Goiás, Cristalina, Flores de Goiás, Formosa, Goianésia, Luziânia, Mimoso de Goiás, Niquelândia, Novo Gama, Padre Bernardo, Pirenópolis, Planaltina, Santo Antônio do Descoberto, São João d'Aliança, Simolândia, Valparaíso de Goiás, Vila Boa e Vila Propício, no Estado de Goiás, e de Arinos, Buritis, Cabeceira Grande e Unaí, no Estado de Minas Gerais (§1º, art.1º, Lei complementar 94/98).

Na parte central da RIDE, isto é, tomando por referência o Distrito Federal, dentro desse ente federativo está localizada a RA II, Gama. O Gama está numa área periférica do Plano Piloto (área urbana central de Brasília/DF), posicionado no limite sul do DF. Os municípios goianos estão localizados num raio de 40 Km ou até menos, próximos ao Gama/DF.

Em síntese, temos no Gama uma população urbana estimada em 141.911 habitantes, sendo que 50% encontra-se na faixa etária de 25 a 59 anos, 19% são idosos e 16% representam a faixa etária de zero a 14 anos. Quanto ao nível de escolaridade, a população concentra-se na maior parte na categoria que têm ensino fundamental incompleto, sendo os que possuem ensino superior completo representam em torno de 13%. A concentração da população ocupada está essencialmente no comércio, serviços gerais e 46% trabalham na própria região. Vale ressaltar que a renda domiciliar na localidade é considerada média baixa, 5,64 salários mínimos mensais e a per capita de 1,17SM.

Desse modo, a via educativa tem sido uma das soluções para essa região de entorno do DF, considerando a localização do Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos – UNICEPLAC no Gama-DF, geograficamente nos limites entre Brasília e muitos destes municípios, especialmente tendo em vista os fluxos de desenvolvimento que são produzidos pelas atividades e



projetos de extensão universitária, promovendo a melhoria das condições de vida para as pessoas daquela região.

g) Breve Histórico da IES

O Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos – UNICEPLAC foi credenciado inicialmente como Faculdade de Odontologia do Planalto Central – FOPLAC, autorizada em 1987. Com o passar dos anos foram sendo criadas outras faculdades isoladas (Odontologia, Fisioterapia, Ciências Contábeis, Farmácia, Direito, Medicina e outras), mantidas pela União Educacional do Planalto Central, que funcionavam regularmente instaladas em três unidades administrativas do Distrito Federal (Lago Sul, Gama e Park Way). No ano de 2008, ocorreu a unificação das onze faculdades isoladas passando a se denominar Faculdades Integradas da União Educacional do Planalto Central – FACIPLAC. Após 30 anos de oferta de cursos em nível de Graduação, Pós-Graduação Lato Sensu e Extensão a FACIPLAC pleiteou a conversão de sua organização acadêmica de Faculdade para Centro Universitário.

Atualmente, possui 23 cursos de graduação em funcionamento na modalidade presencial e 01 (um) curso na modalidade à distância Gestão da Qualidade (tecnológico) que ainda não está sendo ofertado, apesar de já possuir autorização para funcionamento imediato pela Portaria nº 370, de 20/04/2018, publicada no DOU 23/04/2018, edição 77, seção 1, p. 22.

CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

a) Nome do Curso

Curso Bacharelado em Nutrição



b) Nome da Mantida

Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos – UNICEPLAC.

c) Endereço de funcionamento do Curso

O Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos (UNICEPLAC) está situado no endereço SIGA Área Especial nº 02, Setor Leste – Gama – Brasília - DF, CEP 72445-020.

d) Justificativa para a criação/existência do curso, com dados socioeconômicos e socioambientais do Curso

O UNICEPLAC, ao elaborar o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição definiu 240 vagas anuais disponíveis para o curso, considerando a população do Distrito Federal - DF, sua organização administrativa, níveis de ensino local (ensino técnico e superior), a quantidade e o perfil de profissionais (nutricionistas) que atuam no contexto atual.

O DF, assim como as demais capitais do país, embora ainda enfrente muitas dificuldades por estar em franco crescimento, possui oportunidades significativas nos âmbitos social, econômico, cultural e educacional, assim como diante da convivência com problemas estruturais pertinentes às metrópoles tais como desemprego, violência, moradia, educação e saúde

Segundo os últimos dados da Pesquisa de Orçamento Familiar – POF (IBGE, 2019), os grupos que integram o total dos gastos de consumo das famílias, de acordo com a (Figura 1), mostram que no Brasil entre os 11 tipos de despesas, os gastos com



educação ficaram em quinto lugar, incluindo o ensino superior. No Centro Oeste, onde o DF está localizado, as despesas seguiram a tendência nacional.

Figura 1: Distribuição da despesa de consumo monetário e não monetário 2017-2018

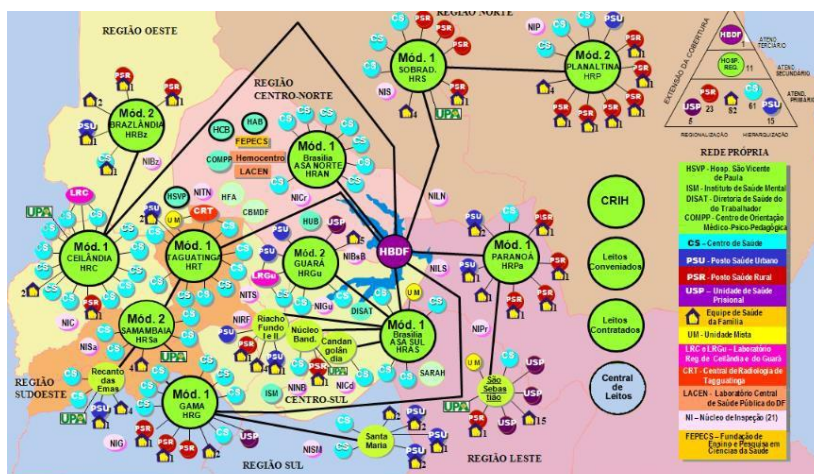
Distribuição da despesa de consumo monetária e não monetária média mensal familiar, por tipos de despesa de consumo, segundo a situação do domicílio e as Grandes Regiões - período 2017-2018												
Situação do domicílio e Grandes Regiões	Distribuição das despesas de consumo monetária e não monetária média mensal (%)											
	Total	Tipo de despesas										
		Alimentação	Habitação	Vestuário	Transporte	Higiene e cuidados pessoais	Assistência à saúde	Educação	Recreação e cultura	Fumo	Serviços pessoais	Despesas diversas
Brasil	100,0	17,5	36,6	4,3	18,1	3,6	8,0	4,7	2,6	0,5	1,3	3,0
Urbana	100,0	16,9	37,1	4,2	17,9	3,6	8,0	4,9	2,6	0,5	1,3	3,0
Rural	100,0	23,8	30,9	4,7	20,0	4,5	8,0	2,3	1,8	0,5	0,9	2,5
Norte	100,0	21,0	36,4	5,3	16,6	5,7	5,4	3,2	2,5	0,3	1,1	2,4
Nordeste	100,0	22,0	32,4	5,1	16,2	5,0	8,0	4,7	2,5	0,4	1,3	2,4
Sudeste	100,0	15,8	39,0	3,7	17,5	3,0	8,5	5,1	2,5	0,5	1,3	3,0
Sul	100,0	17,1	35,7	4,5	20,6	3,3	7,3	3,7	2,6	0,6	1,2	3,3
Centro-Oeste	100,0	16,6	33,4	4,5	21,0	3,6	8,0	4,7	2,7	0,4	1,3	3,8

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018.

A Região Administrativa do Gama (RA II), fundada em 1960, onde se localiza o campus do UNICEPLAC, tem uma população urbana e rural estimada de 127.121 habitantes (CODEPLAN, 2019), além da proximidade com as RA de Riacho Fundo, Santa Maria, Recanto das Emas, que expande a população que é beneficiada pela presença da IES e do curso de Nutrição.

Nos estados que compõem a jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas 1ª região [DF (sede), Mato Grosso, Goiás e Tocantins], sabe-se que existem 56 Instituições de Ensino Superior (IES) e no DF há 18 instituições, entre privadas e públicas, que ministram cursos de Graduação em Nutrição (Figura 2).

Quanto à organização do setor saúde no DF, a Secretaria de Saúde do Distrito Federal distribuiu sua rede pelas Regiões Administrativas, sendo compostas conforme níveis de complexidade e regionalidade, para atendimento dos princípios do SUS.



Fonte: <http://www.df.gov.br/>. Acesso em 17.10.19.

De acordo com a PNS (2019), 60,3% dos indivíduos com 18 anos ou mais tinham excesso de peso e 25,9% tinham obesidade em 2019.

Segundo a pesquisa VIGITEL, em 2020, realizada pelo Ministério da Saúde, o Distrito Federal possui 54,6% de excesso de peso e 18,8% de obesidade entre os adultos. Em relação ao consumo alimentar, a mesma pesquisa apresenta que o consumo de frutas e hortaliças consumidos em cinco ou mais dias da semana é de 27,1%. Para o refrigerante o consumo por mais de 5 vezes por semana, é de 13,9%.

Estes dados trazem preocupações na forma que a população conduz com sua alimentação, bem como a prevenção às diversas patologias. Outros dados preocupantes na área da saúde se dá no âmbito das Doenças Crônicas Não Transmissíveis, como diabetes e hipertensão que tem crescido vertiginosamente.

No conjunto das 27 cidades, entre 2006 e 2016 a frequência de diagnóstico médico de hipertensão arterial aumento em 14,2%, sendo em 2020 a prevalência de 21%. Em ambos os sexos, esta frequência aumentou com a idade e alcançou o maior valor no estrato de menor escolaridade, diminuindo progressivamente nos estratos subsequentes.

A frequência de adultos que referiram diagnóstico médico de diabetes variou entre 4,4%, em Recife, e 11,2% em Rio Branco. No DF é 5,7% de frequência.

O Nutricionista é o profissional de saúde capacitado para atuar na prevenção, promoção e recuperação da saúde humana, planejando, executando e avaliando ações baseadas nos conhecimentos da ciência da nutrição e alimentação. Ele pode atuar em 6 áreas do conhecimento: Nutrição Clínica; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição em Alimentação Coletiva; Nutrição no Esporte e Exercício Físico; Nutrição no Ensino, Pesquisa e Extensão; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimento (Resolução CFN nº 600/2018).

Figura 2: Distribuição de IES e escolas técnicas na jurisdição do CRN1.

ESTADO	I.E.S.	ESCOLASTÉCNICAS
DISTRITO FEDERAL	18	3
GOIÁS	23	1
MATO GROSSO	14	1
TOCANTINS	1	1
TOTAL	56	6

Fonte: Conselho Regional de Nutricionistas, 1a região (CRN1).

Nesta região do Gama, não possui outra Instituição que ofereça o curso de Nutrição, sendo os demais situados nas regiões do Plano Piloto, Taguatinga e Águas Claras. O número de vagas é fundamentado em estudos periódicos de viabilidade que nos mostram ser o Gama, uma região que está em crescente expansão, apresentando uma quantidade significativa de serviços públicos de saúde, restaurantes, clínicas e hospitais públicos e privados que requerem a presença de nutricionistas. Estes setores permitem que o mercado para a Nutrição seja promissor e para que tenhamos uma procura crescente pelo curso

Em 2016, o Conselho Federal de Nutricionistas - CFN apresentou o perfil destes profissionais, com predominância do sexo feminino, com mais de 5 anos de formação, sendo que a maioria possui curso de Pós-Graduação na área de atuação. Dentre as áreas de atuação, há predominância na área de Alimentação Coletiva (30,8%) e Nutrição Clínica (30,4%), seguidas das áreas de Saúde Coletiva (17,7%) e Docência (11,4%). A pesquisa demonstra que a formação profissional ocorre em 62,5% dos casos em instituições privadas e apenas 37,5% em instituições públicas

O número de vagas ofertadas pelo UNICEPLAC satisfaz o atendimento do perfil dos nutricionistas exigidos para o mercado de trabalho e corresponde à dimensão do corpo docente e às condições de infraestrutura, física e tecnológica da IES, as quais poderão ser verificadas in loco. Apresentamos uma grande diversificação de cenários de aprendizagens, ambientes para aulas teóricas e práticas dentro e fora do campus, o que se ajusta e permite o atendimento com qualidade de todos os nossos alunos.

e) Atos legais do curso

Ato de Autorização: Portaria nº 1.009, de 11/12/2015. Publicada no DOU 14/12/2015, Edição nº 238, Seção 1, página 18 e 19



f) Número de vagas pretendidas ou autorizadas

O Curso de Nutrição oferta anualmente 240 vagas

g) Conceito Preliminar de Curso – CPC – e Conceito de Curso – CC

CPC – 3; CC - 4 (2015)

h) Resultado do ENADE no último triênio

ENADE: 2

i) Protocolos de Compromisso, Termos de Saneamento de Deficiências, Medidas Cautelares e Termo de Supervisão

Não se aplica.

j) Turnos de funcionamento do Curso

O curso é ofertado em períodos matutino e noturno na modalidade presencial.

k) Carga horária total do curso (em horas e em horas/aula)

A carga horária total do curso é de 3.200 horas/aulas

h) Tempo mínimo e máximo para integralização

O tempo mínimo de integralização do Curso é de 4 anos (8 semestres) e o tempo máximo é de 8 anos (16 semestres).

l) Identificação do coordenador do curso

Danielle Luz Gonçalves



m) Perfil do Coordenador de Curso

A Prof^ª Danielle Luz Gonçalves é bacharel em Nutrição. Especialista em Controle de Qualidade de Alimentos pela Universidade Católica de Brasília. (UCB) Especialista em Fitoterapia e Nutrição Esportiva pela Faculdade Metropolitana. Mestre em Nutrição Humana pela Universidade de Brasília na linha de pesquisa sobre os aspectos físico-químicos de Leite UHT comercializado no DF e Doutoranda em Educação Física pela UCB. Professora do Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos UNICEPLAC, nos cursos de Nutrição e Educação Física (2016 a 2021). Coordenadora do curso de Bacharelado em Nutrição (UNICEPLAC). Tutora do curso de especialização em gastronomia hospitalar a distância pela Faculdade Unyleya.

Além da titulação (mestre), e experiência docente (UNIP, Faculdade Alvorada, UCB e UNICEPLAC), possui expertise prática nas mais diversas áreas da nutrição, como Unidades de Alimentação e Nutrição; Fitoterapia e Nutrição Esportiva. Atuou como membro do Conselho Regional de Nutrição durante dois mandatos consecutivos. Atualmente é revisora da Revista da Saúde da UNICEPLAC e Nutricionista da Clínica Olimpo.

Possui experiência com pesquisa científica com modelos humanos, técnicas laboratoriais de análises físico-químicas, escrita científica nas áreas de Nutrição Funcional e aspectos nutricionais relacionados à atividade física e saúde, principalmente em atletas de futebol



n) Composição, titulação, regime de trabalho e permanência sem interrupção dos integrantes do NDE

O NDE do Curso é composto por 05 docentes, 100 % deles possuem titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação stricto sensu e todos são contratados em regime de trabalho de tempo parcial ou integral. O tempo médio de permanência no NDE, sem interrupção, é de 4 anos, conforme ilustrado no quadro abaixo:

Docente	Titulação	Regime Trabalho	Link Lattes
Danielle Luz Gonçalves	Mestre	Integral	http://lattes.cnpq.br/3195669215940778
Carolina de Oliveira Vogado	Mestre	Parcial	http://lattes.cnpq.br/0027473616541347
Edilson Francisco do Nascimento	Mestre	Parcial	http://lattes.cnpq.br/0027473616541347
Lorena Gonçalves Chaves Medeiros	Mestre	Parcial	http://lattes.cnpq.br/1838092842900879
Paula Uessugue	Mestre	Parcial	http://lattes.cnpq.br/336084524051420

o) Tempo médio de permanência do corpo docente no curso

O tempo médio de permanência docente no Curso é de 3 anos.

Docente	Titulação	Tempo de Permanência no curso (anos)
Alberto de Andrade	Doutor	3
Ana Elisa	Doutor	5
Ana Elizabeth	Doutor	4
Carolina Oliveira Vogado	Mestre	3
Danielle Luz Gonçalves	Mestre	5
Edilson Francisco do Nascimento	Mestre	4
Giovanni Monteiro	Mestre	4
Jaime Rodrigues	Mestre	4

Lizia Lenza	Doutor	4
Lorena Chaves	Mestre	3
Luis Felipe Perdigão	Doutor	1
Paula Uessugue	Mestre	4
Rosangela Batista de Vasconcelos	Mestre	4


p) Disciplinas ofertadas no curso em língua estrangeira

O Curso oferta a disciplina de Inglês Instrumental no 3º período, como disciplina optativa

q) Relação de convênios vigentes do curso com outras instituições

O curso de Nutrição apresenta convênios com vários locais , tanto do setor privado como do setor público, como: ICDF, FEPECS, IGESDF, Hospital Santa Marta, Clínica Olimpo, Trio Nutri Consultoria, Colégio Vitória, entre outros.





DIMENSÃO 1:
**ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-
PEDAGÓGICA**

1. DIMENSÃO 1. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

1.1. Políticas institucionais no âmbito do curso

As políticas institucionais, expressas no PDI 2018 - 2022 do UNICEPLAC estão implementadas no curso de Nutrição e consideram a articulação entre ações de ensino, iniciação científica e extensão como modelo eficiente para uma boa formação acadêmica

1.1.1. Políticas de Ensino

As políticas institucionais de ensino propiciam oportunidades de aprendizagem que consolidam “competências e habilidades” atreladas ao perfil do egresso, fortalecendo a formação do acadêmico em Nutrição pautada na promoção da saúde como ciência e profissão, desenvolvendo profissionais éticos, críticos e reflexivos conhecedores dos diferentes referenciais teórico-metodológicos das diversas áreas e possibilidades de atuação, bem como dos desafios inerentes da sociedade contemporânea e seus paradigmas.

A Instituição compromete-se a oferecer ao mercado, em permanente transformação, pessoas com competências, habilidades e atitudes condizentes com o que a sociedade espera de um Nutricionista no século XXI.

Na organização didático-pedagógica, o Curso atua na integração teórico-prática, permeada pelas atividades de extensão e pesquisa, desde o início da graduação. Essas práticas são estruturadas de forma a desenvolver atividades que atendem às Diretrizes Curriculares Nacionais e são alinhadas ao pleno desenvolvimento do Perfil do Egresso, articuladas aos objetivos do curso e a metodologias de ensino interdisciplinares, inovadoras e exitosas para ensino e formação profissional adequada a sua inserção no mercado local e regional.



Vale ressaltar que os documentos institucionais se baseiam nos valores institucionais que são traduzidos, no âmbito do curso, em ações que têm por finalidade ser aplicadas na comunidade local, contemplando todas as áreas de atuação do Nutricionista citadas nas DCNs.

Os projetos de iniciação científica e extensão complementam a vivência prática do curso, na medida em que se articulam aos conteúdos das diversas unidades curriculares (Projetos Integradores), promovendo a criação de oportunidades de aprendizagem que se alinham ao perfil de formação desejado, bem como aproximação do egresso por meio de participação em congressos e eventos promovidos pelo curso, tais como Semana Acadêmica da Nutrição e Comemoração do Dia do Nutricionista.

Para a cabal consecução de sua finalidade, o UNICEPLAC assegura plena liberdade de estudo, ensino e extensão, permanecendo aberto ao diálogo com todas as correntes de pensamento, sem participar de grupos político-partidários.

As Políticas de Ensino, Iniciação Científica e Extensão estão amparadas na legislação nacional e buscam alcançar horizontes que indicam a promoção de ensino de qualidade, os avanços da ciência e das tecnologias nos processos de ensino-aprendizagem, com base em princípios de interdisciplinaridade e articulação das áreas do saber.

Tais políticas, desenvolvidas no âmbito do curso, estão claramente voltadas à promoção de oportunidades de aprendizagem alinhadas ao perfil do egresso. As métricas implementadas demonstram que tais práticas são grandemente exitosas e buscam constante inovação.



Abaixo, estão elencadas, de modo sucinto, devido à sua extensão, algumas ações previstas nas políticas mencionadas.

1.1.2. Políticas de Ensino:

Em relação ao ensino, a estrutura curricular foi organizada para proporcionar a formação cidadã do estudante, oportunizando a apropriação dos direitos e deveres dos cidadãos para o respeito ao bem coletivo. As unidades curriculares são modernas e com foco no mercado, sem abrir mão dos princípios da profissão que respaldam e norteiam as ações dos estudantes.

Através da frequente capacitação e atualização do corpo docente do curso, são aplicadas diferentes estratégias de metodologias ativas em todo o processo de ensino-aprendizagem, procurando sempre incitar o estudante a uma busca constante e autônoma por conhecimento, além do estímulo ao pensamento crítico. Neste sentido, são ministradas aulas expositivas, aulas práticas, vivências em grupos - inclusive entre turmas -, interações com a comunidade, e a participação em diversos tipos de eventos de natureza científica, técnica e prática

O curso de Nutrição propicia ao aluno um aporte ético, generalista, humanista, centrado em disciplinas teóricas de formação geral e de formação específica, nos grandes campos de Nutrição Social, Segurança Alimentar, Higiene dos Alimentos, Homem e Sociedade e Meio Ambiente e Educação Nutricional. Tais núcleos propiciam uma formação crítica e atenta às necessidades socioeconômicas, política e cultural local e regional, pois ao atuarem em regiões marcadas pela desigualdade, a teoria deve assumir um sentido acadêmico e social compromissado com a transformação do trabalho e da vida, o que passa pelo perfil do egresso capacitado a ter segurança e conhecimento sobre a Nutrição e suas ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo.



1.1.3. Políticas de Extensão:

Em relação às políticas de extensão, o curso de Nutrição desenvolve atividades extensionistas que fazem parte da matriz curricular, propiciando de forma multidirecional, a responsabilidade social e ambiental, reforçando a atuação prática e a interação transformadora entre o curso de Nutrição do UNICEPLAC com outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento.

Para um curso que tem como característica o alinhamento da teoria com a prática, a Extensão é imprescindível. O curso atua na Extensão por meio dos projetos integradores e ações sociais, focando em todos os indivíduos, tanto em nível individual como coletivo, inseridos em problemáticas sociais de meio ambiente, terceira idade, políticas de gênero, relações étnico-raciais e culturas afro-brasileira, africana e indígena. Atende, também, demandas e eventos no seio da comunidade local do Gama/DF e Entorno Sul. O foco de contato serão as escolas, hospitais, associações comunitárias, creches e outros espaços comunitários.

Nas atividades de extensão, são criados cenários de aprendizagem onde os alunos podem, nos eventos e atendimentos realizados, fazer o exercício de aplicação de conteúdos trabalhados teoricamente e vivenciados nas aulas práticas, além de desenvolver as competências e habilidades gerais da formação, tais como: atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, gerenciamento e educação permanente. Se deparam, na maioria das vezes, com as mais diversas situações e são impulsionados a tomar iniciativas, analisar problemas que aparecem nas rotinas, elencar possíveis soluções, avaliar soluções aplicadas e, acima de tudo, experimentam a importância social da profissão para o desenvolvimento regional.

Nestes termos, vale adiantar que há uma expertise construída, no Curso de Nutrição, ao longo dos últimos anos, no que se refere a atividades de extensão



de caráter permanente. A primeira consiste no atendimento ambulatorial nutricional na UNICEPLAC da comunidade, como também realização de oficinas de alimentação saudável para a comunidade.

Para isto, o curso de Nutrição do UNICEPLAC conta com a participação efetiva do coordenador, professores e discentes, assim como com a comunidade local e regional. É imprescindível que o docente e o discente, ao participarem de um projeto de extensão, compreendam as dimensões científica, social, humana e ética, presentes em suas ações, assumindo o comprometimento e a corresponsabilidade nos processos de desenvolvimento social e da promoção da dignidade humana.

Esta corresponsabilidade permite realizar ações de extensão que atendam as reais necessidades, anseios e aspirações da comunidade. Nesta perspectiva a extensão se realiza como um processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa, por meio da iniciação científica de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre a Instituição de ensino e a sociedade.

Vale ressaltar ainda, que durante a pandemia causada pelo novo coronavírus, o curso de Nutrição continuou com as atividades extensionistas, o que não impediu a equipe de buscar novas formas de contribuir com a comunidade quanto à melhoria da qualidade de vida e também nutricional, e oportunizou a todos os envolvidos nessa extensão, a reflexividade ao se trabalhar de forma conectada às demandas sociais, e acima de tudo, de forma transdisciplinar, colaborativa e interprofissional, desenvolvendo um programa com uma metodologia sistêmica de cuidados socioeducativos, que através da tecnologia e das redes sociais conseguiram utilizar recursos da tecnologia da informação e da comunicação, de forma a diversificar as maneiras de interagir com a comunidade, como nos atendimentos ambulatoriais on line.



1.1.4. Políticas de Iniciação Científica:

A Pesquisa é desenvolvida com olhar interdisciplinar sobre os estudos da formação geral, específica e prático- profissional, nas diversas áreas do exercício da profissão. No contexto desses projetos, os discentes desenvolvem, além das habilidades específicas inerentes a cada área, a capacidade para a resolução de problemas e tomada de decisões, bem como o exercício da responsabilidade social, tendo em vista que todos os projetos de extensão são desenvolvidos junto a populações locais e regionais. São incluídas em boa parte dos projetos ações voltadas ao atendimento à comunidade, além de desenvolvimento de preparações culinárias, onde os discentes, com o apoio dos docentes e egressos, trabalham com a comunidade o conceito de alimentação saudável, ajuda na melhoria da qualidade de vida desta população, além de facilitar o entendimento do conceito de alimento saudável para a comunidade.

No curso de Nutrição, temos a LAEN (Liga Acadêmica de Educação Nutricional) com o objetivo de reunir alunos interessados no tema de Educação Alimentar e Nutricional, proporcionando realização de estudos em grupos, leitura e discussão de artigos científicos e conhecimentos de experiências exitosas para a promoção da saúde, por meio de ações de educação alimentar e nutricional.

Vale ressaltar ainda que no âmbito do curso de Nutrição do UNICEPLAC temos projeto de iniciação científica em andamento na linha de “Avaliação Antropométrica relacionadas com os atendimentos ambulatoriais na clinica escola de Nutrição”. Este projeto está regulamentado e aprovado pelo Conselho de Ética e Pesquisa da Instituição.

Institucionalmente, o Ensino, Pesquisa e Extensão do UNICEPLAC são desenvolvidos conforme projetos aprovados nos termos de um regulamento.



1.2. Objetivos do curso

O curso de Nutrição, dentro de sua concepção, reúne um conjunto de funções associadas ao progresso e à transmissão do saber: inovação, ensino e formação, conhecimento e educação permanente. Essas funções contribuem para o desenvolvimento indispensável, depositário, criador e pertinente do processo de ensinar.

No âmbito de seu papel social, o curso pode colocar a sua autonomia à serviço do debate de relevantes questões éticas e científicas com as quais confronta a sociedade do amanhã.

Pode, para além do que foi exposto, servir de instrumento de reforma e de renovação da educação, concedendo mais espaço à formação científica e tecnológica, para corresponder à procura de especialistas que estejam atentos às necessidades do mercado contemporâneo, sendo, portanto, capazes de gerir sistemas mais complexos.

Os objetivos gerais do curso de Nutrição são multifacetados, interligados e convergem entre si. Nessa linha, o curso foi construído a partir da necessidade e da realidade socioeconômica, a qual o UNICEPLAC está inserido. Assim, a formação em Nutrição tem por objetivo formar profissionais generalistas, com uma visão integral do ser humano, responsáveis e capacitados na área da Ciência da Nutrição, para atuarem com uma percepção crítica da realidade social e desenvolverem atividades técnicas fundamentadas em princípios científicos e éticos, promovendo, preservando e recuperando a saúde individual e coletiva, nos diferentes ciclos da vida, articuladas as competências e habilidades gerais,



tais como: atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, administração e gerenciamento e educação permanente. A oferta do curso atende plenamente o rigor organizacional e estrutural definido nas diretrizes curriculares do Conselho Nacional de Educação

Estes objetivos são alcançados fazendo-se a articulação dos conteúdos teóricos e práticos, onde o aluno aprende na posição de sujeito da aprendizagem com metodologias inovadoras, diversos cenários de prática e vivências extensionistas, por meio, dos Projetos Integradores. Desta forma, desde o início do curso o acadêmico já tem contato com os cenários da atuação do Nutricionista, adquirindo a habilidade de aplicar o conhecimento construído.

A estrutura curricular dispõe de relação com várias áreas do conhecimento que conduz o aluno ao aprofundamento do saber, permitindo uma vivência prática, bem como o engajamento nas atividades. Além disso, tem como referencial os princípios da interdisciplinaridade e da flexibilidade.

O sequenciamento lógico das disciplinas é sempre obedecido, objetivando preparar o acadêmico para atuar na área do curso, o que possibilita a formação gradual e contínua do profissional desejado. Todas as etapas de formação visam fornecer ao discente uma bagagem com todas as habilidades, conhecimentos e competências que o torna apto a atender os objetivos delineados quando da concepção do curso.

Na sua composição curricular são inseridas disciplinas voltadas à realidade mercadológica vivenciada no âmbito da Nutrição, principalmente para o desenvolvimento regional de cada polo que atender às exigências para oferta do referido curso. Estas disciplinas, além de dizerem respeito aos novos ramos, também buscam estabelecer estreita relação com a prática como meio de



contribuir para a formação completa do egresso.

Os objetivos gerais e específicos atendem aos critérios de clareza, abrangência, possibilidade de geração de metas e compatibilidade com a concepção filosófica e a missão do curso. O objetivo geral esclarece e determina, de modo amplo, a contribuição do curso para a formação do aluno. Os objetivos específicos caracterizam o desdobramento do objetivo geral, redigidos de modo mais concreto, alcançáveis em menor tempo e explicitam desempenhos finais observáveis e mensuráveis.

Assim sendo, o curso prevê que seus alunos egressos sejam éticos e qualificados, formados através de um sólido processo de aprendizado teórico e prático, apoiado por uma proposta pedagógica consistente, inovadora e eficiente, e por uma estrutura curricular integrada fundamentada nos princípios do humanismo e da sustentabilidade, compreendendo a relevância da sua atuação no âmbito da saúde pública, dotados de visão crítica e capacidade empreendedora, conscientes de sua responsabilidade como profissionais e cidadãos que contribuem para o desenvolvimento social e econômico regional e nacional. Enfatizamos como objetivos específicos:

- proporcionar aos acadêmicos uma formação generalista, oportunizando o desenvolvimento de atividades nas diversas áreas de atuação da nutrição
- promover o desenvolvimento de uma visão integral da área da saúde, a partir de uma estrutura curricular interdisciplinar e interprofissional, capacitando seus acadêmicos para atuar em equipes de saúde multiprofissionais
- formar nutricionistas que atuem visando integralidade, equidade,



universalidade, trans e interdisciplinaridade nos serviços de saúde

- articular a teoria e a prática desde o início do curso para que, de forma integrada, os acadêmicos possam adquirir conhecimentos básicos e simultaneamente relacioná-los com a futura atuação profissional
- desenvolver uma percepção da organização local do sistema de saúde e das relações políticas existentes
- desenvolver atividades acadêmicas que assegurem experiências funcionais de aprendizagem, nas quais os estudantes possam participar efetivamente em situações que remetam a atividade profissional
- incorporar novas tecnologias na prática pedagógica para adequar o processo de ensino aprendizagem as necessidades atuais dos estudantes
- formar profissionais com habilidades e competências para atuar nos âmbitos educacionais e intervencionais da assistência alimentar e nutricional prestada ao indivíduo e a coletividade em todos os níveis socioeconômicos e culturais
- incentivar a participação dos acadêmicos em atividades de ação comunitária e de voluntariado, disseminando conhecimentos e propiciando vivência de situações que promova uma intervenção crítica, considerando os princípios da integralidade da assistência à saúde
- estimular a prática de valores políticos, éticos e humanitários da profissão, como norteadores das ações de assistência à saúde do indivíduo, da família e da coletividade



- estimular o desenvolvimento científico, por meio de atividades de investigação, bem como promover a sua divulgação
- proporcionar aos acadêmicos conhecimentos em áreas inovadoras da nutrição, como nutrição comportamental e nutrigenômica, nos âmbitos teóricos e práticos
- despertar o interesse pela agricultura familiar e por políticas de educação ambiental
- estimular a participação em atividades complementares no âmbito da pesquisa e extensão, bem como, a produzir novas vivências no seu processo de formação acadêmica
- formar nutricionistas capazes de compreender o valor da profissão no atendimento às necessidades da população, reconhecendo o significado do interesse comunitário no atendimento às suas necessidades
- proporcionar aos acadêmicos, espaço para que possam propor ações conjuntas de técnica dietética e alimentação sustentável para orientação de indivíduos sadios e enfermos, mobilizando valores vinculados a plenitude da realização humana por meio da busca por sabor, estética, sustentabilidade e harmonia na produção dos alimentos
- oportunizar vivências multiprofissionais, buscando uma formação que possibilite visão integral e completa do ser humano.

Desta forma, o contexto educacional demanda a formação de profissionais voltados ao mercado de trabalho (setor público e privado), desenvolvendo uma visão multidisciplinar, mas sem perder de vista as



peculiaridades das questões locais, o que pode ser observado pela estrutura curricular.

1.3. Perfil profissional do egresso

O contexto geográfico e político da instituição, os objetivos previstos no PPC, a estrutura curricular e a realidade local e regional são elementos fortemente relacionados à definição do perfil do egresso.

A definição da estrutura curricular do curso de Nutrição levou em consideração o perfil do egresso, demandando a seleção de conteúdos necessários às competências e habilidades a serem desenvolvidas. Desta forma, o egresso do Curso de Nutrição possui:

Acentuada formação humanística, generalista e crítica necessária à adequada compreensão interdisciplinar pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural, oriundos da percepção das necessidades e transformações sociais e suas desigualdades;

Capacidade de atuar visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde individual e coletiva;

Capacidade de transmissão e produção criativa da Nutrição, aliando à inovação a consciência da necessidade de permanente atualização e capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas;



Acentuada habilidade para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada para solucionar casos clínicos de acordo com as exigências sociais.

Por esse conjunto, a formação prática – profissional orienta o campo de trabalho do profissional Nutricionista tanto no setor público como no privado, para atuar em todos os níveis de atenção à saúde e nos diferentes aspectos da profissão.

Para atender ao perfil profissional pretendido para os futuros profissionais formados no curso, entende-se que é imprescindível fornecer-lhes os instrumentos necessários para inseri-los na visão ampla do mundo atual, sem deixar de enfatizar a necessidade de considerar as riquezas da realidade regional.

O perfil do egresso é moldado pela concatenação de disciplinas predominantes da estrutura curricular, que prioriza a teoria aliada às práticas, simuladas e reais, assim como as atividades extensionistas. A formação é voltada ao perfil do egresso para o campo da Nutrição (pública e privada). Para a atuação com segurança e plenitude na Nutrição, a estrutura curricular prestigia disciplinas práticas (Nutrição e Dietética, Bromatologia e Higiene Alimentos, Técnica Dietética) e o estudo de caso clínico transversal (simulação realística). Além disso, há uma sólida prática profissional nas matérias de Nutrição nos Ciclos da Vida; Educação Nutricional; Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição; Nutrição Aplicada a Atividade Física e Nutrição Funcional e Estética (práticas simuladas e reais) e, por fim, Estágios Supervisionados (Nutrição Social; Unidades de Alimentação e Nutrição; Nutrição Clínica e Nutrição Aplicada a Atividade Física).

Entretanto, a estrutura curricular não é feita com a intenção de criar



amarras vocacionais, nem determinismos sobre a carreira. Distintos perfis de egressos também são contemplados, posto que se estabelece carga horária de disciplinas obrigatórias, atividades complementares, trabalho de conclusão de curso e práticas reais e simuladas que possibilitam uma formação generalista, isto é, fomentadora da autonomia de pensamento e projeto do aluno. Mesmo em distintos perfis, será de extrema valia profissional, em consonância com as competências e habilidades previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Além disso, os profissionais egressos estarão capacitados a:

- *promover ações conjuntas de técnica dietética e sustentabilidade visando à busca do sabor, estética e harmonia na produção de alimentos para indivíduos sadios e enfermos;*
- *incentivar a agricultura familiar e a concretização da política de educação ambiental, conscientizando e ensinando estas práticas a população;*
- *respeitar diferenças étnicas, religiosas, culturais e comportamentais, de maneira a assegurar a convivência pacífica e o respeito mútuo entre os povos e os seres humanos;*
- *contribuir para o desenvolvimento científico e a melhoria da qualificação profissional.*

Tais características são desafiadoras e não podem ser estabelecidas por mecanismos isolados, o que retoma elementos sobre a conexão entre ensino, pesquisa e extensão para viabilizar o perfil do egresso, fruto de processos lentos e não homogêneos.



1.3.1. Competências e Habilidades

Para o desenvolvimento deste perfil profissional, o curso de Nutrição do UNICEPLAC em consonância com a Resolução nº 05/2001, reconhece e proporciona através de programas e projetos interdisciplinares extensionistas, condições para o desenvolvimento das seguintes competências e habilidades:

a) Competências e Habilidades gerais relacionadas à prevenção/ promoção/ proteção/ recuperação e reabilitação da saúde, à tomada de decisões, à comunicação, à liderança, à administração e gerenciamento e à educação permanente) e;

b) Competências e Habilidades específicas, considerando o contexto econômico, político, social e cultural em que ocorrem as práticas de saúde em geral e da Nutrição, em particular.

I - Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

II - Contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais. · Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

III - Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

IV- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;



V- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

VI - Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

VII - Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

VIII - Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

XIX - Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

X - 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.

XI - Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XII - Atuar em marketing em alimentação e nutrição;

XIII - Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;



XIV - Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;

XV - Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

XVI - Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais

No que tange a aquisição das competências e habilidades gerais e específicas citadas acima, adota-se uma matriz curricular inovadora onde as unidades curriculares são desenvolvidas utilizando-se íntima articulação da teoria com a prática, por meio de práticas emergentes e dos projetos integradores. Nesta perspectiva de metodologia inovadora temos o "Caso Clínico Interdisciplinar Transversal", que, corresponde a um "Estudo de Caso Clínico" que percorre todo o curso, com início em unidades curriculares do primeiro semestre e conclusão no último semestre, demonstrando ao longo do tempo o desenvolvimento do acadêmico enquanto sujeito ativo no seu processo de aprendizagem de forma interdisciplinar, a fim de promover situações de aprendizagem que permitam aos estudantes seu pleno desenvolvimento. Essa proposta visa estimular a formação de um nutricionista que lida com sujeitos que possuem uma história e que estão inseridos em uma comunidade, precisando ser vistos enquanto ser integral, que vive em uma sociedade. Assim, é possível compreender que essa metodologia é uma estratégia de ensino problematizadora, pois estimula a autonomia do aluno na organização do seu trabalho, na tomada de decisões, no estabelecimento de suas ações, na solução de problemas e no conhecimento referente à metodologia científica. Na Problematização o acadêmico é motivado diante do problema e estimulado a examinar, refletir, e assim, desenvolver a produção do conhecimento permeando diversas situações que envolvem o contexto socioeconômico e cultural, os ciclos da vida e diversas situações clínicas.



Este curso desenvolve a formação por meio de vivência teórico-prática baseada na interdisciplinaridade, práticas emergentes e na curricularização da extensão (Projetos Integradores), desenvolvendo competências inerentes ao futuro profissional junto à comunidade, habilidades voltadas a ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde (Atenção à Saúde), capacidade de tomada de decisões e liderança, comunicação, percepção crítica, educação permanente e aprimoramento das relações interpessoais. Esse conjunto de competências gerais e específicas tem como pilares em sua construção, as atividades extensionistas. Nesse contexto, nosso acadêmico, vivencia o convívio em grupos, o contato com as diversidades populacionais, as dificuldades inerentes ao processo e a necessidade de estabelecer e gerenciar medidas visando sanar esses problemas.

Alcançamos ao longo da formação o aprendizado por meio de metodologias emergentes e inovadoras na Nutrição, aprendizagens baseadas em problemas, discussões em grupo, promoção do desenvolvimento sócio profissional em comunidades locais e produção de material informativo, permitindo, desta forma, a aplicação prática dos conhecimentos teóricos abordados em diferentes unidades curriculares.

Viabilizando esses princípios, e tendo à frente a necessidade de construção de competências gerais que delimitam a atuação do profissional da saúde, e competências específicas do nutricionista, desenvolve-se um processo de formação profissional que, integrada aos demais cursos da área da saúde da UNICEPLAC, estimula o desenvolvimento intelectual e profissional, autônomo e permanente do aluno.

Com esta linha de atuação, e considerando as políticas e diretrizes do SUS e a missão Institucional, a formação do nutricionista pela UNICEPLAC, enfatiza o comprometimento do profissional com a cidadania, com a humanização do



atendimento e com a solução das questões sociais de saúde, envolvendo as áreas assistencial, administrativa e da investigação científica.

1.4. Estrutura Curricular

A estrutura curricular para o curso estabelece expressamente as condições para sua efetiva conclusão e integralização curricular. Seguindo o regime adotado, o curso está organizado de forma a alcançar seus objetivos, tendo em vista, além das legislações vigentes aplicadas ao ensino superior para a modalidade em questão, o Regimento da IES, o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), como determinado no Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

A organização curricular do curso de Nutrição, abrange as seguintes dimensões do conhecimento:

- I. Eixo de Formação Geral que tem por objetivo oferecer ao graduando os elementos fundamentais da Nutrição, incluindo 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, em diálogo com as demais expressões do conhecimento humanístico no qual visam o relacionamento saudável entre o paciente e o profissional, através de uma boa relação interpessoal e uma convivência harmônica, abrangendo estudos que, em atenção ao PPC, envolvam saberes de outras áreas formativas, tais como: Anatomia Humana, Fisiologia Gera, Desenvolvimento Embrionário e de Tecidos, Farmacologia e Toxicologia, Meio ambiente, Economia e Empreendedorismo, Psicologia e Sociologia;



- II. Eixo de Formação Específica que abrange o conhecimento dos diversos ramos da Nutrição, de qualquer natureza, estudados sistematicamente e contextualizados segundo a sua evolução e compreensão e domínio da nutrição humana, a dietética e da terapia nutricional e a abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência e às mudanças sociais, econômicas e culturais do Brasil que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, incluindo-se, necessariamente, dentre outros condizentes com o PPC, conteúdos essenciais referentes às áreas de Nutrição nos Ciclos da Vida, Técnica Dietética, Nutrição Social, Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Comportamental, Dietoterapia , Nutrição Aplicada a Atividade Física, Nutrição Funcional e Estética;
- III. Eixo de Formação prática – profissional que objetiva a integração entre a prática e os conteúdos teóricos desenvolvidos nas demais perspectivas formativas, especialmente nas atividades relacionadas com a prática da Nutrição e o Trabalho de Conclusão de Curso.

O currículo do curso foi concebido na perspectiva da educação continuada, como uma realidade dinâmica, flexível, propiciando o diálogo entre as diferentes ciências e saberes, bem como as atividades facilitadoras da construção de competências. A estrutura curricular segue os princípios de: a) flexibilização; b) interdisciplinaridade; c) contextualização; e d) acessibilidade/inclusão. Contudo, as metodologias e técnicas de aprendizagem são priorizadas, por meio de adaptações curriculares de conteúdos programáticos, no Projeto Pedagógico do Curso.

A flexibilização curricular é exercida por meio de um universo de atividades complementares estruturadas dentro e fora da IES, sempre articuladas com as atividades específicas das disciplinas (seminários online direcionados ao conteúdo programático, palestras de profissionais via internet para debates sobre metodologias



e tecnologias específicas, cursos de extensão e profissionalizantes online e, outros), bem como com as atividades que o próprio aluno poderá buscar (seminários, eventos, cursos extracurriculares, entre outros), que, mediante comprovação, são contabilizados no curso.

Esta também ocorre através das disciplinas optativas que tem por objetivo a flexibilização curricular dos cursos de Graduação por meio da oferta de disciplinas que agreguem conhecimento à formação acadêmica e profissional do discente.

A contextualização busca a adequação do currículo às características dos alunos e ao ambiente socioeconômico e cultural, permitindo relacionar as atividades curriculares com o cotidiano dos discentes e com o contexto social. Para atender a esse princípio, a IES sempre adequa o processo ensino-aprendizagem à realidade local e regional, articulando as diferentes ações curriculares às características, demandas e necessidades de cada contexto. Assim, busca desenvolver estratégias para articular o processo de ensino à realidade dos alunos, propiciando uma aprendizagem referida aos diferentes âmbitos e dimensões da vida pessoal, social e cultural dos discentes.

No que concerne à carga horária total do curso, a mesma é condizente com toda a bagagem de conhecimentos que o profissional precisa desenvolver com vistas à sua inserção no mercado de trabalho. A carga horária de cada disciplina é baseada nos conteúdos programáticos necessários para a formação do profissional, assim como na sua complexidade e importância para atingir o perfil profissional desejado.

A matriz curricular contempla o desenvolvimento de conteúdos voltados às aquisições de competências e habilidades gerais e específicas para a atuação do profissional Nutricionista, como Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciência dos Alimentos.



Neste contexto de aprendizagem, trabalhamos em íntima articulação as competências gerais e específicas, inserido em toda a nossa formação os temas transversais, evidenciados nas disciplinas de Homem, Sociedade e Meio Ambiente e nos Projetos Integradores, permitindo que o aluno construa conhecimento nas áreas de políticas e educação ambiental, educação em direitos humanos, educação das relações étnico-raciais e cultura afro-brasileira, africana e indígena. Vale salientar que nossa matriz também contempla os conteúdos voltados ao bem-estar, à ética, à legislação, ao empreendedorismo e gestão de carreira, para o exercício profissional, nas disciplinas de: Nutrição, Ciência e Profissão, Ética e Legislação Profissional e Empreendedorismo e Empregabilidade. Algumas dessas disciplinas são trabalhadas em EaD, visando à familiarização do aluno com as plataformas virtuais.

O curso contempla atividades teóricas e práticas, com forte presença da orientação multidisciplinar e interdisciplinar por meio de disciplinas e ações pedagógicas integradoras e complementares, capazes de dinamizar o trabalho acadêmico e responder de maneira excelente às demandas postas à profissão. Essas estratégias concretizam-se com a utilização de metodologias inovadoras para as aulas, tais como: o laboratório e centro de simulação realística, que aprimora a frequência na prática de procedimentos em um vasto número de unidades curriculares uso da sala de aula invertida, o laboratório de análise sensorial, a utilização da bioimpedância Inbody 770 nas aulas práticas de inúmeras unidades curriculares familiarizando os discentes com equipamentos modernos para a avaliação do paciente; a utilização do ambiente virtual de aprendizagem (AVA) para postagem de materiais científicos, conteúdos, atividades e informativos sobre as disciplinas, o que familiariza nosso aluno com a modalidade à distância; citamos ainda, a articulação dos casos clínicos atendidos na Clínica de Nutrição da UNICEPLAC com o ensino, e os projetos integradores (curricularização da extensão).



Nesta mesma perspectiva de metodologia inovadora temos o "Caso Clínico Interdisciplinar Transversal", que corresponde a um "Estudo de Caso Clínico" que percorre todo o curso, com início em unidades curriculares do primeiro semestre e conclusão no último semestre.

Além disso, temos os Projetos Integradores que permeiam em sua totalidade a matriz, o que possibilita a articulação do conhecimento construído com as demandas da comunidade local, alinhado às unidades temáticas de cada um dos componentes curriculares ao longo de todo o curso durante o percurso de formação, assim revelando como elementos inovadores na formação do perfil do egresso. Desta forma, criamos oportunidades de aprendizagem com a aplicação de práticas em auxílio às necessidades populacionais, incluindo aqui simpósios e palestras. O conhecimento é construído pelos estudantes a partir do perfil das comunidades e de suas reais necessidades e, principalmente, quando estão em contato com as demandas reais exigidas para o perfil almejado desse profissional pelo mercado. Garantimos, com essa diversificação de práticas e métodos, a flexibilização e a interdisciplinaridade dos conteúdos e permitimos com tranquilidade as acessibilidades metodológicas e atitudinais, pois o aluno nessas ações vivencia as diversidades populacionais, quanto a etnias, hábitos, costumes e anseios.

Nosso curso tem na sua identidade o contato do aluno, ao longo de todo o curso, com as atividades de extensão, o que possibilita sobremaneira, o desenvolvimento dos temas transversais também fora do ambiente de sala de aula, permitindo a acessibilidade metodológica e também atitudinal, preconizando a acessibilidade, e ações de apoio ao discente, monitorias, grupos de estudo, tutorias. Trazemos na matriz curricular a oferta das unidades curriculares de LIBRAS e Inglês Instrumental como disciplina optativa, o que oferece ao aluno novas oportunidades de



expandir conhecimentos, ampliar seu repertório de contato com materiais científicos e praticar os diversos tipos de acessibilidade.

No aprimoramento de suas competências, o aluno desenvolve o Trabalho de Conclusão de Curso, iniciado com a elaboração de um projeto, na disciplina de Iniciação à Pesquisa Científica. Esse processo é facilitado devido às oportunidades geradas para este aluno ao longo de todo o curso com a diversificação das estratégias pedagógicas, exercício da interdisciplinaridade e flexibilização de conteúdo. No último período do curso, sob a orientação de docente da área, estrutura o seu trabalho final na forma de artigo científico na unidade curricular de Trabalho de Conclusão de Curso. Além disso, no último ano do curso (7º e 8º períodos) o aluno cumpre o estágio curricular supervisionado, onde aplica e aprimora as competências e habilidades construídas ao longo de sua formação.

Sob todas estas diretrizes, a coordenação de curso, em conjunto com o Núcleo Docente Estruturante, elaborou o Percurso Formativo do Curso, que intui explicitar a articulação entre os componentes curriculares (unidades e conteúdo) e a articulação destes para com as DCNs do curso.



A Matriz Curricular do curso de Nutrição apresenta as seguintes unidades curriculares:

1º Período			
Unidade Curricular	Carga Horária	Prático	Teórico
Anatomia Humana	80	40	40
Fisiologia Geral	80	0	80
Nutrição Ciência e Profissão	40	20	20
Ética e Legislação Profissional (EAD)	40	0	40
Desenvolvimento Embrionário e Tecidos (EAD)	80	0	80
Leitura e Escrita de Textos Técnico-Científicos (EAD)	40	0	40
Projeto Integrador	40	30	10
Subtotal Carga Horária	400	90	310
2º Período			
Unidade Curricular	Carga Horária	Prático	Teórico
Microbiologia e Parasitologia (EAD)	120	0	120
Imunologia Básica	40	0	40

Bromatologia e Higiene dos Alimentos	80	20	60
Biofísica e Bioquímica Celular	80	0	80
Homem, Sociedade e Meio Ambiente	40	0	40
Projeto Integrador	40	30	10
Subtotal Carga Horária	400	50	350

3ºPeríodo

Unidade Curricular	Carga Horária	Prático	Teórico
Epidemiologia e Bioestatística (EAD)	80	0	80
Genética e Biotecnologia	80	20	60
Nutrição e Dietética	40	20	20
Farmacologia e Toxicologia	80	0	80
Educação Nutricional	40	20	20
Projeto Integrador	80	60	20
Subtotal Carga Horária	400	120	280
*Optativa (EAD)	40	0	40

4ºPeríodo



Unidade Curricular	Carga Horária	Prático	Teórico
Técnica Dietética	80	40	40
Avaliação e Diagnóstico Nutricional	80	40	40
Bioquímica Metabólica	80	0	80
Nutrição nos Ciclos da Vida	80	20	60
Empreendedorismo e Empregabilidade (EAD)	40	0	40
Projeto Integrador	40	30	10
Subtotal Carga Horária	400	130	270

5º Período

Unidade Curricular	Carga Horária	Prático	Teórico
Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	80	20	60
Nutrição Comportamental (EAD)	40	0	40
Saúde Coletiva	40	0	40
Nutrição Social	40	10	30
Processos Patológicos Gerais (EAD)	40	0	40



Fisiopatologia da Nutrição	80	0	80
Psicologia Aplicada à Saúde (EAD)	40	0	40
Projeto Integrador	40	30	10
Subtotal Carga Horária	400	60	340

6º Período

Unidade Curricular	Carga Horária	Prático	Teórico
Nutrição Aplicada a Atividade Física	80	20	60
Terapia Nutricional, enteral e parenteral (EAD)	40	0	40
Dietoterapia	80	20	60
Interpretação de Exames Laboratoriais	40	10	30
Nutrigenômica	40	0	40
Nutrição Funcional e Estética	40	10	30
Iniciação a Pesquisa Científica (EAD)	40	0	40
Projeto Integrador	40	30	10
Subtotal Carga Horária	400	90	310



7º Período			
Unidade Curricular	Carga Horária	Prático	Teórico
Estágio Curricular Supervisionado (UAN)	160	160	0
Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social)	160	160	0
Projeto Integrador	40	30	10
Subtotal Carga Horária	360	350	10
8º Período			
Unidade Curricular	Carga Horária	Prático	Teórico
Estágio em Nutrição Aplicada a Atividade Física	160	160	0
Trabalho de Conclusão de Curso	80	0	80
Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica)	160	160	0
Subtotal Carga Horária	400	320	80
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	40	0	40
Carga Horária Total Geral	3200	1160	2040
Optativas			



Unidade Curricular	Carga Horária	Prático	Teórico
Inglês instrumental	40	0	40
LIBRAS	40	0	40
Vigilância Sanitária e Alimentar	40	0	40
Nutrição Experimental	40	0	40
Controle de Qualidade de Alimentos	40	0	40
Terapia nutricional para grupos especiais	40	0	40



1.5. Percurso Formativo do Curso de Nutrição

De acordo com a Resolução CNE/CES nº 5, de 17 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, a formação do bacharel em Nutrição tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das competências e habilidades gerais e específicas, promovidas pelos conteúdos essenciais de cada eixo formativo.

Além disso, deve garantir profissionais com formação generalista, com visão crítica e humanística, dotada de aptidão para atuar visando à segurança alimentar e à atenção dietética, nos mais diversos setores profissionais em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Sob todas estas diretrizes, a coordenação de curso, em conjunto com o Núcleo Docente Estruturante, elaborou o **Percurso Formativo do Curso**, que intui explicitar a articulação entre os componentes curriculares (unidades e conteúdos) e a articulação destes para com as DCNs do curso. Ressalta-se que nesta constituição, foram explicitados eixos de formação como “Formação Geral”, “Formação Específica e “Formação Prático-Profissional” levando em consideração os conteúdos obrigatórios exigidos pelas DCN’s do curso, sendo eles: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição; e Ciências dos Alimentos, conforme tabela dos eixos de formação do futuro egresso.



1.5.1. Síntese da Estrutura e Conteúdos Curriculares

EIXOS DE FORMAÇÃO	CONTEÚDOS OBRIGATÓRIOS	UNIDADES CURRICULARES	CH	%
FORMAÇÃO GERAL	Ciências Biológicas e da Saúde	Anatomia Humana / Fisiologia Geral / Bioquímica Metabólica / Desenvolvimento Embrionário e Tecidos / Microbiologia e Parasitologia / Imunologia Básica / Biofísica e Bioquímica Celular / Genética e Biotecnologia / Farmacologia e Toxicologia / Processos Patológicos Gerais	1.040	32,5%
	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Leitura Escrita de Textos Técnico – Científicos / Homem, Sociedade e Meio Ambiente / Epidemiologia e		



		Bioestatística / Empreendedorismo e Empregabilidade / Saúde Coletiva / Psicologia Aplicada à Saúde		
	Ciências da Alimentação e Nutrição	-		
	Ciências dos Alimentos	-		
FORMAÇÃO ESPECÍFICA	Ciências Biológicas e da Saúde	-	1.040h	32,5%
	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	-		
	Ciências da Alimentação e Nutrição	Nutrição Ciência Profissão / Ética e Legislação Profissional / Nutrição e Dietética I / Educação Nutricional / Avaliação e Diagnóstico nutricional / Nutrição nos Ciclos da Vida / Interpretação de Exames		



		<p>Laboratoriais / Nutrição Comportamental / Nutrição Social / Fisiopatologia da Nutrição / Nutrição Aplicada a Atividade Física / Terapia nutricional, enteral e parenteral / Dietoterapia / Nutrigenômica / Nutrição Funcional e Estética /Técnica Dietética/ Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição</p>		
	Ciências dos Alimentos	Bromatologia e Higiene dos Alimentos		



FORMAÇÃO PRÁTICO-PROFISSIONAL	Ciências Biológicas e da Saúde / Ciências Sociais, Humanas e Econômicas / Ciências da Alimentação e Nutrição / Ciências dos Alimentos	Estágio Curricular Supervisionado (UAN) / Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) / Estágio em Nutrição Aplicada a Atividade Física / Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica)	640h	20%
		Iniciação a Pesquisa Científica (TCCI) / Trabalho de Conclusão de Curso	120h	3,75%
PROJETOS INTEGRADORES E EXTENSIONISTAS	Ciências Biológicas e da Saúde / Ciências Sociais, Humanas e Econômicas / Ciências da Alimentação e Nutrição / Ciências dos Alimentos	Projetos Integradores e Extensionistas (1º a 7º semestres)	320h	10%
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	Atividades Livres	Atividades Complementares	40h	1,25%



INTEGRALIZAÇÃO DA MATRIZ CURRICULAR			3.200h	100%
DISCIPLINAS OPTATIVAS <i>(A definir dentro do rol das UC's)</i>	Ciências Biológicas e da Saúde	-	40h	1,25%
	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Inglês instrumental / LIBRAS		
	Ciências da Alimentação e Nutrição	Nutrição Experimental / Terapia nutricional para grupos especiais		
	Ciências dos Alimentos	Vigilância Sanitária e Alimentar / Controle de Qualidade de Alimentos		
EIXOS DE FORMAÇÃO	CONTEÚDOS OBRIGATÓRIOS	UNIDADES CURRICULARES	CH	%
FORMAÇÃO GERAL	Ciências Biológicas e da Saúde	Anatomia Humana / Fisiologia Geral / Bioquímica Metabólica / Desenvolvimento Embrionário e Tecidos / Microbiologia e Parasitologia /	1.040	32,5%



		Imunologia Básica / Biofísica e Bioquímica Celular / Genética e Biotecnologia / Farmacologia e Toxicologia / Processos Patológicos Gerais		
	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Leitura Escrita de Textos Técnico – Científicos / Homem, Sociedade e Meio Ambiente / Epidemiologia e Bioestatística / Empreendedorismo e Empregabilidade / Saúde Coletiva / Psicologia Aplicada à Saúde		
	Ciências da Alimentação e Nutrição	-		
	Ciências dos Alimentos	-		



(61) 3035-3900



www.uniceplac.edu.br



Área Especial para Indústria
Lote nº 02, Bloco A, Sala 01
Setor Leste, Gama, Brasília
CEP 72.445-020

FORMAÇÃO ESPECÍFICA	Ciências Biológicas e da Saúde	-	1.040h	32,5%
	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	-		
	Ciências da Alimentação e Nutrição	Nutrição Ciência Profissão / Ética e Legislação Profissional / Nutrição e Dietética I / Educação Nutricional / Avaliação e Diagnóstico nutricional / Nutrição nos Ciclos da Vida / Interpretação de Exames Laboratoriais / Nutrição Comportamental / Nutrição Social / Fisiopatologia da Nutrição / Nutrição Aplicada a Atividade Física / Terapia nutricional, enteral e		



		parenteral / Dietoterapia / Nutrigenômica / Nutrição Funcional e Estética /Técnica Dietética/ Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição		
	Ciências dos Alimentos	Bromatologia e Higiene dos Alimentos		
FORMAÇÃO PRÁTICO- PROFISSIONAL	Ciências Biológicas e da Saúde / Ciências Sociais, Humanas e Econômicas / Ciências da Alimentação e Nutrição / Ciências dos Alimentos	Estágio Curricular Supervisionado (UAN) / Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) / Estágio em Nutrição Aplicada a Atividade Física / Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica) Iniciação a Pesquisa	640h	20%



		Científica (TCCI) / Trabalho de Conclusão de Curso	120h	3,75%
PROJETOS INTEGRADORES E EXTENSIONISTAS	Ciências Biológicas e da Saúde / Ciências Sociais, Humanas e Econômicas / Ciências da Alimentação e Nutrição / Ciências dos Alimentos	Projetos Integradores e Extensionistas (1º a 7º semestres)	320h	10%
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	Atividades Livres	Atividades Complementares	40h	1,25%
INTEGRALIZAÇÃO DA MATRIZ CURRICULAR			3.200h	100%
DISCIPLINAS OPTATIVAS	Ciências Biológicas e da Saúde	-	40h	1,25%
	Ciências Sociais,	Inglês instrumental /		



<i>(A definir dentro do rol das UC's)</i>	Humanas e Econômicas	LIBRAS		
	Ciências da Alimentação e Nutrição	Nutrição Experimental / Terapia nutricional para grupos especiais		
	Ciências dos Alimentos	Vigilância Sanitária e Alimentar / Controle de Qualidade de Alimentos		



Formação Geral

- Elementos fundamentais da Nutrição, incluindo 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, em diálogo com as demais expressões do conhecimento humanístico no qual visam o relacionamento saudável entre o paciente e o profissional, através de uma boa relação interpessoal e uma convivência harmônica, abrangendo estudos que, em atenção ao PPC, envolvam saberes de outras áreas formativas, tais como: anatomia, fisiologia, citologia, farmacologia, Meio ambiente, Economia, Psicologia e Sociologia.

Formação Específica

- Enfoque dos diversos ramos do Nutrição, de qualquer natureza, estudados sistematicamente e contextualizados segundo a sua evolução e compreensão e domínio da nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional e a abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência e às mudanças sociais, econômicas e culturais do Brasil que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, incluindo-se, necessariamente, dentre outros condizentes com o PPC, conteúdos essenciais referentes às áreas de Nutrição nos Ciclos da Vida, Técnica Dietética, Nutrição Social, Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Comportamental, Dietoterapia, Nutrição Aplicada a Atividade Física, Nutrição Funcional e Estética.

Formação Prático Profissional

- Elementos de integração entre a prática e os conteúdos teóricos desenvolvidos nas demais perspectivas formativas, especialmente nas atividades relacionadas com a prática da Nutrição.

Projetos Integradores e Extensinistas

- Visam envolver os alunos através do relacionamento entre as disciplinas e os conteúdos do curso, realizando atividades extensionistas que exijam do conhecimento dos professores e da dedicação dos alunos em correlacionar todo o aprendizado com a comunidade, na intenção de resolver problemas reais (Curricularização da Extensão).

Estágios curriculares supervisionados

- Desenvolvimento do Estágio Curricular por meio das práticas, como proposta de aquisição de competências e habilidades necessárias à formação do Bacharel em Nutrição

Trabalho de Curso

- Fundamentação do método científico e desenvolvimento das etapas do projeto de pesquisa.

Optativas

- Unidade curricular ofertada para garantir a flexibilidade da estrutura curricular, de um total de 01 (uma) disciplina optativa. Assim, o aluno tem autonomia na definição de agregar o conhecimento ao seu currículo, por acreditar complementá-lo de forma exitosa.

Atividades complementares

- Orientam-se a estimular a prática de estudos independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, de permanente e contextualizada atualização profissional específica; sobretudo nas relações com o mundo do trabalho, estabelecidas ao longo do curso, notadamente, integrando-as às diversas peculiaridades regionais e culturais, temas relativas às políticas educacionais nacionais.

INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO

MÍNIMA: 04 ANOS | MÁXIMA: 08 ANOS

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO: 3200

1º SEMESTRE

2º SEMESTRE

3º SEMESTRE

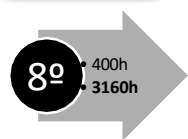
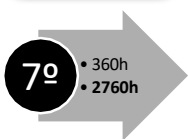
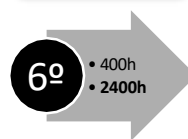
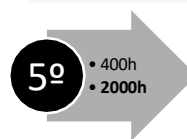
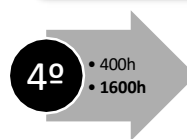
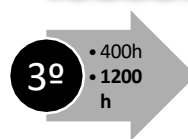
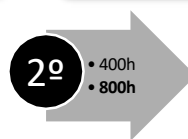
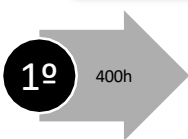
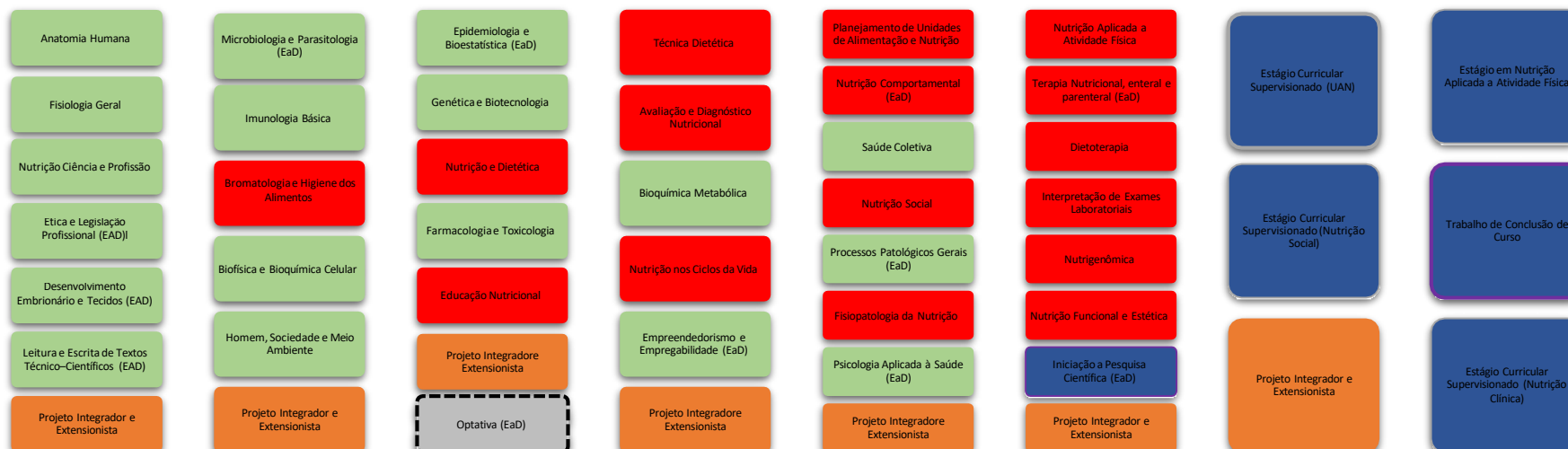
4º SEMESTRE

5º SEMESTRE

6º SEMESTRE

7º SEMESTRE

8º SEMESTRE



ATIVIDADES COMPLEMENTARES – 40h



1.6. Matriz de competências (cognitivas, instrumentais e interpessoais)

PERFIL DO EGRESSO	DCN	COMPETÊNCIAS E HABILIDADES	EIXOS DE FORMAÇÃO – UNIDADES CURRICULARES		
			FORMAÇÃO GERAL	FORMAÇÃO ESPECÍFICA	FORMAÇÃO PRÁTICO-PROFISSIONAL
<p>O egresso do curso de Nutrição deverá</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promover ações conjuntas de técnica dietética e sustentabilidade visando à busca do sabor, estética e harmonia na produção de alimentos para indivíduos saudáveis e enfermos; - Incentivar a agricultura familiar e a concretização da política de educação 	<p>Art 4º - a formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:</p>	<p>Atenção à saúde – os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar</p>	<p>Fisiologia Geral Saúde coletiva Homem e Sociedade e Meio Ambiente Microbiologia e Parasitologia</p>	<p>Bromatologia e Higiene dos Alimentos Ética e Legislação Profissional Nutrição e Dietética Educação Nutricional Avaliação e Diagnóstico Nutricional Nutrição nos Ciclos da Vida Técnica Dietética Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição Interpretação de Exames Laboratoriais</p>	<p>Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (UAN) Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) Estágio em Nutrição Aplicada a Atividade Física Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica)</p>



<p>ambiental, conscientizando e ensinando estas práticas a população;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respeitar diferenças étnicas, religiosas, culturais e comportamentais, de maneira a assegurar a convivência pacífica e o respeito mútuo entre os povos e os seres humanos; - Contribuir para o desenvolvimento científico e a melhoria da qualificação profissional 	<p>criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo</p>		<p>Nutrição Comportamental Nutrição Social Nutrição Aplicada a Atividade Física Terapia Nutricional, Enteral e Parenteral Dietoterapia Nutrição Funcional e Estética</p>	
	<p>Tomada de decisões – o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de</p>	<p>Fisiologia Geral Farmacologia e Toxicologia Processos Patológicos Gerais Empreendedorismo e Empregabilidade Psicologia Aplicada à Saúde</p>	<p>Bromatologia e Higiene dos alimentos Técnica Dietética Nutrição nos ciclos da vida Avaliação e Diagnóstico nutricional Fisiopatologia da Nutrição</p>	<p>Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (UAN) Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social)</p>



	<p>trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas</p>	<p>Bioquímica Metabólica</p>	<p>Nutrição Comportamental Educação Nutricional Planejamento de Unidades de Alimentação em Nutrição Terapia Nutricional, enteral e parenteral Dietoterapia Nutrição funcional e estética Nutrição Aplicada a Atividade Física</p>	<p>Estágio em Nutrição Aplicada a Atividade Física Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica)</p>
	<p>Comunicação – os profissionais de saúde devem estar acessíveis e devem manter confidencialidade das informações a ele confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal</p>	<p>Inglês Instrumental Leitura e Escrita de Textos Técnicos Científicos Empreendedorismo e Empregabilidade Iniciação a Pesquisa Científica Psicologia Aplicada à Saúde</p>	<p>Ética e legislação profissional Educação Nutricional Nutrição Ciência e Profissão Nutrição e dietética Nutrição nos ciclos da vida Terapia nutricional, enteral e parenteral Dietoterapia Nutrição Funcional e Estética</p>	<p>Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (UAN) Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) Estágio em Nutrição Aplicada a Atividade Física</p>



	e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação		Nutrição Aplicada a Atividade Física Planejamento de Unidades de Alimentação em Nutrição	Estágio Supervisionado (Nutrição Clínica) TCC	Curricular (Nutrição)
	Liderança – no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde devem 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	Empreendedorismo e empregabilidade Saúde Coletiva Leitura e escrita de Textos técnico científico Psicologia aplicada à saúde	Ética e legislação Profissional Nutrição nos ciclos da vida Terapia Nutricional, enteral e parenteral Dietoterapia Planejamento de Unidades de Alimentação em Nutrição Educação Nutricional Nutrição Social	Projetos Integradores Estágio Supervisionado (UAN) Estágio Supervisionado (Nutrição Social) Estágio em Nutrição Aplicada a Atividade Física Estágio Supervisionado (Nutrição Clínica)	Curricular Curricular Curricular Curricular
	Administração e gerenciamento – Os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração	Empreendedorismo e empregabilidade Microbiologia e parasitologia	Nutrição Ciência e Profissão Nutrição Social Bromatologia e Higiene dos Alimentos	Projetos Integradores Estágio Supervisionado (UAN)	Curricular



		tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde		Planejamento de Unidades de Alimentação em Nutrição	Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) Estágio em Nutrição Aplicada a Atividade Física Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica)
		Educação permanente – os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas	Iniciação a Pesquisa Científica Homem e sociedade e meio ambiente Saúde coletiva	Ética e Legislação Profissional Nutrição Social Nutrição nos Ciclos da Vida Nutrição Funcional e Estética Nutrição Aplicada a Atividade Física Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (UAN) Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) Estágio em Nutrição Aplicada a Atividade Física Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica) TCC



		proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.			
--	--	---	--	--	--



<p>O egresso do curso de Nutrição deverá</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promover ações conjuntas de técnica dietética e sustentabilidade visando à busca do sabor, estética e harmonia na produção de alimentos para indivíduos sadios e enfermos; - Incentivar a agricultura familiar e a concretização da política de educação ambiental, conscientizando e ensinando estas práticas a população; - Respeitar diferenças étnicas, religiosas, 	<p>Art 5º - a formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:</p>	<p>Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética</p>	<p>Anatomia Humana Fisiologia Geral Bioquímica e Biofísica Celular</p>	<p>Nutrição Ciência e Profissão Nutrição e Dietética Bromatologia e Higiene dos alimentos Técnica Dietética Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição</p>	<p>Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (UAN)</p>
--	---	---	--	--	--



<p>culturais e comportamentais, de maneira a assegurar a convivência pacífica e o respeito mútuo entre os povos e os seres humanos;</p> <p>- Contribuir para o desenvolvimento científico e a melhoria da qualificação profissional</p>					
		<p>Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais</p>	<p>Fisiologia Geral Processos Patológicos Gerais Imunologia Básica Farmacologia e Toxicologia</p>	<p>Educação Nutricional Nutrição nos ciclos da vida Avaliação e Diagnóstico Nutricional Nutrição Funcional e Estética Nutrição Aplicada a Atividade Física Interpretação de Exames Laboratoriais</p>	<p>Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (UAN) Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) Estágio em Nutrição Aplicada a Atividade Física</p>



				Dietoterapia	Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica)
		Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação	Leitura e escrita de textos técnico científicos Iniciação a Pesquisa científica Empreendedorismo e empregabilidade Psicologia aplicada à saúde	Educação Nutricional Nutrição ciência e profissão	Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (UAN) Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) Estágio em Nutrição Aplicada a Atividade Física Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica) TCC
		Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.	Saúde Coletiva Empreendedorismo e empregabilidade	Educação Nutricional Nutrição Social Bromatologia e Higiene dos Alimentos Técnica Dietética Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) TCC Estágio Curricular Supervisionado (UAN)



		Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária	Saúde Coletiva Empreendedorismo e empregabilidade	Educação Nutricional Nutrição Social	Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) TCC
		Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional	Anatomia humana Fisiologia geral Processos patológicos gerais Genética e Biotecnologia Psicologia aplicada à saúde	Nutrição Social Terapia Nutricional, enteral e parenteral Interpretação de Exames Laboratoriais Dietoterapia	Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica) TCC
		Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos	Fisiologia Geral Imunologia Básica Genética e Biotecnologia Farmacologia e Toxicologia Processos Patológicos Gerais Bioquímica Metabólica	Nutrição e dietética Nutrição nos ciclos da vida Fisiopatologia da Nutrição Nutrição Comportamental Avaliação e Diagnóstico Nutricional Terapia nutricional, enteral e parenteral	Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica) TCC



				<p>Interpretação de Exames Laboratoriais</p> <p>Dietoterapia</p> <p>Nutrição Funcional e Estética</p> <p>Nutrição Aplicada A Atividade Física</p> <p>Nutrigenômica</p>	<p>Estágio em Nutrição Aplicada a Atividade Física</p>
		<p>Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas</p>	<p>Microbiologia e parasitologia</p>	<p>Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição</p> <p>Bromatologia e Higiene dos Alimentos</p> <p>Técnica Dietética</p>	<p>Projetos Integradores</p> <p>Estágio Curricular Supervisionado (UAN)</p> <p>TCC</p>
		<p>Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população</p>	<p>Homem sociedade e meio ambiente</p> <p>Saúde Coletiva</p>	<p>Nutrição Ciência e Profissão</p> <p>Nutrição social</p> <p>Técnica Dietética</p>	<p>Projetos Integradores</p> <p>Estágio Curricular Supervisionado (UAN)</p> <p>Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social)</p> <p>TCC</p>



		Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde	Empreendedorismo e empregabilidade Saúde coletiva	Terapia Nutricional, enteral e parenteral Dietoterapia Técnica Dietética Nutrição Social	Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica) TCC
		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	Homem Sociedade e Meio Ambiente Saúde Coletiva	Nutrição Ciência e Profissão Ética e Legislação Profissional Nutrição social Nutrição e dietética Nutrição nos ciclos da vida	Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica) TCC
		Desenvolver atividades de auditoria, assessoria,	Empreendedorismo e empregabilidade	Bromatologia e Higiene dos Alimentos	Projetos Integradores



	consultoria na área de alimentação e nutrição	Microbiologia e Parasitologia Leitura e Escrita de Textos Técnico Científico Inglês Instrumental	Ética e Legislação Profissional Técnica Dietética Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Curricular Supervisionado (UAN) TCC
	Atuar em marketing de alimentação e nutrição	Empreendedorismo e empregabilidade Leitura e Escrita de Textos Técnico Científico Inglês Instrumental	Nutrição Ciência e Profissão Educação Nutricional	Projetos Integradores TCC
	Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência	Microbiologia e Parasitologia Empreendedorismo e empregabilidade	Bromatologia e Higiene dos Alimentos Técnica Dietética Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (UAN) TCC
	Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana	Anatomia humana Fisiologia Geral Microbiologia e parasitologia Imunologia básica Genética e Biotecnologia Bioquímica e biofísica celular Empreendedorismo e empregabilidade	Bromatologia e Higiene dos Alimentos Fisiopatologia da Nutrição Nutrigenômica Técnica Dietética Terapia Nutricional enteral e parenteral	Projetos Integradores Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica) TCC



		Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição	Saúde coletiva Leitura e Escrita de Textos Técnico Científico Inglês Instrumental Iniciação a Pesquisa Científica	Nutrição Social Nutrigenômica Nutrição comportamental	Projeto Integrador TCC



		<p>Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais</p>	<p>Saúde coletiva Homem e sociedade e meio ambiente Leitura e Escrita de Textos Técnico Científico Inglês Instrumental Iniciação a Pesquisa Científica</p>	<p>Nutrição comportamental Nutrição Social Terapia nutricional, enteral e parenteral Avaliação e diagnóstico nutricional Dietoterapia</p>	<p>Projetos Integradores Estágio Curricular (Nutrição Social) Estágio Curricular (Nutrição Clínica) Supervisionado (Nutrição Clínica) TCC</p>
--	--	--	--	---	---



1.7. Conteúdos Curriculares

O planejamento curricular idealizado para o curso de Nutrição é resultante fundamentalmente da reflexão sobre a concepção, objetivos e perfil de egresso desejado. Os conteúdos curriculares expressam estreita coerência com as DCN, com as políticas institucionais e com legislações do ensino superior que regem esta modalidade de ensino.

O currículo traz uma multiplicidade de conhecimentos que permitem uma formação humanista, crítica e reflexiva. O encadeamento das disciplinas que o compõem estabelece uma relação de interdependência entre os conteúdos de várias ciências e áreas de conhecimento.

A organização curricular do curso contempla as exigências legais que dispõem sobre a oferta de LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais, na condição de disciplina optativa.

Vale ressaltar que os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição, conforme descrito nas Diretrizes Curriculares Nacionais estão relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Sendo assim, os conteúdos do curso de Nutrição do UNICEPLAC contemplam os seguintes tópicos: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciência dos Alimentos.

Ademais, os temas relacionados à Educação Ambiental, Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira, africana e Indígena estão inclusos nos conteúdos disciplinares obrigatórios (tais



como Nutrição Ciência e Profissão, Homem Sociedade e Meio Ambiente, Saúde Coletiva, dentre outras) e, ainda, nas atividades complementares, previstas no plano de ação da Coordenação dos Curso.

São considerados também assuntos voltados aos Direitos Humanos, bem como a aspectos de sustentabilidade, entendendo a necessidade da aderência do projeto pedagógico do curso com o desenvolvimento integrado e sustentável da região. Assim, o projeto atende aos pilares básicos de desenvolvimento integrado e sustentável, que são: ecológico, econômico, social, cultural e político – como preconiza os padrões de qualidade definidos pelo MEC. Esta temática é abordada nas seguintes unidades curriculares: Homem, Sociedade e Meio Ambiente, Saúde Coletiva, Nutrição Social e nas atividades complementares e ações de extensão inseridas nos Projetos Integradores que permeiam toda a matriz curricular do Curso, como também nos projetos de iniciação científica. Salienta-se ainda que em todos os eventos extensionistas do curso são trabalhadas competências voltadas à responsabilidade social, respeito às diferenças, etnias e inclusão social. Assim, esses temas propostos em eixos temáticos possibilitam ações inclusivas no projeto do curso numa perspectiva de transversalidade.

Explicitando com maior detalhamento a formação do Profissional do Curso de Nutrição do UNICEPLAC, o acadêmico tem um primeiro contato com o exercício da profissão de Nutricionista logo no início do curso com a unidade curricular de Nutrição, ciência, e profissão e Ética e legislação profissional, conhecendo as áreas de atuação da profissão, seus princípios éticos e as normativas dos órgãos reguladores do exercício profissional. Nesse contexto inicial, o acadêmico inicia o estudo das unidades curriculares do ciclo básico da formação, seguindo então para os estudos das políticas ambientais e as relações do homem com o ambiente, como são desenvolvidas e a importância das ações de promoção da sustentabilidade



socioambiental para manutenção da qualidade de vida das populações, ao longo do primeiro e segundo semestres do curso.

Os conteúdos desenvolvem-se trabalhando já no quarto período do curso alguns alicerces para a estruturação de conhecimento na área de saúde nos ciclos da vida, buscando –se a aquisição de habilidades voltadas à realização de planos alimentares para diferentes ciclos da vida por meio da aprendizagem de parâmetros semiológicos, interpretação de sinais clínicos, diagnóstico nutricional e cálculos dietéticos. Dentro desse contexto, o processo de aprendizagem é incrementado com as disciplinas bioquímica metabólica, psicologia aplicada à saúde e avaliação nutricional, onde o acadêmico desenvolve as habilidades para instituir diagnóstico, prognóstico e tratamentos individuais e populacionais, no quinto e sexto períodos, onde também são estudados os processos da fisiopatologia da nutrição, dietoterapia e a interpretação de exames laboratoriais.

Ao iniciar o sétimo e oitavo período o aluno cumpre o Estágio Curricular Supervisionado em quatro áreas de atuação (cozinha industrial, saúde pública, clínica hospitalar e esportiva), totalizando 640 horas, perfazendo 20% da carga horária total do curso. Este é formalizado junto ao Núcleo de Estágio do UNICEPLAC, em instituições conveniadas ou dentro da própria instituição.

No oitavo período do curso, o aluno cumpre o Trabalho de Conclusão de Curso, na forma de artigo científico e devidamente institucionalizado e regulamentado. O TCC é desenvolvido pela orientação de um docente da área do Projeto de Pesquisa do discente.

Quanto às atividades complementares, cabe aqui relatar que são requisitos indispensáveis à formação e aquisição de competências necessárias à composição do perfil do egresso e devem ser desenvolvidas ao longo do curso, integralizando



40 (quarenta horas), considerando a diversidade dessas atividades e sua aderência com conteúdos peculiares à formação geral e específica.

Ao longo de todos os períodos do curso, e visando à construção das habilidades e competências do acadêmico, conforme determinado no Perfil do Egresso, é desenvolvida a curricularização da extensão por meio dos Projetos Integradores, que são acrescidos na grade curricular do primeiro ao sexto período do curso. Existe uma preocupação no desenvolvimento de estratégias pedagógicas que permitam a acessibilidade metodológica, o que se consegue diversificando métodos, teorias e técnicas de ensino-aprendizagem tanto no ambiente da sala de aula no ensino teórico, quanto nas aulas práticas e trabalhos comunitários, nos eventos de extensão. Enfatize-se que os Projetos de Extensão permitem, além da construção do conhecimento das diversas áreas da Nutrição e das demandas locais e regionais, a prática da acessibilidade atitudinal diante das diversidades culturais, religiosas e sociais próprias das comunidades.

São, portanto, competências possibilitadas pelos Projetos Integradores:

- Conhecimento de temas como políticas de educação ambiental, educação em direitos humanos, educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena e sua relação com a formação profissional;
- Ampliação da visão de relacionamento interpessoal relacionada a profissão do nutricionista;
- Desenvolvimento da autonomia e capacidade de desenvolvimento individual para a resolução de problemas por meio de metodologias inovadoras e comprovadamente exitosas de intervenção em comunidades;



- Desenvolvimento de conhecimentos e vivência teórico-prática nas áreas das ciências biológicas e da saúde, humanas e sociais e ciências da Nutrição;

Para o desenvolvimento dos conteúdos curriculares do Curso, incluindo, portanto, os Projetos integradores, os cenários de aprendizagens são cuidadosamente pensados, cabendo aqui pontuar a utilização do Ambiente Virtual de Aprendizagem, que oferta aos discentes e docentes recursos digitais de comunicação, reunindo distintas ferramentas que promovem a interação, facilitando a construção de processos de aprendizagem, além de promover a acessibilidade. É a utilização de uma vasta rede de Ambientes Profissionais, que integram todo o processo formativo do curso, permitindo sua implementação para vivências práticas, visitas técnicas e estágio curricular supervisionado.

Vale ainda realçar que o estudo dos temas transversais é bastante facilitado quando se articulam as unidades curriculares com a extensão, pois as comunidades trazem “as diversidades culturais e sociais” naturalmente inseridas em seu contexto e essa inserção facilita sobremaneira o olhar do aluno, com a mediação do docente e a utilização de metodologias inovadoras sobre essa perspectiva e a reflexão sobre como se posicionar como cidadão e profissional diante de diversos cenários.

Vale expor neste documento que no direcionamento de estratégias pedagógicas para o alcance do Perfil do Egresso almejado pelo Curso de Nutrição do UNICEPLAC, tem-se como pilar, além das Diretrizes Curriculares Nacionais, o conhecimento das demandas regionais e locais para o nutricionista e as possíveis necessidades mais recentes que surgem e podem garantir a inserção de nossos egressos no mercado de trabalho. Gama é uma cidade satélite que está em expansão e, por conseguinte, novos perfis de profissionais tornam-se necessários.



Para a aplicação de metodologias inovadoras, de estratégias de aprendizagens diferenciadas e para o exercício de formar um profissional generalista e diferenciado, atendendo a especificidades que o mercado atual requer, trabalhamos com a adequação de nossa bibliografia, permitindo ao aluno o contato com o conhecimento recente e inovador.

O Curso de Nutrição oferece ferramentas de acesso a periódicos atualizados e à nossa biblioteca virtual, onde dispomos de títulos atualizados, que propiciam a acessibilidade metodológica por meio de tablets acoplados às mesas da biblioteca, facilitando o acesso pelo aluno, disponibilizamos cabines para estudo individual e em grupo, rede wifi, computadores e atendimento regular durante todo o período em que a instituição se encontra aberta. A biblioteca oferece também aos discentes palestras e cursos para utilização de ferramentas de pesquisa e bases de dados e trabalha em conjunto com a Coordenação do Curso nos processos de desenvolver no aluno o “hábito” de pesquisar em bases de dados e de buscar os cursos realizados pela biblioteca. Desenvolvemos uma política de informação do corpo discente sobre todos esses aspectos em uma parceria com a ASCOM e contamos também com o auxílio de nosso corpo docente, informando em um “primeiro slide da aula” sobre cursos, novidades recém implementadas na biblioteca e sobre o uso da biblioteca virtual.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é obrigatório e objetiva a integração entre a prática e os conteúdos teóricos desenvolvidos nas demais perspectivas formativas. Suas ênfases estão devidamente normatizadas através de regulamentação própria. A biblioteca do UNICEPLAC disponibiliza recursos tecnológicos como ambiente virtual Moodle, Avalia, E-volution, Minha Biblioteca, Proquest, Proview, Revista da Saúde, para fomentar a pesquisa, contribuindo como ferramentas de apoio ao TCC.



Os Projetos Integradores Extensionistas assumem uma característica de transversalidade que permeia a matriz curricular e garante a disseminação do conhecimento, respeitando os valores culturais da comunidade, refletindo o compromisso social do UNICEPLAC, assumindo papel relevante na trilogia entre ensino, pesquisa e extensão, complementares e interdependentes, atuando de forma sistêmica. A Extensão no curso de Nutrição é um processo educativo, científico e cultural, articulado entre ensino e pesquisa por meio da iniciação científica de forma indissociável, além de fomentar a relação transformadora entre o UNICEPLAC e a sociedade.



1º Período			
Componente Curricular	Carga Horária		
Anatomia Humana	80	Tema transversal: Alimentação saudável.	Literatura em nutrição - ciclos de debates. Elaboração de <i>folder</i> sobre alimentação saudável. Projeto Integrador: Desmistificando a alimentação saudável.
Fisiologia Geral	80		
Nutrição, Ciência e Profissão	40		
Ética e Legislação Profissional (EAD)	40		
Desenvolvimento Embrionário e Tecidos (EAD)	80		
Leitura e Escrita de Textos Técnico-Científicos (EAD)	40		
Projeto Integrador	40		
Subtotal Carga Horária	400		
2º Período			
Componente Curricular	Carga Horária		
Microbiologia e Parasitologia (EAD)	120	Tema transversal: Nutrição como Ciência	Literatura midiática - ciclos de debates. Criação de conteúdo físico e digital. Práticas reais e simuladas com aplicação de Boas Práticas no Laboratório de Dietética- análise de composição de receitas aplicáveis à elaboração de planos alimentares. Projeto Integrador:
Imunologia Básica	40		
Bromatologia e Higiene dos Alimentos	80		



Biofísica e Bioquímica Celular	80		Entendendo a Nutrição como ciência da saúde.
Homem, Sociedade e Meio Ambiente (EAD)	40		
Projeto Integrador	40		
Subtotal Carga Horária	400		
3º Período			
Componente Curricular	Carga Horária	Tema transversal: Guias alimentares	Práticas reais e simuladas. Elaboração de orientações e planos alimentares de acordo com os guias alimentares. Projeto integrador: Aplicação de conceitos do Guia Alimentar para a População Brasileira na prática do nutricionista.
Epidemiologia e Bioestatística (EAD)	80		
Genética e Biotecnologia	80		
Nutrição Dietética	40		
Farmacologia e Toxicologia	80		
Educação Nutricional	40		
Projeto Integrador	80		
Subtotal Carga Horária	400		
*Optativa (EAD)	40		
4º Período			
Componente Curricular	Carga Horária	Tema transversal: Alimentação de povos e comunidades	Práticas com elaboração de receitas - Laboratório de dietética. Pesquisa de campo sobre receitas afetivas e regionais. Projeto Integrador: A alimentação de Povos e Comunidades tradicionais: explorando as práticas culturais na culinária.
Técnica Dietética	80		
Avaliação e Diagnóstico Nutricional	80		
Bioquímica Metabólica	80		
Nutrição nos Ciclos da Vida	80		
Empreendedorismo e Empregabilidade (EAD)	40		



Projeto Integrador	40				
Subtotal Carga Horária	400				
5º Período					
Componente Curricular	Carga Horária				
Planejamento de Unidades de Alimentação em Nutrição	80	Tema transversal: Nutrição em Saúde Coletiva.	<p>Conhecendo os equipamentos públicos de alimentação e nutrição. Práticas nos lócus de atuação na nutrição social.</p> <p>Projeto Integrador: Reconhecendo a prática do nutricionista nas políticas públicas de alimentação e nutrição e no Sistema Único de Saúde.</p>		
Nutrição Comportamental (EAD)	40				
Saúde Coletiva (EAD)	40				
Nutrição Social	40				
Processos Patológicos Gerais	40				
Fisiopatologia da Nutrição	80				
Psicologia Aplicada à Saúde (EAD)	40				
Projeto Integrador	40				
Subtotal Carga Horária	400				
6º Período					
Componente Curricular	Carga Horária				
Nutrição Aplicada a Atividade Física	80	Tema transversal: Profissionalização e Mercado.	<p>Práticas reais - atendimento ambulatorial. Semana da Nutrição.</p> <p>Projeto integrador: Nutrição na prática clínica - indivíduos sadios e enfermos.</p>		
Terapia nutricional, enteral e parenteral (EAD)	40				
Dietoterapia	80				
Interpretação de Exames Laboratoriais	40				



Nutrigenômica	40		
Nutrição Funcional e Estética	40		
Iniciação à Pesquisa Científica (TCC I) (EAD)	40		
Projeto Integrador	40		
Subtotal Carga Horária	400		
7º Período			
Componente Curricular	Carga Horária		
Estágio Curricular Supervisionado (UAN)	160	Tema transversal: Profissionalização e Mercado.	Práticas reais - Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição Projeto integrador: Nutrição na Unidades de Alimentação e Nutrição - Restaurantes comerciais, alimentação coletiva.
Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social)	160		
Projeto Integrador	40		
Subtotal Carga Horária	360		
8º Período			
Componente Curricular	Carga Horária		
Estágio em Nutrição Aplicada à Atividade Física	160		
Trabalho de Conclusão de Curso	80		
Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica)	160		



Subtotal Carga Horária	400		
Atividades Complementares	40		
Carga Horária Total Geral	3200		
Disciplina Optativa			
Componente Curricular	Carga Horária		
Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) (EAD)	40		
Inglês Instrumental (EAD)	40		
Vigilância Sanitária e Alimentar	40		
Controle de Qualidade de Alimentos	40		
Terapia nutricional em grupos especiais	40		
Nutrição Experimental	40		



1.8. EMENTÁRIO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO UNICEPLAC

1º PERÍODO

DISCIPLINA: ANATOMIA HUMANA – 80h

Período: 1º

Ementa: Desenvolver os fundamentos básicos em anatomia humana analisando a forma das estruturas e a função dos diversos sistemas orgânicos. Estudo da estrutura biológica do ser humano, noções de nomenclatura anatômica, construção de planos e eixos e variações anatômicas. Baseando-se em métodos macroscópicos, mesocrocópicos e de imagem, os fundamentos acima citados deverão ser aplicados à biotipologia, a partir de estudos da anatomia de superfície.

Bibliografia Básica:

LAROSA, P. R. R. **Anatomia humana: texto e atlas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527730082>.

NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595150553>.

PULSEN, F.; WASCHKE, J. **Sobotta atlas prático de anatomia humana**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595150607>.

Bibliografia Complementar:



GOSLING, J. et al. **Anatomia humana: atlas colorido e texto**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595150676>.

SOUZA, R. R. **Anatomia humana em 20 lições**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520457993>.

SPRATT, J. D. et al. **Weir e Abrahams atlas de anatomia humana em imagens**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595151512>.

TORTORA, G. J.; NIELSEN, M. **Princípios de anatomia humana**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527734868>.

VAN DE GRAAFF, K. M. **Anatomia humana**. 6. ed. São Paulo (SP): Manole, 2003. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452677>.

Periódico:

ANATOMY RESEARCH INTERNATIONAL. New York: Hindawi Limited, 2011-2018. Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/2037472/citation/D2D70A77391F40A7PQ/2?accountid=169349>.

DISCIPLINA: FISIOLOGIA GERAL - 80h

Período: 1º

Ementa: Fisiologia do Sistema Digestório: sistemas de regulação de suas funções. Fisiologia da mastigação, deglutição e da motilidade do tubo digestório. Secreções salivar, gástrica, hepática, pancreática e intestinais: funções e regulação. Processos envolvidos na digestão e absorção de nutrientes. Absorção de água, eletrólitos e de Vitaminas. Fisiologia do Sistema Cardiovascular: propriedades elétricas do coração e



débito cardíaco. Hemodinâmica. Regulação da Pressão Arterial no curto e longo prazo. Fisiologia do Sistema Respiratório: funções e regulação das vias aéreas. Mecânica ventilatória. Troca gasosa e transporte de gases. Regulação da Respiração. Fisiologia Renal: filtração glomerular e sua regulação. As principais funções de reabsorção e secreção tubulares renais. Regulação renal do equilíbrio hidrossalino e do volume do extracelular. Regulação renal do pH sanguíneo.

Bibliografia Básica:

COSTANZO, L. S. **Fisiologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595151642>.

MOURÃO JÚNIOR, C. A.; ABRAMOV, D. M. **Fisiologia humana**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527737401>.

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582714041>.

Bibliografia Complementar:

BARRET, K. E. **Fisiologia gastrointestinal**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580554182>.

EATON, D. C.; POOLER, J. P. **Fisiologia renal de Vander**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580554144>.

HALL, J. E.; HALL, M. E. **Gayton e Hall: tratado de fisiologia médica**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595158696>.

MOHRMAN, D. E.; HLLER, L. J. **Fisiologia cardiovascular**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788563308795>.



WEST, J. B. **Fisiologia respiratória: princípios respiratórios básicos**. 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788565852791>.

Periódico:

BMC PHYSIOLOGY. London: BioMed Central, 2009- . Disponível em: <https://www.proquest.com/publication/44648?accountid=169349>.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO, CIÊNCIA E PROFISSÃO – 40h

Período: 1º

Ementa: Histórico e origens da Nutrição. Contextualização e evolução histórica profissão de nutricionista, caracterização dessa atividade no âmbito do exercício profissional; compreensão dos requisitos, compromissos e papel social do nutricionista, como indivíduo e como categoria. Ética e a atuação do Nutricionista. Atribuição do Conselho Regional e Federal de Nutrição. Alimentos e Nutrientes (definição, valor nutricional e cálculo do valor energético).

Bibliografia Básica:

ALVARENGA, M. (Org.). **Nutrição comportamental**. 2. ed. Barueri: Manole, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520456163>.

ORDONEZ, A. M. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2. ed. Porto Alegre: Sagah, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595020290>.

SARTI, F. M.; TORRES, E. A. F. S. (Orgs.). **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616>.

Bibliografia Complementar:



BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015**. Brasília, DF: CAISAN, 2011. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/Plano_Caisan.pdf.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO/ CRN1: LEGISLAÇÃO. **Resolução CFN Nº 308/2005**. Dispõe sobre definições das áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res358.pdf>.

LARA, R. S.; NATACCI, L. C. (Orgs.). **Nutrição: visão atual e do futuro**. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452523>.

WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. **Nutrição Contemporânea**. 8. ed. Porto alegre (RS): Artmed, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551891>.

Periódico:

THE PROCEEDINGS OF THE NUTRITION SOCIETY. Cambridge: Cambridge University Press, 2001-. Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/36750/citation/22DA93BF24804B77PQ/50?accountid=169349>.



DISCIPLINA: ÉTICA E LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL (EAD) - 40h

Período: 1º

Ementa: A ética e a sociedade; Código de ética do profissional nutricionista; Legislação que regulamenta a profissão; Áreas de atuação e atribuições do nutricionista; Conselhos federal e regionais; Bioética. Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes. Concepção do meio ambiente em sua totalidade e Direitos Humanos. Concepção do meio ambiente em sua totalidade interdependência entre o meio natural, o socioeconômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade.

Bibliografia Básica:

LOPES FILHO, A. R. I. et al. **Ética e cidadania**. 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595024816>.

PHILIPPI JR., A. (Coord.). **Ética socioambiental**. Barueri, SP: Manole, 2019. Livro

eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555761290>.

SANTOS, N., N. C. M. **Legislação profissional em saúde: conceitos e aspectos éticos**. São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521053>.

Bibliografia Complementar:

BARROSO, P.; BONETE, W. J.; QUEIROZ, R. Q. M. **Antropologia e cultura**. Porto

Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595021853>.



BARSNO, P. R. **Ética profissional**. São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536514147>.

BES, P. et al. **Sociedade, cultura e cidadania**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595028395>.

METCALF, P. **Cultura e sociedade**. São Paulo: Saraiva, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788502629790>.

SÁ, A. L. **Ética profissional**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597021653>.

Periódico:

THE PROCEEDINGS OF THE NUTRITION SOCIETY. Cambridge: Cambridge University Press, 2001- . Disponível em:

<https://search.proquest.com/publication/36750/citation/22DA93BF24804B77PQ/50?accountid=169349>.

DISCIPLINA: DESENVOLVIMENTO EMBRIONÁRIO E TECIDOS (EAD) – 80h

Período: 1º

Ementa: Características essenciais do desenvolvimento embrionário, a embriogênese, desde a fecundação até o nascimento. Descrição das malformações congênitas. Avanços da cirurgia e teratologia. Estudo da estrutura celular e histológica e a relação existente entre organização e função, dentro dos diversos níveis de organização de um organismo, e como os diferentes níveis de organização de um indivíduo se relacionam para desempenhar as funções fisiológicas.



Bibliografia Básica:

JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. **Histologia básica: texto e atlas** 13. ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732178>.

MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. **Embriologia básica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595150942>.

SADLER, L. **Langman embriologia médica**: 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527737289>.

Bibliografia Complementar:

CARLON, B. M. **Embriologia humana e biologia do desenvolvimento**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595156913>.

GARCIA, S. M. L.; FERNÁNDEZ, C. G. (Orgs.). **Embriologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536327044>.

OVALLE, W. K.; NAHIRNEY, P. C. N. **Bases da histologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151901>.

ROSS, M. H.; PAWLINA, W. **Histologia: texto e atlas em correlação com biologia celular e molecular**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527729888>.

SCHOENWOLF, G. et al. **Larsen embriologia humana**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595151840>.



Periódico:

ITALIAN JOURNAL OF ANATOMY AND EMBRYOLOGY. Florence: Firenze University Press, 2010- . Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/756425/citation/625DCFA0C740422EPQ/2?accountid=169349>.

DISCIPLINA: LEITURA E ESCRITA DE TEXTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS (EAD) – 40h

Período: 1º

Ementa: A produção de textos na academia: a redação científica. Características do discurso acadêmico: polifonia e argumentatividade. Aspectos da elaboração e editoração de textos científicos: grau de formalidade; emprego de vocabulário técnico, formas de citação, organização de referências bibliográficas. Os gêneros resumo, resenha, artigo e monografia.

Bibliografia Básica:

LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico:** procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597012408>.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica.** 8. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597010770>.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica:** prática de fichamentos, resumos, resenhas. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020328>.

Bibliografia Complementar:



BRASILEIRO, A. M. M. **Leitura e produção textual**. Porto Alegre: Penso, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584290611>.

CASTRO, J. B. et al. **Leitura e escrita acadêmicas**. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500228>.

MEDEIROS, J. B. **Como escrever textos: gêneros e sequências textuais**. São Paulo: Atlas, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011135>.

SANTAELLA, L. **Redação e leitura: guia para o ensino**. São Paulo: Cengage Learning, 2013. Livro eletrônico Minha biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522112999>.

TERRA, E. **Práticas de leitura e escrita**. São Paulo: Saraiva Educacional, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440074>.

Periódico:

EDUCAÇÃO EM REVISTA UFMG. Belo Horizonte: Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais, 2006-. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_issues&pid=0102-4698&lng=pt&nrm=iso.

DISCIPLINA: PROJETO INTEGRADOR – 40h

Período: 1º

Ementa: Projeto Integrador desmistificando a alimentação saudável integra conhecimentos sobre alimentos e saúde da comunidade geral e busca estimular processos construtivos de ação-reflexão-ação tornando o estudante ativo em relação ao seu aprendizado, tendo o professor como um facilitador por meio de estratégias didáticas que lhe sejam desafiadoras e lhe permitam pesquisar e descobrir soluções aplicáveis à realidade social da comunidade a ser trabalhada. O projeto deve ser



concebido e aplicado de modo a contemplar práticas exitosas na comunidade do Gama e Região.

Bibliografia Básica:

JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**: texto e atlas 13. ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732178>.

NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595150553>.

SARTI, F. M.; TORRES, E. A. F. S. (Orgs.). **Nutrição e saúde pública**: produção e consumo de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616>.

Bibliografia Complementar:

LARA, R. S.; NATACCI, L. C. (Orgs.). **Nutrição**: visão atual e do futuro. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452523>.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica**: prática de fichamentos, resumos, resenhas. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020328>.

ROSS, M. H.; PAWLINA, W. **Histologia**: texto e atlas em correlação com biologia celular e molecular. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527729888>.

TORTORA, G. J.; NIELSEN, M. **Princípios de anatomia humana**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527734868>.

WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. **Nutrição Contemporânea**. 8. ed. Porto Alegre (RS): Artmed, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551891>.



Periódico:

REVISTA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. RASBRAN: São Paulo, 2019. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/issue/view/20/showToc>.

2º PERÍODO

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA (EAD) – 120h

Período: 2º

Ementa: Morfologia e fisiologia geral de bactérias, vírus e fungos; Controle físico e químico de microrganismos; interação microbiana com o meio ambiente e suas relações com a patogenicidade. Compreende o estudo dos nematelmintos, platelmintos e protozoários causadores de doença no ser humano; dos principais artrópodes ectoparasitos causadores e transmissores de doença para o ser humano; das técnicas laboratoriais de diagnóstico e sua aplicação prática e o estudo das interações endoparasito/ectoparasito e hospedeiro para compreensão da patogenia e patologia das doenças causadas por eles.

Bibliografia Básica:

FADER, R. C.; ENGELKIRK, P. G.; DUBEN-ENGELKIRK, J. **Burton microbiologia para as ciências da saúde**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737302>.

REY, L. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2027-4>.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549>.

Bibliografia complementar:

106



(61) 3035-3900



www.uniceplac.edu.br



Área Especial para Indústria
Lote nº 02, Bloco A, Sala 304,
Setor Leste, Gama, Brasília, DF
CEP 72.445-020

BLACK, J. G.; BLACK, L. J. **Microbiologia: fundamentos e perspectivas**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527737326>.

FERREIRA, M. U. **Parasitologia contemporânea**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527737166>.

MURRAY, P. R. **Microbiologia médica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595151741>.

SIQUEIR-BATISTA, R. et al. **Parasitologia: fundamentos e prática clínica**. Guanabara Koogan, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527736473>.

VERMELHO, A. et al. **Práticas de microbiologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735575>.

Periódico:

CELL BIOCHEMISTRY AND BIOPHYSICS. Totowa: Springer Nature B.V., 1997- . Disponível em: https://search.proquest.com/publication/publications_34124?accountid=169349.

DISCIPLINA: IMUNOLOGIA BÁSICA – 40h

Período: 2º

Ementa: Estudo da sistemática, morfologia, biologia (transmissão), epidemiologia e profilaxia das doenças parasitárias de sangue e tecidos, incluindo artrópodes de interesse médico. Morfologia e fisiologia geral de bactérias vírus e fungos; crescimento e controle de microrganismos; interação microbiana com o meio ambiente e suas relações com a patogenicidade. Doenças e tratamentos relacionados com a imunogenicidade dos microrganismos. Características gerais e funcionamento do Sistema imunológico dos seres humanos. Doenças do sistema imune de origem étnica.



Bibliografia Básica:

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. **Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595158672>.

DELVES, P. et al. **Roitt fundamentos de imunologia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733885>.

MALE, D. et al. **Imunologia**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595151451>.

Bibliografia Complementar:

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. **Imunologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595150355>.

COICO, R.; SUNSHINE, G. **Imunologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2341-1>.

GOERING, R. V. et al. **Mims microbiologia médica e imunologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595157057>.

LEVINSON, W. **Microbiologia médica e imunologia**. 13. ed. Porto Alegre (RS): Artes Médicas, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555578>.

PLAYFAIR, J. H. L.; CHAIN, B. M. **Imunologia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais**. 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520450154>.

Periódico:



IMMUNOLOGY AND CELL BIOLOGY. London: Blackwell Science Ltd., 2000- . Disponível em: https://search.proquest.com/publication/publications_2041954?accountid=169349.

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS – 80h

Período: 2º

Ementa: Água, açúcares, óleos e gorduras: importância na alimentação, função e características físicas e químicas. Alimentos de origem animal: características estruturais, físico-química, funcionais, organolépticas, valor nutritivo, comportamento dos constituintes em diferentes condições físico-químicas. Qualidade nutricional de proteínas. Análises bromatológicas. Principais métodos de conservação e processamento aplicados aos alimentos: tratamento térmico, refrigeração, congelamento, secagem e outros. Importância dos microrganismos nos alimentos e principais vias de contaminação. Microrganismos indicadores. Qualidade microbiológica dos alimentos. Alterações e deterioração microbiana de alimentos. Doenças transmitidas por água e alimentos. O sistema de Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle. O sistema de vigilância sanitária.

Bibliografia Básica:

GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176>.

NICHELE, P. G.; MELLO, F. R. **Bromatologia**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027800>.

VENTURI, I. et al. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556901602>.



Bibliografia Complementar:

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458>.

CARELLE, A. C. **Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva**. São Paulo: Saraiva, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466>.

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060>.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582715260>.

NESPOLO, C. R. et al. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965>.

Periódico:

THE ANNALS OF THE UNIVERSITY OF DUNAREA DE JOS OF GALATI. FASCICLE VI. FOOD TECHNOLOGY. Galati: University Dunarea de Jos of Galati, 2009 -. Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/105841/citation/E149A8B0B1E24896PQ/4?accountid=169349>.

DISCIPLINA: BIOFÍSICA E BIOQUÍMICA CELULAR – 80h

Período: 2º

Ementa: Introdução ao estudo da Bioquímica e Biofísica. Química de aminoácidos, peptídeos, proteínas, carboidratos, lipídeos, enzimas, vitaminas e



coenzimas. Princípios de Bioenergética. Metabolismo aeróbico: ácidos graxos, respiração celular e fosforilação oxidativa; espécies reativas de oxigênio; papel dos aminoácidos no metabolismo oxidativo. Bioquímica do sangue e da respiração. Bioquímica da contração muscular: metabolismo anaeróbico (fosfocreatina e glicogênio). Aspectos bioquímicos da ação hormonal e integração metabólica. Bioeletrogênese e Comunicação Celular. Biofísica dos Sistemas. Tópicos em bioquímica e biofísica.

Bibliografia Básica:

MOURÃO JÚNIOR, C. A.; ABRAMOV, D. M. **Mourão e Abramov biofísica conceitual**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738187>.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. São Paulo: Sarvier, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345>.

SANCHES, J. A. G.; COMPRI NARDY, M. B.; BREDA STELLA, M. **Bases da bioquímica e tópicos de biofísica: um marco inicial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345>.

Bibliografia complementar:

BERG, J. M. et al. **Bioquímica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527738224>.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. 4. ed. **Bioquímica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2782-2>.

MOURÃO JÚNIOR; ABRAMOV, D. M. **Biofísica essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2127-1>.



MURPHY, M. **Bioquímica clínica**. 6. ed. Rio De Janeiro: Elsevier, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595150751>.

VOET, D.; VOET, J. G. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582710050>.

Periódico:

CELL BIOCHEMISTRY AND BIOPHYSICS. Totowa: Springer Nature B.V., 1997- . Disponível em: https://search.proquest.com/publication/publications_34124?accountid=169349.

DISCIPLINA: HOMEM SOCIEDADE E MEIO AMBIENTE – 40h

Período: 2º

Ementa: A relação indivíduo, sociedade, cultura e ambiente natural; sociedades tradicionais, sociedades complexas e problemas ambientais; o rural e o urbano e sua relação com o meio ambiente; os conceitos de diversidade, alteridade e sua aplicação na identificação de público-alvo das intervenções no campo da gestão ambiental; considerações sobre o imaginário social, a cultura e as diferentes percepções relacionadas à natureza; meio ambiente e sociedade de classes: o modelo capitalista e sua relação com os problemas ambientais; consumo e meio ambiente; grupos sociais e a construção de redes sociais que constituem o tecido social; organização social e participação popular.

Bibliografia Básica:

DIAS, R. **Sustentabilidade:** origem e fundamentos; educação e governança global; modelo de desenvolvimento. São Paulo: Atlas, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788522499205>.



LUZZI, D. **Educação e meio ambiente**: uma relação intrínseca. Barueri, SP: 2012. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444573>.

ROSA, A. H.; FRACETO, L. F.; MOSCHINI-CARLOS, V. **Meio ambiente e sustentabilidade**. Porto Alegre: Bookman, 2012. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788540701977>.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, G. A. de. **Direitos humanos e não violência**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597000467>.

BES, P. et al. **Sociedade, cultura e cidadania**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028395>.

DIAS, R. **Gestão ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011159>.

METCALF, P. **Cultura e sociedade**. São Paulo: Saraiva, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502629790>.

SANTOS, M. A. **Poluição do meio ambiente**. Rio de Janeiro: LTC, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521634140>.

Periódico:

JOURNAL OF CULTURAL DIVERSITY. Lisle: Tucker Publications, Inc., 1998- Disponível em: https://search.proquest.com/publication/publications_34124?accountid=169349.

DISCIPLINA: PROJETO INTEGRADOR – 40h

Período: 2º



Ementa: Projeto Integrador nutrição como Ciência integra conhecimentos sobre a composição dos alimentos e sua aplicabilidade na construção de receitas saudáveis para planos alimentares de indivíduos sadios e enfermos. Este projeto busca estimular processos construtivos de ação-reflexão-ação tornando o estudante ativo em relação ao seu aprendizado, tendo o professor como um facilitador por meio de estratégias didáticas que lhe sejam desafiadoras e lhe permitam pesquisar e descobrir soluções aplicáveis à realidade socioeconômica e cultural da comunidade a ser trabalhada. O projeto deve ser concebido e aplicado de modo a contemplar práticas exitosas na comunidade do Gama e Região.

Bibliografia Básica:

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. **Imunologia básica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595158672>.

SANCHES, J. A. G.; COMPRI NARDY, M. B.; BREDASTELLA, M. **Bases da bioquímica e tópicos de biofísica: um marco inicial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527738323>.

VENTURI, I. et al. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556901602>.

Bibliografia Complementar:

DIAS, R. **Sustentabilidade: origem e fundamentos, educação e governança global, modelo de desenvolvimento**. São Paulo: Atlas, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522499205>.

FADER, R. C.; ENGELKIRK, P. G.; DUBEN-ENGELKIRK, J. **Burton microbiologia para as ciências da saúde**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737302>.



FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos:** princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582715260>.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. 4. ed. **Bioquímica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2782-2>. METCALF, P. **Cultura e sociedade.** São Paulo: Saraiva, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502629790>.

Periódico:

NUTRITION AND FOOD SCIENCE. Bradford: Emerald Group Publishing
Limite, 1995 -. Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/25521/citation/D38A4501FC724FE2PQ/34?accountid=169349>.

3º PERÍODO

DISCIPLINA: EPIDEMIOLOGIA E BIOESTATÍSTICA (EAD) – 80h

Período: 3º

Ementa: Conceitos fundamentais. Organização de dados. Noções de amostragem. Medidas de análise de dados. Noções de probabilidade e suas distribuições. Estatística inferencial. Análise de correlação e regressão linear simples. O processo saúde/doença, quantificação em epidemiologia, indicadores de saúde; estudos epidemiológicos, epidemiologia e profilaxia das doenças de maior importância coletiva, fármaco epidemiologia, medidas preventivas. Vigilância epidemiológica e sanitária.

Bibliografia básica:



PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527736077>.

ROSNER, B. **Fundamentos de bioestatística**. 8. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522126668>.

VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. 6. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595158566>.

Bibliografia complementar:

GLANTZ, S. A. **Princípios de bioestatística**. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580553017>.

MARTINEZ, E. Z. **Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde**. São Paulo: Blucher, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521209034>.

MARTINS, A. A. B. et al. **Epidemiologia**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595023154>.

ROUQUAYROL, M. Z.; SILVA, M. G. C. (Orgs.). **Rouquayrol epidemiologia e saúde**. 8. ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830000>.

VIEIRA, S. **Bioestatística: tópicos avançados**. 4. ed. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595156524>.

Periódico:

HEALTH SERVICES RESEARCH AND MANAGERIAL EPIDEMIOLOGY. Thousand Oaks: Sage Publications Ltd., 2018-. Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/4451117/citation/C628A05F60284353PQ/10?accountid=169349>.



DISCIPLINA: GENÉTICA E BIOTECNOLOGIA – 80h

Período: 3º

Ementa: Estrutura dos Ácidos Nucléicos; Replicação de DNA, Transcrição e Tradução; Mutação e Reparo de DNA; Bases da hereditariedade; Leis de Mendel; herança ligada ao sexo; Análise de heredogramas; Interação gênica; Ligação, recombinação e mapeamento genético; Anomalias cromossômicas; Herança quantitativa; Organismos Geneticamente Modificados; processos biotecnológicos; tecnologia de alimentos e bebidas fermentados; bioconversão; bioética e legislação.

Bibliografia Básica

BECKER, R. O.; BARBOSA, B. L. F. **Genética básica**. Porto Alegre: Sagah, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026384>.

NUSSBAUM, R. L. Thompson & Thompson genética médica. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151819>.

PIMENTA, C. A. M.; LIMA, J. M. **Genética aplicada à biotecnologia**. São Paulo: Érica, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520988>.

Bibliografia Complementar:

PIERCE, B A. **Genética: um enfoque conceitual**. 5. ed. Espírito Santo: Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729338>.

PIMENTEL, M.; SANTOS-REBOUÇAS, C.; GALLO, C. **Genética essencial**. Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/activate/978-85-277-2268-1>.

RESENDE, R. R. (Org.). **Biotecnologia aplicada à saúde: fundamentos e aplicações**. V.1. São Paulo: Blucher, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca.



Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521208976>.
SNUSTAD, D. P.; SIMONS, M. J. **Fundamentos de genética**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527731010>.
ZAVALHIA, L. S. et al. **Biotecnologia**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595026698>.

Periódico:

CURRENT GENETICS. Berlin: Springer Nature B.V., 1999- . Disponível em:
<https://search.proquest.com/publication/54061/citation/3EAE643E0E4B40D7PQ/12?accountid=169349>.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO DIETÉTICA – 40h

Período: 3º

Ementa: Dieta normal - grupo de alimentos, proporção entre nutrientes, densidade energética dos nutrientes. Integração metabólica de macronutrientes e micronutrientes. Cálculo das necessidades e recomendações nutricionais humanas.

Bibliografia Básica:

CANDIDO, C. C. et al. (Ed.). **Guia técnico de nutrição e dietética**. Rio de Janeiro: Manole, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520453919>.

CARDOSO, M. A., SCAGLIUSI, F. B. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735599>.

MUTTONI, S. **Nutrição e dietética avançada**. Porto Alegre: SAGAH, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788569726814>.

Bibliografia Complementar:

118



GOMES, C. E. T.; SANTOS, E. C. **Nutrição e dietética**. 2. ed. São Paulo (SP): Erica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521152>.

PHILLIPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448595>.

PHILIPPI, S. T. (Coord.). **Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável**. Rio de Janeiro: Manole, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448670>.

ROSSINI, L.; POLTRONIERI, F. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio De Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>.

SILVA, S. M. C. S. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo (SP): Roca, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>.

Periódico:

JOURNAL OF THE ACADEMY OF NUTRITION AND DIETETICS. Chicago: Academy of Nutrition and Dietetics, 1988-2017. Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/49142/citation/265FC7F02EF941FCPQ/28?accountid=169349>.

DISCIPLINA: FARMACOLOGIA E TOXICOLOGIA – 80h

Período: 3º

Ementa: Conceitos de Farmacologia geral: mecanismos de ação de drogas e farmacocinética. Farmacodinâmica. Drogas que atuam no sistema nervoso central e periférico. Farmacologia dos órgãos e sistemas gastrointestinal, renal e cardíaco. Farmacologia do processo inflamatório e drogas anti-inflamatórias. Coagulantes e anticoagulantes. Drogas antineoplásicas; Aspectos toxicocinéticos e toxicodinâmicos dos medicamentos e drogas de abuso. Análises laboratoriais de avaliação de



toxicidade, diagnóstico e tratamento das possíveis intoxicações por metais, solventes, praguicidas, contaminantes do meio ambiente e de alimentos.

Bibliografia Básica:

ANDRIGHETTI, L. H. et al. **Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais**. 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023338>.

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Nutrição e farmacologia**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513294>.

KLAASSEN, C. D.; WATKINS III, J. B. **Fundamentos em toxicologia de Casarett e Doull**. 2. ed. Porto Alegre: AMGH, 2012. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580551327>.

Bibliografia Complementar:

BRUM, L. F. S.; ROCKENBACH, L.; BELLICANTA, P. L. **Farmacologia básica**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595025271>.

GOLAN, D. E. *et al.* **Princípios de farmacologia: a base fisiopatológica da farmacoterapia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2600-9>.

MOREAU, R. L. M. **Toxicologia analítica**. 2. ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2860-7>.



RITTER, J. M. et al. **Rang e Dale farmacologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595157255>.

SILVA, P. **Farmacologia**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2034-2>.

Periódico:

INTERNATIONAL JOURNAL OF CLINICAL PHARMACOLOGY AND THERAPEUTICS. Munich: Dustri - Verlag Dr. Karl Feistle GmbH & Co. KG, 2016- . Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/2044854/citation/D2B3401484A84484PQ/4?accountid=169349>.

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL – 40h

Período: 3º

Ementa: Educação Alimentar e Nutricional: conceito, finalidades, elementos e/ou componentes do processo ensino. Didática na educação nutricional. Métodos e técnicas aplicáveis em educação nutricional. Pirâmides Alimentares. Guias Alimentares Brasileiro. Atendimento nutricional. Roteiro para planejamento de programas de educação nutricional, em alimentação e Nutrição, roteiro para relatórios de projetos, relatório de atividades práticas, planos de estágios e prática profissional.

Bibliografia Básica:

DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527732512>.

ROKETT, F.; CORRÊA, R. S. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595020177>.



TRECCO, S. (Org.). **Guia prático de educação nutricional**. Barueri, SP: Manole, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520451618>.

Bibliografia Complementar:

GALISA, M. et al. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática**. São Paulo: Roca, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2575-0>.

LINDEN, S. **Educação alimentar e nutricional**. 2. ed. São Paulo (SP): Varela, 2011. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520462423>.

NASCIMENTO, A. G. et al. (Orgs.). **Educação nutricional em pediatria**. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520455623>.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3. ed. Barueri: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520462423>.

SANTOS, E. C.; GOMES, C. E. T. **Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida**. São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521213>.

Periódico:

JOURNAL OF NUTRITION EDUCATION AND BEHAVIOR. Philadelphia: Elsevier Limited, 1998-2016. Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/8794/citation/265FC7F02EF941FCPQ/26?acountid=169349>.



DISCIPLINA: PROJETO INTEGRADOR – 80h

Período: 3º

Ementa: Projeto Integrador aplicação de conceitos do Guia alimentar para a população brasileira na prática do nutricionista e integra conhecimentos sobre guias alimentares, valor nutricional dos grupos de alimentos e tabela de composição dos alimentos visando estimular processos construtivos de ação-reflexão-ação tornando o estudante ativo em relação ao seu aprendizado, tendo o professor como um facilitador por meio de estratégias didáticas que lhe sejam desafiadoras e lhe permitam pesquisar e descobrir soluções aplicáveis à realidade socioeconômica e cultural da comunidade a ser trabalhada. O projeto deve ser concebido e aplicado de modo a contemplar práticas exitosas na comunidade do Gama e Região.

Bibliografia Básica:

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Nutrição e farmacologia**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513294>.

ROKETT, F.; CORRÊA, R. S. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595020177>.

VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. 6. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595158566>.

Bibliografia Complementar:

CARDOSO, M. A., SCAGLIUSI, F. B. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735599>.

MARTINEZ, E. Z. **Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde**. São Paulo: Blucher, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521209034>.



PIMENTA, C. A. M.; LIMA, J. M. **Genética aplicada à biotecnologia**. São Paulo: Érica, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520988>.

RITTER, J. M. et al. **Rang e Dale farmacologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595157255>.

SANTOS, E. C.; GOMES, C. E. T. **Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida**. São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521213>.

Periódico:

THE PROCEEDINGS OF THE NUTRITION SOCIETY. Cambridge: Cambridge University Press, 2001-. Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/36750/citation/22DA93BF24804B77PQ/50?accountid=169349>.

DISCIPLINA OPTATIVA (EAD) – 40h

Período: 3º

Bibliografia Básica:

Verificar ao final do ementário.

Bibliografia Complementar:

Verificar ao final do ementário.

Periódico:

Verificar ao final do ementário.



4º PERÍODO

DISCIPLINA: TÉCNICA DIETÉTICA - 80h

Período: 4º

Ementa: Princípios básicos. Termometria. Pesos e medidas dos alimentos. Per capita e fator de correção. Objetivos da preparação dos alimentos. Características dos alimentos. Processos de preparo dos alimentos. Cocção dos alimentos. Hábitos alimentares. Avaliação sensorial das preparações. Aproveitamento de sobras e resíduos. Preparações alternativas e especiais tendo em vista a responsabilidade sócio ambiental. Preparo da dieta enteral artesanal. Critérios para elaboração de cardápios. Adequação do cardápio para cada ciclo da vida. Determinação do Valor Energético Total (VET) dos cardápios. Planejamento de cardápio para o Programa de Alimentação do Trabalhador. Planejamento de cardápio para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Etiqueta à mesa. Estudo da gastronomia, tendência e atualidades. Alimentos utilizados nas culinárias do mundo: noções básicas dos pratos típicos e ingredientes.

Bibliografia Básica:

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética:** teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571>.

PINTO-E-SILVA, M. E. M. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia.** Barueri, SP: Manole, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417>.

SILVA, A. B.; VENTURI, I. **Técnica dietética II.** Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027787>.

Bibliografia complementar:



CÂNDIDO, C. C.; CARELLE, A. C. **Técnicas dietéticas**. São Paulo: Saraiva, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521428>.

MARCHIONI, D. M.; GORGULHO, B. M.; STELUTI, J. (Orgs.). **Consumo alimentar: guia para avaliação**. Barueri [SP]: Manole, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520456194>.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448595>.

PHILIPPI, S. T. (Org.). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520462423>.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520449837>.

Periódico:

NUTRITION AND FOOD SCIENCE. Bradford: Emerald Group Publishing Limited, 1995- Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/25521/citation/265FC7F02EF941FCPQ/34?accountid=169349>.

DISCIPLINA: AVALIAÇÃO E DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL – 80h

Período: 4º

Ementa: Métodos subjetivos de avaliação nutricional. Componentes da avaliação nutricional. Métodos para avaliação dietética. Padrões para avaliação de nutrientes. Padrões para avaliação de medidas bioquímicas. Padrões para coleta e avaliação de medidas antropométricas. Padrões para avaliação de deficiências nutricionais. Avaliação clínica para deficiências nutricionais. Educação das Relações Étnico-



Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes.

Bibliografia Básica:

BECK, B. D.; MIRANDA, R. C.; VENTURI, I. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027817>.

MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7>.

RIBEIRO, S. M. L.; MELO, C. M.; TIRAPÉGUI, J. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733694>.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. (Coord.). **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520464106>.

CORRÊA, R. S. **Avaliação nutricional aplicada**. Porto Alegre: SAGAH, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788569726708>.

CUKIER, C.; CUKIER, V. **Macro e micronutrientes em nutrição clínica**. Barueri, SP: Manole, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760149>.

MARTINI, L. A. (Coord.). **Cálcio e vitamina D: fisiologia, nutrição e doenças associadas**. Barueri, SP: Manole, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455364>.

NICOLLI, D.; LU, C. M.; McPHEE, S. J. **Deficiências nutricionais: técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico**. São Paulo: Érica, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520841>.

Periódico:



EUROPEAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION; London: Nature Publishing Group, 1992-. Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/33883/citation/1A753972D3034204PQ/2?accountid=169349>.

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA METABÓLICA – 80h

Período: 4º

Ementa: Conceitos básicos da Nutrição. Etapas do processo de nutrição. Estudo dos nutrientes (macro e micronutrientes): propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade, necessidades e recomendações. Interação entre nutrientes e metabolismo energético.

Bibliografia Básica:

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição:** nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761764>.

GROPPER, S. S; SMITH, J. L.; GROFF, J. L. **Nutrição avançada e metabolismo humano.** São Paulo: CENGAGE, 2012. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392>.

MARSHALL, W. J. et al. **Bioquímica clínica:** aspectos clínicos e metabólicos. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151918>.

Bibliografia Complementar:

CUKIER, C. C. **Macro e micronutrientes em nutrição clínica.** Barueri: Manole, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760149>.

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes.** 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761115>.



KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735261>.

MATOS, S. P.; MACEDO, P. D. G. **Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação**. São Paulo: Saraiva, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536520810>.

SILVA, P. S. **Bioquímica dos alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595026605>.

Periódico:

NUTRITION & METABOLISM. London: BioMed Central, 2009 - . Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/55142/citation/265FC7F02EF941FCPQ/43?accountid=169349>.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO NOS CICLOS DA VIDA – 80h

Período: 4º

Ementa: Conceitos e fatores a considerar, no planejamento dietético. Dieta normal. Alimentação nos diferentes momentos biológicos: adulto, adolescente, atleta e terceira idade. Nutrição em coletividade sadia. Lista de substitutos de alimentos. Requerimentos e recomendações de energia e nutrientes.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520464106>.



MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 14. ed. São Paulo: Elsevier, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151635>.

SANT'ANNA, L. C.; MARTINS, P. C. R. **Alimentação e nutrição para o cuidado.** Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027442>.

Bibliografia Complementar:

CLARK, N. **Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582712191>.

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. (Orgs.). **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555761764>.

FULGINITI, H. S. D. O. (Org.). **Nutrição materno-infantil.** Porto Alegre: SAGAH, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788569726838>.

SHILS, M. E. *et al.* **Nutrição clínica na infância e adolescência.** São Paulo: Manole, 2009. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520447673>.

SILVA, M. L. N.; MARUCCI, M. F.; ROEDIGER, M. A. (Orgs.). **Tratado de nutrição em gerontologia.** Barueri, SP: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222>.

Periódico:

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD, NUTRITION AND PUBLIC HEALTH.
Brighton:
World Association for Sustainable Development, 2010-2017. Disponível em:

130



<https://search.proquest.com/publication/2041230/citation/265FC7F02EF941FCPQ/18?accountid=169349>.

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO E EMPREGABILIDADE (EAD) – 40h

Período: 4º

Ementa: Mercado local versus mercado global. As lógicas que movem as relações de trabalho. As novas moedas de troca na relação indivíduo-organização. A organização e a necessidade de novo perfil do executivo global. Valores individuais versus valores organizacionais. Planejamento pessoal e visão de futuro. Auto-consciência e autonomia nas decisões relacionadas à carreira. Âncoras de carreira. A carreira e a complexidade. Como avaliar os principais parâmetros de sua carreira. Como potencializar sua empregabilidade. Plano de visão pessoal e profissional de futuro.

Bibliografia Básica:

BESSANT, J. Inovação e **empreendedorismo**. 3. ed. Porto Alegre (RS): Bookman, 2019. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582605189>.

CANDIDO, C. R.; PATRICIO, P. **Empreendedorismo: uma perspectiva multidisciplinar**. Rio de Janeiro: LTC, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521630852>.

DORNELAS, J. **Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso**. 4. ed. São Paulo: Empreende, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786587052014>.

Bibliografia Complementar:

BORGES, C. *et al.* **Empreendedorismo sustentável**. São Paulo: Saraiva, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502221741>.



DORNELAS, J. **Dicas essenciais de empreendedorismo:** sugestões práticas para quem quer empreender. São Paulo: Empreende, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786587052038>.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo para visionários:** desenvolvendo negócios inovadores para um mundo em transformação. 2. ed. Rio de Janeiro (RJ): Empreende / LTC, 2014. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-216-2516-2>.

HASHIMOTO, M. **Empreendedorismo:** plano de negócios em 40 lições. 2. ed. São Paulo (SP): Saraiva, 2020. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440494>.

MENDES, J. **Empreendedorismo 360°:** a prática na prática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597012422>.

Periódico:

ACADEMY OF ENTREPRENEURSHIP JOURNAL. Arden: Jordan Whitney Enterprises, Inc: 2006- . Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/29726/citation/3FC2FE06BD954FD9PQ/1?accountid=169349>.

DISCIPLINA: PROJETO INTEGRADOR – 40h

Período: 4º

Ementa: O projeto Integrador alimentação de povos e comunidades tradicionais integra conhecimentos sobre hábitos alimentares e culturais dessa população visando estimular processos construtivos de ação-reflexão-ação na elaboração de preparações culinárias nutritivas e saborosas tornando o estudante ativo em relação ao seu aprendizado, tendo o professor como um facilitador por meio de estratégias didáticas que lhe sejam desafiadoras e lhe permitam pesquisar e descobrir soluções aplicáveis à realidade socioeconômica e cultural da comunidade a ser trabalhada. O projeto deve ser concebido e aplicado de modo a contemplar práticas exitosas na comunidade do Gama e Região.



Bibliografia Básica:

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571>.

GROPPER, S. S; SMITH, J. L.; GROFF, J. L. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. São Paulo: CENGAGE, 2012. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392>.

RIBEIRO, S. M. L.; MELO, C. M.; TIRAPÉGUI, J. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733694>.

Bibliografia Complementar:

CÂNDIDO, C, C.; CARELLE, A. C. **Técnicas dietéticas**. São Paulo: Saraiva, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521428>.

CORRÊA, R. S. **Avaliação nutricional aplicada**. Porto Alegre: SAGAH, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788569726708>.

CUKIER, C. C. **Macro e micronutrientes em nutrição clínica**. Barueri: Manole, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760149>.

SANT'ANNA, L. C.; MARTINS, P. C. R. **Alimentação e nutrição para o cuidado**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027442>.

SILVA, M. L. N.; MARUCCI, M. F.; ROEDIGER, M. A. (Orgs.). **Tratado de nutrição em gerontologia**. Barueri, SP: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222>.



Periódico:

THE PROCEEDINGS OF THE NUTRITION SOCIETY. Cambridge: Cambridge University Press, 2001- Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/36750/citation/22DA93BF24804B77PQ/50?accountid=169349>.

5º PERÍODO

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – 80h

Período: 5º

Ementa: As unidades de alimentação e nutrição: aspectos básicos do planejamento. Aspectos funcionais. Boas Práticas de fabricação de alimentos. Aspectos físicos: estrutura de organização. Recursos humanos. Funcionamento dos serviços e controle utilizado. IMPRESSOS. Terceirização. Lactário e BLH. Hotelaria. Concepção do meio ambiente em sua totalidade interdependência entre o meio natural, o socioeconômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade.

Bibliografia Básica:

CHESSER, J. W.; CULLEN, N. C. **Gestão em serviços de alimentação:** liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700>.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação:** planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820>.

MUTTONI, S. **Administração de serviços de alimentação.** Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595020450>.

Bibliografia Complementar:

ELEUTÉRIO, H. **Serviços de alimentação e bebidas.** São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513300>.



GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. (Orgs.). **Sistema de gestão:** qualidade e segurança dos alimentos. Barueri, SP: Manole, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448946>.

NASCIMENTO, A. B. et al. **Segurança, saúde e alimentação escolar.** Porto Alegre: SAGAH, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556900537>.

PAYNE-PALACIO J.; THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação:** princípios e práticas. 12. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151>.

SARTI, F. M.; TORRES, E. A. F. S. (Orgs.). **Nutrição e saúde pública:** produção e consumo de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520455616>.

Periódico:

FOOD MANUFACTURING. Rockaway: Advantage Business Media, 2002-2018. Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/46382/citation/34D1773F03394BD1PQ/1?acountid=169349>.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL (EAD) - 40 hs

Período: 5º

Ementa: Esta disciplina se propõe a explorar a ciência da nutrição sob a ótica da alimentação consciente e intuitiva com abordagem científica. Introduz a discussão sobre princípios de alimentação intuitiva, mindful eating, terapia cognitivo-comportamental e psicologia positiva.

Bibliografia Básica:

ALVARENGA, M. *et al.* (Orgs.). **Nutrição comportamental.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520456163>.



ALVARENGA, M.; DAHÁS, L.; MORAES, C. **Ciência do comportamento alimentar**. São Paulo: Manole, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555760071>.

APPOLINARIO, J. C.; NUNES, M. A.; CORDÁS, T. A. (Orgs.). **Transtornos alimentares: diagnóstico e manejo**. Porto Alegre: Artmed, 2022. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786558820321>.

Bibliografia Complementar:

ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F. B.; PHILIPPI, S. T. (Orgs.). **Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento**. Barueri, SP: Manole, 2011. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520442647>.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512>.

PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares: uma visão nutricional**. Barueri, SP: Manole, 2004. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520442234>.

SARTI, F. M.; TORRES, E. A. F. S. (Orgs.). **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616>.

WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. **Nutrição contemporânea**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580551891>.

Periódico:



INTERNATIONAL JOURNAL OF BEHAVIORAL NUTRITION AND PHYSICAL ACTIVITY. London: BioMed Central, 2009- . Disponível em: https://search.proquest.com/publication/publications_42779?accountid=169349.

DISCIPLINA: SAÚDE COLETIVA – 40 horas

Período: 5º

Ementa: Estudo de temáticas que articulam a produção do conhecimento nas áreas da Epidemiologia, Ciências Sociais, Gestão e Avaliação de Sistemas de Saúde, integrantes do campo da Saúde Coletiva e a formulação, implementação e a execução de ações coletivas no âmbito do cuidado coletivo e da gestão do Sistema Único de Saúde.

Bibliografia básica:

MOREIRA, T. C. et al. **Saúde coletiva**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023895>.

PELICIONI, M. C. F.; MIALHE, F. L. **Educação e promoção da saúde: teoria e prática**. 2. ed. Rio de Janeiro: Santos, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734745>.

SOLHA, R. K. T. **Sistema Único de Saúde: componentes, diretrizes e políticas públicas**. São Paulo: Érica, 2014. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513232>.

Bibliografia complementar:

BARSANO, P. R. et al. **Biossegurança: ações fundamentais para promoção da saúde**. São Paulo: Érica, 2014. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532868>.



MOREIRA, T. C. et al. **Saúde coletiva**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023895>.

PAIM, J. S.; ALMEIDA-FILHO, N. (Org.). **Saúde coletiva: teoria e prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277>.

PELICIONI, M. C. F.; MIALHE, F. L. **Educação e promoção da saúde: teoria e prática**. 2. ed. Rio de Janeiro: Santos, 2019. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734745>.

SOLHA, R. K. T. **Saúde coletiva para iniciantes: políticas e práticas profissionais**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. Livro Eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536530574>.

Periódico:

REVISTA DE PSICOLOGIA. Ceará: Universidade do Ceará, 2019- . Disponível em: <http://www.periodicos.ufc.br/index.php/psicologiaufc>.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO SOCIAL – 40h

Período: 5º

Ementa: Atribuições do nutricionista na área de saúde coletiva. Diagnóstico do estado nutricional da população. Principais problemas nutricionais em nível de saúde pública. A fome no Brasil e a segurança alimentar. As políticas e os programas de alimentação e nutrição. Ações básicas de saúde e nutrição. Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes. Concepção do meio ambiente em sua totalidade interdependência entre o meio natural, o socioeconômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade.



Bibliografia Básica:

BASSO, C. **Alimentação coletiva:** técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527738248>.

ORDONEZ, A. M.; PAIVA, A. V. **Políticas públicas de alimentação e nutrição.** Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020290>.

SARTI, F. M.; TORRES, E. A. F. S. (Orgs.). **Nutrição e saúde pública:** produção e consumo de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616>.

Bibliografia Complementar:

CENGAGE LEARNING EDIÇÕES. **Saúde e nutrição.** São Paulo: Cengage Learning, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522123742>.

CERVATO-MANCUSO, A. M.; FIORE, E. G.; REDOLFI, S. C. S. **Guia de segurança alimentar e nutricional.** Barueri, SP: Manole, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448816>.

LARA, R. S.; NATACCI, L. C. (Orgs.). **Nutrição:** visão atual e do futuro. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452523>.

SANT'ANNA, L. C.; MARTINS, P. C. R. **Alimentação e nutrição para o cuidado.** Porto Alegre: SAGAH. 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027442>.

SOUZA, L. **Nutrição e atenção à saúde.** Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595020696>.

Periódico:

REVISTA DE NUTRIÇÃO E VIGILÂNCIA EM SAÚDE. Ceará: Universidade Estadual do Ceará, 2014- . Disponível em: <http://www.revistanutrivisa.com.br>.

DISCIPLINA: PROCESSOS PATOLÓGICOS GERAIS (EAD) – 40h

Período: 5º

Ementa: Aspectos gerais da patologia morfológica e as etnopatologias. Correlações ambiente e saúde e a lesão celular. Processos de cicatrização tecidual, suas fases e fisiologia. Desequilíbrios hídricos e hemodinâmicos. Neoplasias.



Bibliografia Básica:

KUMAR, V.; ABBAS, A. K. **Robbins e Cotran patologia: bases patológicas das doenças**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595150966>.

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo patologia geral**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527738378>.

MUTTONI, S. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595021013>.

Bibliografia Complementar:

FELIN, I. P. D.; FELIN, C. R. **Patologia geral em mapas conceituais**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151505>.

KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; ASTER, J. C. **Robbins patologia básica**. 10. ed. Rio de Janeiro: 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151895>.

MITCHELL, R. N. et al. **Robbins e Cotran fundamentos de patologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595151796>.

PEREZ, E. **Fundamentos de patologia**. São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520957>.

RAISNER, H. **Patologia: uma abordagem por estudos de casos**. Porto Alegre: AMGH, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555479>.

Periódico:



MODERN PATHOLOGY. Augusta: Nature Publishing Group, 2000- .
Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/33743?accountid=169349>.

DISCIPLINA: FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO – 80h

Período: 5º

Ementa: Estudo dos processos fisiopatológicos, incluindo etiologia e diagnóstico das enfermidades de maior ocorrência nas internações hospitalares propiciando, assim, bases técnicas para a aplicação da terapêutica dietética. Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes.

Bibliografia Básica:

KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; ASTER, J. C. **Robbins e Cotran patologia: bases patológicas das doenças**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150966>.

MAHAN, L. K.; ESCOTT- STUMP. S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14. ed. São Paulo: Roca, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595151635>.

MUTTONI, S. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013>.

Bibliografia Complementar:

DOUGLAS, C. R. **Fisiologia aplicada à nutrição**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-1973-5>.

GROPPER, S.; SMITH, J. L.; GROFF, J. L. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. São Paulo: Cengage Learning, 2011. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392>.



NORRIS, T. L. **Porth fisiopatologia**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527737876>.

RIELLA, M. C.; MARTINS, C. **Nutrição e o rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2. ed. 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2295-7>.

SCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452011>.

Periódico:

THE BRITISH JOURNAL OF NUTRITION. Cambridge: Cambridge University Press, 1997- . Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/5629/citation/B52DADD1BEB24438PQ/2?accountid=169349>.

DISCIPLINA: PSICOLOGIA APLICADA A SAÚDE (EAD) – 40h

Período: 5º

Ementa: A Psicologia enquanto ciência: teorias e práticas que integram o corpo e a mente. Humanização no atendimento ao paciente. Teorias da psicologia e suas contribuições para a saúde. Personalidade e psicopatologias. Relações entre familiares e comportamentos sociais. A morte do paciente.

Bibliografia Básica:

BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. **Psicologias**: uma introdução ao estudo de Psicologia. 15. ed. 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788553131327>.



PAPALIA, D. E. **Desenvolvimento humano**. 12.ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580552171>.

STRAUB, R. O. **Psicologia da saúde**. Porto Alegre: Artmed, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710548>.

Bibliografia Complementar:

ALVARENGA, M. *et al.* (Orgs.). **Nutrição e transtornos alimentares**: avaliação e tratamento. Barueri, SP: Manole, 2011. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520442647>.

ALVARENGA, M.; DAHÁS, L.; MORAES, C. **Ciência do comportamento alimentar**. São Paulo: Manole, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760071>.

ANGERAMI, V. A. (Org.). **Psicologia da saúde**: um novo significado para a prática clínica. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126606>.

APPOLINARIO, J. C.; NUNES, M. A.; CORDÁS, T. A. (Orgs.). **Transtornos alimentares**: diagnóstico e manejo. Porto Alegre: Artmed, 2022. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786558820321>.

SANTOS, E. C.; GOMES, C. E. T. **Planejamento alimentar**: educação nutricional nas diversas fases da vida. São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536521213>.

Periódico:

INTERNATIONAL JOURNAL OF CLINICAL AND HEALTH PSYCHOLOGY.
Granada: Juan Carlos Sierra, 2011-2019. Disponível:



<https://search.proquest.com/publication/806355/citation/BBC8F38C79124599PQ/2?aaccountid=169349>.

DISCIPLINA: PROJETO INTEGRADOR – 40h

Período: 5º

Ementa: O projeto Integrador reconhecendo a prática do nutricionista nas políticas públicas de alimentação e nutrição e no sistema de saúde integra conhecimentos sobre os equipamentos públicos de alimentação e nutrição visando estimular processos construtivos de ação-reflexão-ação na atuação do nutricionista neste locais (restaurantes comunitários, banco de alimentos, feiras permanentes públicas, centros de distribuição de alimentos (CEASA), creches e escolas públicas que ofertam alimentação escolar tornando o estudante ativo em relação ao seu aprendizado, tendo o professor como um facilitador por meio de estratégias didáticas que lhe sejam desafiadoras e lhe permitam pesquisar e descobrir soluções aplicáveis à realidade socioeconômica e cultural da comunidade a ser trabalhada. O projeto deve ser concebido e aplicado de modo a contemplar práticas exitosas na comunidade do Gama e Região

Bibliografia Básica:

ALVARENGA, M. *et al.* (Orgs.). **Nutrição comportamental**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520456163>.

BASSO, C. **Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527738248>.

MAHAN, L. K.; ESCOTT- STUMP. S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14. ed. São Paulo: Roca, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595151635>.

Bibliografia Complementar:

DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512>.

LARA, R. S.; NATACCI, L. C. (Orgs.). **Nutrição: visão atual e do futuro**. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452523>.



MUTTONI, S. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595020450>.

PAYNE-PALACIO J.; THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. 12. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151>.

SCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452011>.

Periódico:

REVISTA DE NUTRIÇÃO E VIGILÂNCIA EM SAÚDE. Ceará: Universidade Estadual do Ceará, 2014- . Disponível em: <https://www.revistanutrivisa.com.br/>.

6º PERÍODO

DISCIPLINA – NUTRIÇÃO APLICADA A ATIVIDADE FÍSICA – 80h

Período: 6º

Ementa: Introdução à nutrição esportiva; Atribuições do nutricionista na área do esporte; Bioenergética; Fisiologia do exercício; os carboidratos no exercício; as proteínas no exercício; os lipídios no exercício; as vitaminas no exercício; os minerais no exercício; Hidratação no exercício.

Bibliografia Básica:

BIESEK, S.; ALVES, L. A. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. Barueri: Manole, 2005. 9. ed. 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448502>.

CLARK, N. **Guia de nutrição esportiva: recursos nutricionais para pessoas ativas**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555764925>.

MUTTONI, S. **Nutrição na prática esportiva**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020030>.

Bibliografia Complementar:

HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R. **Nutrição esportiva: uma visão prática**. São Paulo, Manole, 2008. 3. ed. 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520449813>.



LANCHA JUNIOR, A. H.; CAMPOS-FERRAZ, P. L.; ROGERI, P. S. **Suplementação nutricional no esporte**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734585>.

MCARDLE, W. D., KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730167>.

MCARDLE, W. D., KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Nutrição para o esporte e exercício**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527737890>.

PASCHOAL, V. **Tratado de nutrição esportiva funcional**. São Paulo: Roca, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-412-0410-1>.

Periódico:

INTERNATIONAL JOURNAL OF BEHAVIORAL NUTRITION AND PHYSICAL ACTIVITY. London: BioMed Central, 2009-. Disponível em: https://search.proquest.com/publication/publications_42779?accountid=169349.

DISCIPLINA: TERAPIA NUTRICIONAL, ENTERAL E PARENTERAL (EAD)

– 40h

Período: 6º

Ementa: Proporcionar ao acadêmico o conhecimento sobre administrações de dietas hospitalares- nutrição enteral (NE) e via alternativa, intravenosa a terapia parenteral (TN/NP). Planejar, prescrever, calcular dietas e suplementos dietéticos para adultos enfermos, com intuito de recuperar o estado nutricional.

Bibliografia Básica:

OLIVEIRA, F. L. C. et al. **Terapia nutricional pediátrica**. Barueri: SP, Manole, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520439340>.

146



VENTURI, I.; SANT'ANNA, L. C.; MUTTONI, S. M. P. **Terapia nutricional infantil**. Porto Alegre: SAGAH, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556901695>.

YONAMINE, G. H.; PINOTTI, R. (Orgs.). **Alergia alimentar: alimentação, nutrição e terapia nutricional**. Barueri: SP, Manole, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555761818>.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. (Coord.). **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri SP: Manole, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520464106>.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14. ed. 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595151635>.

ROSSI, I.; POLTRONIERI, F. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>.

SANT'ANNA, L. C.; MARTINS, P. C. R. **Alimentação e nutrição para o cuidado**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027442>.

VASCONCELOS, M. J. O. B. et al. **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: MedBook, 2011. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786557830345>.

Periódico:

BMJ NUTRITION, PREVENTION & HEALTH. London: BMJ Publishing Group LTD, 2018- . Disponível em: <https://www.proquest.com/publication/5161128/citation/3811C33CB17346B2PQ/6?accountid=169349>.



DISCIPLINA: DIETOTERAPIA – 80h

Período: 6°

Ementa: Proporcionar ao acadêmico o conhecimento da fisiopatologia e habilitá-lo a planejar, prescrever, analisar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para adultos enfermos considerando as condições socioculturais e econômicas. Atendimento nutricional a comunidade. Nutrição nas doenças hepáticas e pancreáticas. Nutrição nos transtornos alimentares. Nutrição e imunidade. Terapia nutricional aplicada às patologias específicas. Nutrição no câncer, sepse e SIDA. Nutrição nos distúrbios metabólicos, doenças endócrinas.

Bibliografia Básica:

MAHAN, L. K.; ESCOTT- STUMP. S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14. ed. 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595151635>.

MUTTONI, S. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595021013>.

ROSSI, I.; POLTRONIERI, F. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. (Coord.). **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri SP: Manole, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520464106>.

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teorias e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527733571>.



PEREIRA, A. F.; BENTO, C. T. (Orgs.). **Nutrição e dietética**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521152>.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448595>.

PINTO-E-SILVA, M. E. M.; YONAMINE, G. H.; ATZINGEN, M. C. B. C. V. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia**. Barueri, SP: Manole, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417>.

Periódico:

JOURNAL OF THE ACADEMY OF NUTRITION AND DIETETICS. Chicago:

Academy of Nutrition and Dietetics, 1988-2017. Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/49142/citation/7D8F361533434D3CPQ/2?accountid=169349>.

DISCIPLINA: INTERPRETAÇÃO DE EXAMES LABORATORIAIS – 40h

Período: 6º

Ementa:

A finalidade, o procedimento e a interpretação dos principais exames laboratoriais relacionados com a hematologia, parasitologia, culturas, sorologia, dosagens eletrolíticas as provas das funções renal e hepática. Fazer correlação clínica. Solicitação de exames laboratoriais e de rotina.

Bibliografia Básica:

ANDRIGHETTI, L. H. *et al.* **Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais**. 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023338>.

149



XAVIER, R. M.; DORA, J. M.; BAROOS, E. (Orgs.). **Laboratório na prática clínica: consulta rápida**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713082>.

WILLIAMSON, M. A.; SNYDER, L. M. **Wallach: interpretação de exames laboratoriais**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527728652>.

Bibliografia Complementar:

BRACHT, A.; ISHII-IWAMOTO, E. L. (Orgs.). **Métodos de laboratório em bioquímica**. Barueri, SP: Manole, 2003. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520442593>.

FERREIRA, A.W.; MORAES, S. L. **Diagnóstico laboratorial das principais doenças infecciosas e autoimunes**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2308-4>.

MARSHALL, W. J., et al. **Bioquímica clínica: aspectos clínicos e metabólicos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595151918>.

MARTY, E.; MARTY, R. M. **Hematologia laboratorial**. São Paulo: Érica, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520995>.

SILVA, P. H. et al. **Hematologia laboratorial: teoria e procedimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712603>.

Periódico:

JOURNAL OF CLINICAL LABORATORY ANALYSIS. New York: John Wiley & Sons, Inc., 201-. Disponível em: 150



<https://search.proquest.com/publication/105667/citation/F66C4336F1FB4B35PQ/3?accountid=169349>.

DISCIPLINA: NUTRIGENÔMICA - 40h

Período: 6º

Ementa: Interação entre os nutrientes e os genes assim como a influência das características genéticas do indivíduo sobre suas necessidades nutricionais. Bases genéticas do aparecimento e transmissão das diferentes características e principais doenças humanas. Proporciona o entendimento de conceitos básicos de genética de populações e evolução e a sua relação com a alimentação humana.

Bibliografia Básica:

COMINETTI, C.; ROGERO, M. M.; HORST, M. A. (Orgs.). **Genômica nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular**. Barueri, SP: Manole, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520440162>.

GROPPER, S. S.; SMITH, J. L.; GROFF, J. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. São Paulo: Cengage Learning, 2011. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392>.

ROSS, A. C. et al. (Editores). **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670>.

Bibliografia Complementar:

ALBERTS, B. et al. **Biologia molecular da célula**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714232>.



ALBERTS, B. *et al.* **Fundamentos da biologia celular**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582714065>.

CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis**. Barueri, SP: Manole, 2009. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452202>.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2129-5>.

LODISH, H. *et al.* **Biologia celular e molecular**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710500>.

Periódico:

INTERNATIONAL JOURNAL OF GENOMICS. New York: Hindawi Limited, 2008- . Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/237304/citation/FBAAFF66653444A0PQ/13?accountid=169349>.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO FUNCIONAL E ESTÉTICA – 40h

Período: 6º

Ementa: Fundamentos Gerais da Nutrição Funcional, Ecologia Intestinal – Disbiose, Meio Ambiente e Toxicidade, Detoxificação Hepática, Hipersensibilidades Alimentares e Alergias, Alimentos Funcionais, Antioxidantes. Aplicação da Nutrição em benefício da Estética; revisão das principais definições ligadas à Nutrição, dietas e tratamentos estéticos correlacionados.

Bibliografia Básica:



COZZOLINO, S. (Org.). **Biodisponibilidade de nutrientes**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555761115>.

DOLINSKY, M. **Emagrecimento permanente: nutrição para uma vida saudável**. Rio de Janeiro: Roca, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2689-4>.

SOUZA, L. **Nutrição funcional e fitoterapia**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021297>.

Bibliografia Complementar:

CENGAGE LEARNING EDIÇÕES. **Saúde e nutrição**. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522123742>.

CUKIER, C. **Macro e micronutrientes em nutrição clínica**. Barueri: Manole, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760149>.

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teorias e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527733571>.

MCWILLIAMS, M. **Alimentos: um guia completo para profissionais**. 10. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451649>.

SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. **Nutrição aplicada à estética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492687>.

Periódico:

FUNCTIONAL INGREDIENTS. Boulder: Inform, 2005-2011. Disponível em: https://search.proquest.com/publication/publications_38412?accountid=169349.

DISCIPLINA: INICIAÇÃO A PESQUISA CIENTÍFICA (EAD) - 40h

Período: 6º



Ementa: Abordagem científica da pesquisa. Passos do encaminhamento e da elaboração de projetos. O processo da criação e produção do conhecimento científico no campo de atuação do nutricionista. Projetos de pesquisa em nutrição. Conceito e concepção de ciência. Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes. Concepção do meio ambiente em sua totalidade interdependência entre o meio natural, o socioeconômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade.

Bibliografia Básica:

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/activate/9788597026580>.

MATTAR, J. **Metodologia científica na era digital**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/activate/9788547220334>.

MATIAS-PEREIRA, J. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/activate/9788597008821>.

Bibliografia Complementar:

DE SORDI, J. O. **Elaboração de pesquisa científica: seleção, leitura e redação**. São Paulo: Saraiva, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788502210332>.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597012934>.



MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597026559>.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/activate/9788597026610>.

NASCIMENTO, L. P. **Elaboração de projetos de pesquisa**: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126293>.

Periódico:

REVISTA BRASILEIRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA. Itapetininga, SP: IFSP, 2014- . Disponível em: <https://periodicos.itp.ifsp.edu.br/index.php/IC/index>.

DISCIPLINA: PROJETO INTEGRADOR – 40h

Período: 6º

Ementa: Projeto Integrador Nutrição na Prática Clínica integra conhecimentos sobre elaboração de planos alimentares para indivíduos saudáveis e enfermos visando estimular processos construtivos de ação-reflexão-ação tornando o estudante ativo em relação ao seu aprendizado, tendo o professor como um facilitador por meio de estratégias didáticas que lhe sejam desafiadoras e lhe permitam pesquisar e descobrir soluções aplicáveis à realidade socioeconômica e cultural da comunidade a ser trabalhada. O projeto deve ser concebido e aplicado de modo a contemplar práticas exitosas na comunidade do Gama e Região.

Bibliografia Básica:

ANDRIGHETTI, L. H. *et al.* **Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais**. 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023338>.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/activate/9788597026580>.

155



ROSSI, I.; POLTRONIERI, F. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>.

Bibliografia Complementar:

CLARK, N. **Guia de nutrição esportiva: recursos nutricionais para pessoas ativas**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555764925>.

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teorias e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527733571>.

FERREIRA, A.W.; MORAES, S. L. **Diagnóstico laboratorial das principais doenças infecciosas e autoimunes**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2308-4>.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/activate/9788597026610>.

SOUZA, L. **Nutrição funcional e fitoterapia**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021297>.

Periódico:

REVISTA DE NUTRIÇÃO E VIGILÂNCIA EM SAÚDE. Ceará: Universidade Estadual do Ceará, 2014- . Disponível em: <https://www.revistanutrivisa.com.br/>.

7º PERÍODO



DISCIPLINA: ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO (UAN) UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – 160h

Período: 7º

Ementa: Desenvolvimento de atividades práticas em diferentes Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que contemplem os conhecimentos de: Planejamento, organização, direção, controle e avaliação; Promoção da saúde e prevenção de doenças; Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; Saúde e Segurança no Trabalho; A Educação Alimentar e seu papel estratégico; Políticas e Programas voltados à alimentação e nutrição. A UAN e o meio ambiente.

Bibliografia Básica:

CHESSER, J. W.; CULLEN, N. C. **Gestão em serviços de alimentação:** liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700>.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação:** planejamento e administração. 5. ed., São Paulo: Manole, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820>.

MUTTONI, S. **Administração de serviços de alimentação.** Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595020450>.

Bibliografia Complementar:

ELEUTÉRIO, H. **Serviços de alimentação e bebidas.** São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513300>.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. (Orgs.). **Sistema de gestão:** qualidade e segurança dos alimentos. Barueri, SP: Manole, 2013. Livro eletrônico Minha



Biblioteca. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448946>.

NASCIMENTO, A. B. et al. **Segurança, saúde e alimentação escolar**. Porto Alegre: SAGAH, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556900537>.

PAYNE-PALACIO J.; THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação**: princípios e práticas. 12. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151>.

SARTI, F. M.; TORRES, E. A. F. S. (Orgs.). **Nutrição e saúde pública**: produção e consumo de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520455616>.

Periódico:

FOOD MANUFACTURING. Rockaway: Advantage Business Media, 2002-2018.

Disponível em:

<https://search.proquest.com/publication/46382/citation/34D1773F03394BD1PQ/1?accountid=169349>.

DISCIPLINA: ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO (NUTRIÇÃO SOCIAL) – 160h

Período: 7º

Ementa: Iniciar a capacitação do aluno para a realização de ações nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo – secretaria de saúde, programas assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional, comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.

Bibliografia Básica:



BASSO, C. **Alimentação coletiva:** técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527738248>.

ORDONEZ, A. M.; PAIVA, A. V. **Políticas públicas de alimentação e nutrição.** Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020290>.

SARTI, F. M.; TORRES, E. A. F. S. (Orgs.). **Nutrição e saúde pública:** produção e consumo de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616>.

Bibliografia Complementar

CENGAGE LEARNING EDIÇÕES. **Saúde e nutrição.** São Paulo: Cengage Learning, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522123742>.

CERVATO-MANCUSO, A. M.; FIORE, E. G.; REDOLFI, S. C. S. **Guia de segurança alimentar e nutricional.** Barueri, SP: Manole, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448816>.

LARA, R. S.; NATACCI, L. C. (Orgs.). **Nutrição:** visão atual e do futuro. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452523>.

SANT'ANNA, L. C.; MARTINS, P. C. R. **Alimentação e nutrição para o cuidado.** Porto Alegre: SAGAH. 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027442>.

SOUZA, L. **Nutrição e atenção à saúde.** Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595020696>.

Periódico:

REVISTA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO – RASBRAN. São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2008- . Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/issue/view/20>.



DISCIPLINA: PROJETO INTEGRADOR – 40h

Período: 7º

Ementa: Projeto Integrador Nutrição na Unidades de Alimentação e Nutrição integra conhecimentos sobre UAN, Administração, Gestão e custo visando desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição visando estimular processos construtivos de ação-reflexão-ação tornando o estudante ativo em relação ao seu aprendizado, tendo o professor como um facilitador por meio de estratégias didáticas que lhe sejam desafiadoras e lhe permitam pesquisar e descobrir soluções aplicáveis à realidade socioeconômica e cultural da comunidade a ser trabalhada. O projeto deve ser concebido e aplicado de modo a contemplar práticas exitosas na comunidade do Gama e Região.

Bibliografia Básica:

CHESSER, J. W.; CULLEN, N. C. **Gestão em serviços de alimentação:** liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700>.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação:** planejamento e administração. 5. ed., São Paulo: Manole, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820>.

MUTTONI, S. **Administração de serviços de alimentação.** Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595020450>.

Bibliografia Complementar

CENGAGE LEARNING EDIÇÕES. **Saúde e nutrição.** São Paulo: Cengage Learning, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522123742>.

CERVATO-MANCUSO, A. M.; FIORE, E. G.; REDOLFI, S. C. S. **Guia de segurança alimentar e nutricional.** Barueri, SP: Manole, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448816>.



LARA, R. S.; NATACCI, L. C. (Orgs.). **Nutrição: visão atual e do futuro**. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452523>.

SANT'ANNA, L. C.; MARTINS, P. C. R. **Alimentação e nutrição para o cuidado**. Porto Alegre: SAGAH. 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027442>.

SOUZA, L. **Nutrição e atenção à saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595020696>.

Periódico:

REVISTA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO – RASBRAN. São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2008-. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/issue/view/20>.

8º PERÍODO

DISCIPLINA: ESTAGIO EM NUTRIÇÃO APLICADA A ATIVIDADE FISICA – 160h

Período: 8º

Ementa: Atuação ambulatorial em prática esportiva. Métodos para determinação do gasto energético. Medidas antropométricas e avaliação da composição corporal. Prescrição nutricional às diferentes modalidades esportivas. Suplementação nutricional e Nutracêuticos.

Bibliografia Básica:

BIESEK, S.; ALVES, L. A. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. Barueri: Manole, 2005. 9. ed. 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448502>.

CLARK, N. **Guia de nutrição esportiva: recursos nutricionais para pessoas ativas**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555764925>.



MUTTONI, S. **Nutrição na prática esportiva**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020030>.

Bibliografia Complementar:

HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R. **Nutrição esportiva: uma visão prática**. São Paulo, Manole, 2008. 3. ed. 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520449813>.

LANCHA JUNIOR, A. H.; CAMPOS-FERRAZ, P. L.; ROGERI, P. S. **Suplementação nutricional no esporte**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734585>.

MCARDLE, W. D., KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730167>.

MCARDLE, W. D., KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Nutrição para o esporte e exercício**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737890>.

PASCHOAL, V. **Tratado de nutrição esportiva funcional**. São Paulo: Roca, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-412-0410-1>.

Periódico:

INTERNATIONAL JOURNAL OF BEHAVIORAL NUTRITION AND PHYSICAL ACTIVITY. London: BioMed Central, 2009-. Disponível em: https://search.proquest.com/publication/publications_42779?accountid=169349.

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - 80h

Período: 8º

Ementa: Desenvolvimento do Projeto de pesquisa em nutrição. Apresentação e discussão dos resultados. Elaboração da versão final do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Apresentação do TCC. Apresentação de trabalhos em congressos

162



científicos. Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes. Concepção do meio ambiente em sua totalidade interdependência entre o meio natural, o socioeconômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade.

Bibliografia Básica:

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/activate/9788597026580>.

MATIAS-PEREIRA, J. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/activate/9788597008821>.

MATTAR, J. **Metodologia científica na era digital**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/activate/9788547220334>.

Bibliografia Complementar:

DE SORDI, J. O. **Elaboração de pesquisa científica: seleção, leitura e redação**. São Paulo: Saraiva, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788502210332>.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597012934>.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597026559>.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/activate/9788597026610>.

NASCIMENTO, L. P. **Elaboração De projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica**. São Paulo: Cengage,



2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126293>.

Periódico:

REVISTA BRASILEIRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA. Itapetininga, SP: IFSP, 2014- .
Disponível em: <https://periodicos.itp.ifsp.edu.br/index.php/IC/issue/archive>.

DISCIPLINA: ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO (NUTRIÇÃO CLÍNICA) – 160h

Período: 8º

Ementa: Estudo e acompanhamento de casos clínicos hospitalar. Avaliação nutricional individual e para a coletividade na área clínica. Dietas e orientações nutricionais. Educação nutricional. Orientação e elaboração de ações para a melhoria do serviço de nutrição e dietética hospitalar.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. (Coord.). **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520464106>.

LIMA, V. C. O. *et. al.* **Nutrição clínica**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023277>.

WIDTH, M.; REINHARD, T. **Manual de sobrevivência para nutrição clínica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733670>.

Bibliografia Complementar:

CUKIER, C. **Macro e micronutrientes em nutrição clínica**. Barueri: Manole, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555760149>.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. **Nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520447673>.

164



PHILIPPI, S. T. (Coord.). **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. 10. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520445143>.

SEVERINE, A. N. et al. (Ed). **Nutrição em pediatria na prática clínica**. Barueri, SP: Manole, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/activate/9786555763898>.

VASCONCELOS, M. J. O. B. et al. **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: MedBook, 2011. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786557830345>.

Periódico:

EUROPEAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION. London: Nature Publishing Group, 1992- . Disponível em: <https://search.proquest.com/publication/33883/citation/6FE4E4CF4C184503PQ/2?accountid=169349>.

DISCIPLINA: ATIVIDADES COMPLEMENTARES - 40h

Período: 8º

Ementa: Toda e qualquer atividade, desenvolvida pelo estudante após o ingresso no Curso, desde que tenha correlação ou conexão com a área de conhecimento do curso do aluno. A prática dessas atividades é uma determinação vigente para todos os estudantes. Dessa forma, não existe dispensa das Atividades Complementares. Em função disso, cabe ao estudante, ao longo de seu curso, procurar participar de uma gama variada de Atividades Complementares (cursos, palestras, trabalho voluntário, etc.) até atingir a carga horária prevista no seu currículo.

Bibliografia Básica:

Não se aplica.

Bibliografia Complementar:

Não se aplica.



OPTATIVAS

DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL – 40h

Ementa: A disciplina instrumentaliza o aluno nas ferramentas para que o mesmo tenha entendimento da língua inglesa. Deverá adquirir conhecimentos gramaticais básicos, articulando o vocabulário pertinente a linguagem técnica da área de saúde.

Bibliografia Básica:

ABRANTES, E. L. *et al.* **Oficina de tradução, versão e interpretação em inglês.** Porto Alegre: Sagah, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595025431>.

DREY, R. F. **Inglês:** práticas de leitura e escrita. Porto Alegre: Penso, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584290314>.

REJANI, M. **Inglês instrumental:** comunicação e processos para hospedagem. São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521831>.

Bibliografia Complementar:

ALVES, U. K.; BRAWERMAN-ALBINI, A.; LACERDA, M. **Fonética e fonologia do inglês.** Porto Alegre: Sagah, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021631>.

CELESTINO, J.; TÁVORA, F. **Inglês.** São Paulo: Saraiva, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502624108>.

THOMPSON, M. A. S. **Inglês instrumental:** estratégias de leitura para informática. São Paulo: Érica, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536517834>.



SILVA, D. C. F.; DAIJO, J.; PARAGUASSU, L. **Fundamentos de inglês**. Porto Alegre: 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024137>.

VIDAL, A. G.; ABRANTES, E. L.; BONAMIN, M. C. **Oficina de textos em inglês avançado**. Porto Alegre: Sagah, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027398>.

Periódico:

ENGLISH TODAY. Cambridge: Cambridge University Press, 2001- . Disponível em: https://search.proquest.com/publication/publications_37468?accountid=169349.

DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – 40h

Ementa: A disciplina aborda a Evolução Histórica das Pessoas com Necessidades Especiais, a Cultura Surda: Surdo e Surdez, as Leis que Amparam as PCDs, Práticas de Sinais, Enfoque Psicopedagógico, Textos que abordam a Formação de Professores e a Inclusão em Âmbito Geral e Contextos da Educação Inclusiva.

Bibliografia Básica:

BOTELHO, P. **Linguagem e letramento na educação dos surdos: ideologias e práticas pedagógicas**. 4. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582179314>.

QUADROS, R. M. **Língua de herança: língua brasileira de sinais**. Porto Alegre: Penso, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584291113>.



MORAIS, C. E. L. et al. **Libras**. 2. ed. Porto Alegre: Sagah, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027305>.

Bibliografia Complementar:

BARRETO, M. A. O. C.; BARRETO, F. O. C. **Educação inclusiva**: contexto social e histórico, análise das deficiências e uso das tecnologias no processo de ensino-aprendizagem. São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536510231>.

LOPES, M. C. **Surdez e educação**. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2011. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582179932>.

QUADROS, R. M. **Educação de surdos**: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artmed, 2008. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536316581>.

QUADROS, R. M. **Língua de sinais brasileira**: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536311746>.

QUADROS, R. M.; CRUZ, C. R. **Língua de sinais**: instrumentos de avaliação. Porto Alegre: Artmed, 2011. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536325200>.

Periódico:

REVISTA SINALIZAR. Goiânia: Faculdade de Letras da Universidade Federal de Goiás (UFG), 2016-. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/revsinal/issue/archive>.



DISCIPLINA: VIGILÂNCIA SANITÁRIA E ALIMENTAR – 40h

Ementa: Vigilância Sanitária: histórico, conceituação e objetivos. Operacionalização dos sistemas da Vigilância Sanitária. Ocorrência e investigação de surtos de toxinfecção alimentar. Normas e Padrões: Funcionamento de Instituições e Atividades Específicas Registro de Alimentos e de estabelecimentos: Procedimentos Administrativos e Obrigatoriedade.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária:** tópicos sobre legislação e análise de alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2776-1>.
COSTA, A. A. Z.; HIGA, C. B. O. **Vigilância sanitária.** Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027831>.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária dos alimentos.** 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520454176>.

Bibliografia Complementar:

CRUZ, A. G. et al. **Microbiologia, higiene e controle de qualidade no processamento de leites e derivados.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595154018>.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. (Orgs.). **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos.** Barueri, SP: Manole, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448946>.

SANT'ANNA, L. C.; NICHELLE, P. G. **Administração aplicada à produção de alimentos.** Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595022966>.



SARTI, F. M.; TORRES, E. A. F. S. (Orgs.). **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520455616>.

VENTURI, I. et al. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602>.

Periódico:

JMIR PUBLIC HEALTH AND SURVEILLANCE. Toronto: JMIR Publications, 2015- . Disponível em: <https://www.proquest.com/publication/4997103?accountid=169349>.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL – 40h

Ementa: Introdução aos principais conceitos e regras referentes a experimentação animal, com as determinações legais estabelecidas na legislação, especialmente quanto ao bem-estar animal. Apresentar o Comitê de Ética no Uso de Animais da nossa unidade. Exemplificar ao estudante os estudos com animais de experimentação que envolvem o campo de pesquisas em alimentos e nutrição, indo desde as recomendações nutricionais para os diferentes tipos de animais, assim como a modulação dietética quantitativa e qualitativa. Os alunos também terão a oportunidade de realizar o Curso de Ética no Uso de Animais e Segurança no Ambiente de Trabalho, online no Moodle.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, L. F.; ZANETTI, M. A. **Nutrição animal**. Barueri, SP: Manole, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520463499>.

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761115>.



PESSOA, R. A. S. **Nutrição animal: conceitos elementares.** São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521671>.

Bibliografia Complementar:

ALVES, C. A. et al. **Bioética e responsabilidade.** Rio de Janeiro: Forense, 2009. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-309-5606-6>.

FRANÇA, F. S. **Bioética e biossegurança aplicada.** Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595022096>.

GOZZO, D.; LIGIERA, W. R. (Orgs.). **Bioética e direitos fundamentais.** São Paulo: Saraiva: 2012.

SANTOS, N., N. C. M. **Legislação profissional em saúde: conceitos e aspectos éticos.** São Paulo: Érica, 2014. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521053>.

SILVA, J. V. (Org.). **Bioética: visão multidimensional.** São Paulo: Átria, 2010. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788576140863>.

Periódico:

JOURNAL OF APPLIED ANIMAL NUTRITION. Wageningen: Wageningen Academic Publishers, 2016-2019. Disponível em: <https://www.proquest.com/publication/2046279?accountid=169349>.



DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS – 40h

Ementa: Conceitos básicos e amostragem no controle de qualidade de alimentos, Legislação de Alimentos, Controle Microbiológico, Físico-químico, Microscópico e de Pesos e Medidas, Padrões de Qualidade de Alimentos.

Bibliografia Básica:

CRUZ, A. G. et al. **Microbiologia, higiene e controle de qualidade no processamento de leites e derivados**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595154018>.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. (Orgs.). **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448946>.

MELLO, F. R. **Controle e qualidade dos alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595022409>.

Bibliografia Complementar:

MATOS, S. P.; MACEDO, P. D. G. **Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação**. São Paulo: Érica, 2015. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536520810>.

SANT'ANNA, L. C.; NICHELLE, P. G. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595022966>.

SILVA, N. et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521212263>.



TADINI, C. C. et al. **Operações unitárias na indústria de alimentos**. Rio de Janeiro: LTC, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-216-3034-0>.

VENTURI, I. et al. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602>.

Periódico:

BMJ NUTRITION, PREVENTION & HEALTH. London: BMJ Publishing Group LTD, 2018- . Disponível em: <https://www.proquest.com/publication/5161128/citation/3811C33CB17346B2PQ/6?accountid=169349>.

DISCIPLINA: TERAPIA NUTRICIONAL EM GRUPOS ESPECIAIS – 40h

Ementa: introdução de terapia nutricional em grupos especiais. Subsídios para indicar uma melhor terapia nutricional para Grupos especiais e ou pessoas com algum tipo de deficiência, para uma abordagem mais humanizada e resultado clínico favorável.

Bibliografia Básica:

BASSO, C. **Alimentação coletiva:** técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527738248>.

ORDONEZ, A. M.; PAIVA, A. V. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020290>.

SARTI, F. M.; TORRES, E. A. F. S. (Orgs.). **Nutrição e saúde pública:** produção e consumo de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2017. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616>.

Bibliografia Complementar:



CENGAGE LEARNING EDIÇÕES. **Saúde e nutrição**. São Paulo: Cengage Learning, 2016. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522123742>.

CLARCK, N. **Guia de nutrição esportiva**: recursos nutricionais para pessoas ativas. 6. ed. Santana de Parnaíba, SP: Manole, 2021. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555764925>.

LARA, R. S.; NATACCI, L. C. (Orgs.). **Nutrição**: visão atual e do futuro. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452523>.

SCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452011>.

WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. **Nutrição Contemporânea**. 8. ed. Porto alegre (RS): Artmed, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551891>.

Periódico:

BMJ NUTRITION, PREVENTION & HEALTH. London: BMJ Publishing Group LTD, 2018- . Disponível em: <https://www.proquest.com/publication/5161128/citation/3811C33CB17346B2PQ/6?accountid=169349>.

1.9. Metodologia

A proposta metodológica do curso de Nutrição se orienta pela legislação e concepção educacional do UNICEPLAC e respeita as diferenças culturais, sociais e econômicas. Assim sendo, as metodologias definidas para os processos de ensino e aprendizagem expressam coerência com os princípios institucionais, com os objetivos do curso, com sua estrutura curricular e com as Diretrizes Curriculares Nacionais. São



metodologias comprometidas à formação integral dos sujeitos, com a interdisciplinaridade, o desenvolvimento do espírito científico, bem como com aspectos referentes à acessibilidade pedagógica e atitudinal, vislumbrando um egresso autônomo, crítico e focado na excelência.

O estudante é o protagonista dos processos de ensino e aprendizagem, agente de sua própria formação e com responsabilidade social, encorajado a definir seus objetivos, bem como a responsabilizar-se por avaliar seus progressos pessoais. Para tanto, a característica do professor como mediador, orientador e facilitador das aprendizagens favorece a participação ativa do estudante, superando a perspectiva de mera transmissão dos conteúdos

A estrutura didático-pedagógica privilegia a transversalidade, integrando as unidades curriculares e favorecendo ao estudante desenvolver sua autonomia, criatividade, pensamento crítico, interação e aprimoramento das habilidades interpessoais. Em todas as atividades acadêmicas busca-se uma correlação entre a teoria, a prática e a extensão, com exemplos cotidianos, com vistas às necessidades da sociedade e da profissão. Cabe aqui retratar a discussão de casos clínicos atendidos na Clínica de Nutrição e a aprendizagem por meio de situações problema, que permitem ao aluno vivência constante para o desenvolvimento de habilidades e competências.

Para tanto, o curso promove o uso de estratégias pedagógicas inter e multidisciplinares e, para além das metodologias tradicionais, o uso de metodologias ativas de aprendizagem. Recursos tecnológicos inovadores estão à disposição para o enriquecimento do aprendizado, favorecendo uma aprendizagem diferenciada dentro do curso e significativa para o aluno.



Como ferramenta mediadora do processo de ensino e aprendizagem é utilizada a plataforma Moodle, na qual se organizam atividades avaliativas e complementares, para as disciplinas de toda a trajetória formativa. Para a implementação com qualidade para a condução das salas e seus recursos o UNICEPLAC, na figura do CEAD e como uma política institucional de gestão, se realiza uma capacitação de professores, tutores, no momento de contratação e durante os semestres. Para os alunos é realizada uma ambientação, anterior ao início do semestre letivo, todos esses procedimentos serão implementados no curso de Nutrição.

A plataforma Moodle é utilizada também como ferramenta mediadora do processo de ensino e aprendizagem para organizar as salas de aula virtuais, para as disciplinas de toda a trajetória formativa. Para a implementação com qualidade para a condução das salas e seus recursos o UNICEPLAC, na figura do CEAD e como uma política institucional de gestão, se realiza uma capacitação de professores, tutores, no momento de contratação e durante os semestres. A plataforma Moodle utiliza uma metodologia que combina atividades assíncronas, bem como a atuação de professores-tutores. Os planos de ensino e roteiros de aulas estabelecem, por disciplinas, os momentos assíncronos, como também os aspectos didáticos e pedagógicos. Os planos de ensino e roteiros de aula tem, inclusive, a função adicional de prover previsibilidade, planejamento, segurança, qualidade e gestão de tempo e recursos a todos os envolvidos no fazer acadêmico.

Além da Plataforma Moodle, a instituição conta com a Plataforma Avalia, para aplicação de atividades simuladas e avaliações, permitindo um instrumento especializado para gerenciar de modo inteligente a composição, aplicação, realização, correção e *feedback* de todos os processos avaliativos, de interação direta entre coordenadores, professores e estudantes, pautada na comunicação das partes e na



atualização constante de questões autorais. É, portanto, uma plataforma adequada metodologicamente às necessidades de formação tecnológica do estudante de Nutrição e ao perfil do egresso.

A biblioteca do UNICEPLAC disponibiliza recursos tecnológicos, tais como o acesso na área do aluno ao E-volution, Minha Biblioteca, Proquest, Proview, para fomentar o ensino, pesquisa e extensão, contribuindo como ferramentas de apoio e autonomia.

Assim, o professor promove o processo criativo de materiais, questões, exercícios e avaliações, na condição de mediador do processo de ensino-aprendizagem, buscando a motivação dos alunos e a criação de oportunidades de aprendizagem.

Quanto à acessibilidade metodológica, as metodologias e técnicas de aprendizagem são priorizadas, por meio de adaptações curriculares de conteúdos programáticos, nos Projetos Pedagógicos dos Cursos. A Instituição disponibiliza as ferramentas de estudo necessárias à superação de barreiras; priorizando, sobretudo, a qualidade do processo de inclusão plena. Também busca promover a comunicação interpessoal, eliminando barreiras que interpõem o diálogo, com a disponibilização de meios comunicativos e tecnológicos, tais como equipamentos de multimídias, laboratórios de informática com softwares específicos e teclados em Braille. É ofertada, ainda, Libras, como disciplina optativa no curso, com docente contratado especificamente para esta função.

Neste curso, o acadêmico rotineiramente constrói as competências e habilidades inerentes ao perfil do egresso com uma vivência das práticas profissionais de uma forma bem intensa, pois a instituição disponibiliza a maioria dos cenários de aprendizagem e desenvolve a organização didático-pedagógica, trabalhando uma



conexão entre as unidades curriculares, traduzindo a interdisciplinaridade e construindo a teoria e prática utilizando-se das atividades de Iniciação Científica e Extensão.

Desenvolvemos uma identidade em que articulamos intensamente teoria e prática por meio também de nossos projetos de extensão, formando um profissional com uma visão mais crítica, que por ter vivenciado em ações comunitárias as dificuldades da profissão, desenvolve competências de gerir equipes, identificar desafios, elencar, aplicar e avaliar intervenções.

A adesão a esse formato de ensino possibilita o exercício de práticas pedagógicas que estimulam a ação discente em uma relação teoria-prática, e se traduzem como práticas inovadoras, onde o aluno, como sujeito da aprendizagem, participa da construção do conhecimento, aplica o que aprendeu dentro das vivências práticas na clínica e nos demais cenários e por meio da extensão, colabora com seus pares para essa construção, que proporciona aprendizagens diferenciadas dentro da área, transferindo esse conhecimento para as comunidades causando impactos positivos em contexto regional e local.

Utilizamos, no âmbito do curso um instrumento com critérios para acompanhamento do processo de ensino-aprendizagem, realizado por meio de relatórios elaborados pelo docente, onde ele pode registrar e depois analisar aspectos como: potencialidades e fragilidades das metodologias e atividades desenvolvidas, rendimento da turma com as metodologias desenvolvidas, comparação dessas metodologias e atividades com o momento em que foram desenvolvidas ou com momentos anteriores à sua implementação e um contínuo acompanhamento dessas atividades. Com este relatório o docente, acompanhado pelo NDE, pode fazer uma avaliação das atividades que desenvolveu ao longo do semestre letivo e direcionar



intervenções visando aumento de rendimento da turma e crescentes melhorias no processo de ensino-aprendizagem.

Vale ressaltar que essa prática de autoavaliação denominado mapeamento, no âmbito do curso, possibilita a correção de procedimentos metodológicos, verificação de fluxos de trabalho docente, corrigir deficiências e monitorar as dificuldades de estudantes, minimizando barreiras, para apoio à acessibilidade e/ou possíveis encaminhamentos ao NAPA. Os processos avaliativos são realizados acompanhando as estratégias pedagógicas, e os docentes diversificam, então, os processos avaliativos em avaliações teóricas e práticas, onde nesse contexto são desenvolvidos materiais informativos, elaboração de maquetes de cozinhas industriais, estruturação de relatórios das vivências práticas, entre outros.

As práticas pedagógicas exitosas empregadas no Curso são apoiadas em concepções de ensino-aprendizagem validadas e reconhecidas como metodologias ativas: aprendizagem autodirigida; aprendizagem baseada em problemas ou casos e aprendizagem interdisciplinar. Nos roteiros de aula de diferentes unidades curriculares, os produtos de aprendizagem foram avaliados e apresentados em redes sociais, com a permissão dos alunos; em Manual de Boas Práticas; na elaboração de receitas criativas com apresentação e sabor; na utilização de Kahoot como gamificação da aprendizagem; em debate sobre a experiência prática com um profissional nutricionista; elaboração de percurso anatômico por meio do “Aprender fazendo” (Learn by doing); pesquisas sobre temas atuais, como COVID-19 e imunidade, COVID-19 e envelhecimento, alimentação do idoso e COVID-19, parâmetros antropométricos, de consumo alimentar, exame físico, exames bioquímicos, composição corporal; rodas de conversa; vivências práticas a partir de estudos do mercado.



Vale ressaltar que tais práticas pedagógicas ativas são estimuladoras da participação autônoma dos estudantes, que possibilitam estudos com independência e exerçam a criatividade na construção de produtos de aprendizagem, além de aproximá-los com o mundo do trabalho e exercício profissional para articulação da teoria e prática, como elaboração de manual de boas práticas, fichas de anamnese alimentar, mapas mentais, folders de orientação nutricional entre outros.

1.10. Estágio Curricular Supervisionado

A estrutura curricular do curso dispõe de carga horária para a realização do Estágio Curricular Supervisionado. Em conformidade com legislação específica, é obrigatório ao aluno cumprir estágio supervisionado, sendo o mesmo, parte integrante do currículo pleno do curso.

A organização do estágio curricular supervisionado é uma proposta da Coordenação do Curso, do Núcleo Docente de Ensino (NDE) e dos coordenadores de cada estágio de acordo com as rotinas dos campos de estágio das instituições conveniadas. A Coordenação do Curso, o NDE e os coordenadores de estágio trabalham em conjunto com o objetivo de manter um processo contínuo de avaliação das atividades do estágio supervisionado. A Coordenação do Curso é responsável pela supervisão do estágio de forma global. A Coordenação dos estágios atua como elo de ligação entre a Coordenação de Curso e os docentes orientadores de estágio, sendo responsável pela operacionalização da organização dos acadêmicos nos campos de estágio e apoio aos docentes orientadores de estágio na relação com a unidade concedente e no desenvolvimento e acompanhamento dos planos de atividades de estágio. Além disso, considerando que o estágio curricular supervisionado é uma articulação ensino-serviço-comunidade, o docente orientador e o supervisor nutricionista da unidade concedente atuam como facilitadores do



processo ensino-aprendizagem, acompanhando o andamento das atividades por meio de supervisão direta dos discentes nos locais cedentes de campo de estágio.

Os Estágios Supervisionados Obrigatórios do Curso de Graduação em Nutrição da UNICEPLAC visam contribuir para a formação de um profissional generalista, focado em áreas importantes de atuação do Nutricionista. Para tal, é dividido em quatro unidades curriculares:

- Estágio Curricular Supervisionado (UAN) - 160 horas
- Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) - 160 horas
- Estágio Supervisionado em Nutrição Aplicada à Atividade Física - 160 horas
- Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica) - 160 horas

O Estágio Curricular Supervisionado (UAN) oportuniza ao aluno o contato com a área de Unidades de Alimentação e Nutrição conduzindo a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso, além de desenvolver no estagiário espírito de equipe, tomada de decisão e liderança participativa, aspectos relevantes no relacionamento interpessoal como liderança, funcionários e clientes.

O Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Social) proporciona o desenvolvimento de habilidades e desempenho profissional do estudante por meio da experiência e vivência das práticas educativas em campo, propiciando uma aproximação à realidade na qual atuará enquanto profissional, com a supervisão didática de profissionais graduados, nos diferentes locais de atuação da nutrição na saúde coletiva incluindo secretaria de saúde (SUS) , programas institucionais assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional às comunidades ou grupos socialmente vulneráveis, com base no referencial teórico-prático no contexto do



Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, da Segurança Alimentar e Nutricional e da promoção da alimentação adequada e saudável.

O Estágio Curricular Supervisionado (Nutrição Clínica) proporciona ao aluno a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos ao longo do curso. Os alunos prestam assistência nutricional a indivíduos enfermos, através da atenção dietoterápica compreendendo as atividades de triagem e avaliação nutricional, anamnese alimentar, evolução dietoterápica, prescrição e cálculo de plano alimentar bem como orientação de alta.

O Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Aplicada a Atividade Física oportuniza ao aluno a assistência a indivíduos fisicamente ativos, através da atenção dietética compreendendo as atividades de triagem e avaliação nutricional, anamnese alimentar, avaliação da composição corporal, evolução dietoterápica, prescrição nutricional, uso de suplementos e cálculo de plano alimentar

Os Estágios Supervisionados perfazem uma carga horária total de 640 horas/estágio, correspondendo a 20% da carga horária total do curso que é de 3.200 horas.

Para que o aluno possa iniciar o estágio é necessário que seja firmado além do Termo de Convênio, um Termo de Compromisso, assinados pela instituição concedente, o UNICEPLAC e o acadêmico, seguindo-se à elaboração de um Plano de Trabalho, feito pelo Orientador do Estágio, em consonância com a Supervisão Local, sendo esta relação orientador/aluno compatível com as atividades, coordenação e supervisão, visando um acompanhamento de qualidade e cumprimento do Plano de Trabalho, que garante a aquisição das competências e habilidades gerais e específicas esperadas para formação, estando alinhado às



necessidades mercadológicas para a profissão em contexto local e regional e por conseguinte, ao perfil do egresso.

Dado início ao estágio, o acadêmico deve encaminhar mensalmente os relatórios parciais, e ao final do semestre, o relatório final de suas atividades para Orientador de Estágio, com a assinatura do seu Supervisor Local. Esses relatórios são instrumentos que nos permitem, além de avaliar o aluno quanto ao desenvolvimento das atividades para contar como nota para o estágio, garantir a integração entre o ensino e o mercado de trabalho, pela verificação do cumprimento do Plano de Trabalho (devidamente alinhado às demandas mercadológicas e perfil do egresso) e permitir a interlocução institucionalizada da IES com o ambiente de estágio.

Por meio da análise cuidadosa dos relatórios parciais e finais é possível fazermos um levantamento de fragilidades e potencialidades, gerando insumos que nos permitem atualizar as práticas de estágio com vista a melhoria crescente de sua qualidade. As regras na íntegra serão apresentadas na ocasião da visita in loco.

O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório é um momento de aproximação do aluno com o mercado de trabalho do Nutricionista como um profissional membro de uma equipe multi e interdisciplinar. O Estágio ocorre em empresas e/ou instituições públicas ou privadas no segmento saúde coletiva, materno infantil, hospitalar, esporte e produção de refeições por ser esta opção uma convicção do Curso de Graduação em Nutrição do UNICEPLAC, que acredita que estes locais promovem uma melhor forma de desenvolvimento acadêmico e profissional do aluno, uma vez que o ambiente profissional real e toda a complexidade que o envolve são, muitas vezes, impossíveis de serem mimetizados de forma fidedigna dentro da IES. Além disso, a realização do Estágio no mercado de trabalho pode ser um importante fator de empregabilidade, uma vez que o aluno estará em contato com um número



maior de profissionais e de oportunidades de emprego. Atualmente, temos quatro egressos trabalhando na Trio Nutri, empresa conveniada do UNICEPLAC.

Por meio deste conceito, associado à proposta essencialmente generalista e empreendedora do Curso, torna-se necessária a geração de convênios com organizações externas. Assim, o Estágio Curricular Supervisionado é gerido por um núcleo específico e institucionalizado responsável pela interlocução dos cenários de estágios e acompanha todo o processo de formalização de convênios, documentos que creditam a autenticidade do estágio, e que pode trazer informações/insumos para atualização das práticas de estágio. Tais documentos institucionalizados estão indicados no Manual do Estágio, nomeados como: Termo de compromisso; lista de frequência; lista de avaliação do preceptor; lista de avaliação do supervisor; relatório final.

No quadro abaixo estão os convênios firmados com o UNICEPLAC:



Concedente

Colégio Educacional Brasil Ltda-ME

Wagner Roseno da Silva-ME

Centro Educacional Vitória Ltda-EPP

TRIO NUTRI Cons. Em Alimentação Ltda-ME

Associação Maria de Nazaré

Emily Pereira Nobre ME

ROMÃ GESTÃO E NUTRIÇÃO LTDA

CONGREGACAO DE SANTA DOROTEIA DO BRASIL - SUL -
COLÉGIO SANTA DOROTÉIA

ALIBRAZ

REDE D'OR SÃO LUIZ S.A- HOSPITAL SANTA LUZIA

CLUBE 3ª IDADE - MITRA ARQUIDIOCESANA DE BRASÍLIA

ORGANIZAÇÃO NUTRI LTDA- ÁGUAS CLARAS E LAGO SUL

Centro de Capacitação, Educação e Integração

AJPM BERCARIO, EDUCACAO INFANTIL, SERVIÇOS DE
CRECHE, CENTRO DE ESTUDOS, PESQUISAS E DESENVOLVIMENTO
PROFISSIONAL LTDA

PANIFICADORA RECANTO DAS EMAS- ITALIANA PREMIUM

CLINICA OLIMPO

IGREJA BATISTA SIÃO



FUNDAÇÃO DE ENSINO E PESQUISA EM CIÊNCIAS DA SAÚDE

HOT COZINHA INDUSTRIAL LTDA

CIGA COZINHA INDUSTRIAL E GESTÃO ALIMENTAR

SORGATO ALIMENTOS LTDA

ALFANUTRE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NUTRICIONAIS

Este é o momento no itinerário formativo do discente que oportuniza ao acadêmico o emprego da ampla formação acadêmica adquirida até o momento como ferramenta para a resolução das tarefas rotineiras na profissão do nutricionista em ações de saúde, aproximando o discente da realidade social, cultural, econômica e ecológica na qual a instituição está inserida. Além disso, salienta-se a preocupação da instituição com a formação de nutricionistas com visão multidisciplinar, que atuem em equipes interprofissionais como multiplicadores em sua prática assistencial, desenvolvendo seu potencial para liderança, gerenciamento do cuidado e da assistência em saúde, levando em consideração as necessidades individuais e coletivas.

1.11. Atividades Complementares

As Atividades Complementares configuram-se como componentes curriculares que possibilitam o reconhecimento das habilidades e competências dos discentes adquiridas em estudos independentes, sendo uma forma da flexibilização curricular no âmbito do curso da Nutrição. Estão alinhadas à concepção do Parecer CNE/CES nº 538/2001, que visa a uma progressiva autonomia profissional e intelectual, conforme consta no Regulamento de Atividades Complementares.



Têm como principal objetivo enriquecer os currículos dos cursos de graduação e estimular a participação dos discentes em experiências diversificadas que possam contribuir para desenvolvimento de competências e habilidades indispensáveis para a sua formação profissional.

O UNICEPLAC possui um sistema de gestão de horas complementares. O aluno consegue acompanhar, por meio de extrato, a composição da carga horária total das atividades. O curso de Nutrição utiliza essa ferramenta, na qual o Coordenador realiza a validação das horas e da natureza da atividade desenvolvida.

O processo de validação das atividades complementares é iniciado pelo envio de um formulário, disponibilizado no site institucional, anexando os certificados/declarações que deseja que sejam analisados, os quais devem conter o número de horas das atividades, serem expedidos em papel timbrado da instituição ofertante e estar assinado pelo responsável pela atividade. O referido setor procede então à análise de acordo com os mecanismos de aproveitamento institucional, considerando as cargas horárias e diversificação das atividades. O cômputo das horas das atividades aproveitadas é lançado em sistema, sendo o aluno informado das horas aproveitadas via e-mail. Caracteriza-se esse, como um mecanismo exitoso e inovador da regulação, gestão e aproveitamento das Atividades Complementares, uma vez que é oferecida ao aluno autonomia para acesso às informações sobre todo o processo, pois elas encontram-se disponíveis no site da instituição e plataforma Moodle, que é totalmente informatizado e permite que ele acesse a qualquer tempo, se informe e protocole seus certificados, salientando que o aluno pode, a qualquer momento, solicitar informações sobre o quantitativo de horas complementares de que dispõe.

As Atividades Complementares estão devidamente institucionalizadas, apresentando Regulamento próprio e amplamente divulgado à comunidade acadêmica pelo site institucional e intranet. Sua gestão é feita por setor apropriado de



extensão e iniciação científica. No seu regulamento estão previstas as formas de aproveitamento e divulgação, estando as atividades e cargas horárias de aproveitamento divididas em Ensino, Pesquisa e Extensão.

As disciplinas do currículo da formação em curso, os estágios obrigatórios e os trabalhos de curso não podem ser considerados como Atividades Complementares.

O discente do Curso Nutrição deve integralizar um mínimo de 40 (quarenta) horas de atividades complementares ao longo de seu curso de graduação, considerando-se a diversidade de atividades e levando em consideração as formas de aproveitamento das mesmas e sua vinculação à formação geral e específica do discente, não podendo estar concentrada em apenas uma única faixa de atividades. Esta exigência está pautada na premissa de que a diversidade de atividades complementares é mais enriquecedora e geradora de mais experiências para o aluno, o que possibilita maior contato do acadêmico com as atualizações de mercado local e regional e o desenvolvimento de competências que se ajustam a essas necessidades.

As Atividades Complementares desdobram-se entre atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão. Estas atividades podem ser realizadas no UNICEPLAC ou em outros espaços adequados.

São consideradas atividades e/ou estudos que podem ser validados como Atividades Complementares:

- Relacionadas ao Ensino: Disciplinas correlatas não previstas na grade, monitorias, representação discente, cursos de informática, cursos de idiomas, cursos profissionalizantes/instrução ou correlato, curso técnico online ou correlato, estágios curriculares não obrigatórios, comunicação livre na mídia, resenhas de artigos ou



correlatos, ouvintes em bancas de TCC, participação em núcleos de estudos, participação em avaliações externas, participação em atividades preparatórias ENADE.

- Relacionadas à Pesquisa: Trabalhos de Pesquisa de Iniciação Científica, trabalho de pesquisa gerando artigo, participação em Congressos, Seminários, Fóruns, oficinas (Na IES ou fora dela), artigo submetido à publicação, participação como palestrante em eventos, artigos publicados.

- Relacionados à Extensão: Organização de eventos, participação em cursos e eventos de extensão não curricularizados, voluntário em atividades sem fins lucrativos, campanhas de doação de sangue e prestação de serviços, inclusive à comunidade universitária, bem como gestão de entidades de natureza sócio-político-cultural ou acadêmica.

Os nichos acima estão contemplados também nos componentes curriculares do curso, de maneira disciplinar e transversal, criando maior profundidade ao longo do percurso formativo. Inclusive, representam parte fundamental de conteúdo relacionado às políticas institucionais, que convergem na realização das competências cognitivas, instrumentais e interpessoais contempladas no PDI e nas próprias DCN's do curso de Nutrição, como também no PPC. Assim, são desenvolvidas atividades complementares de forma interdisciplinar, com permanente e contextualizada atualização profissional, sobretudo no que se refere às relações com o mundo social e as ações de extensão junto à comunidade.

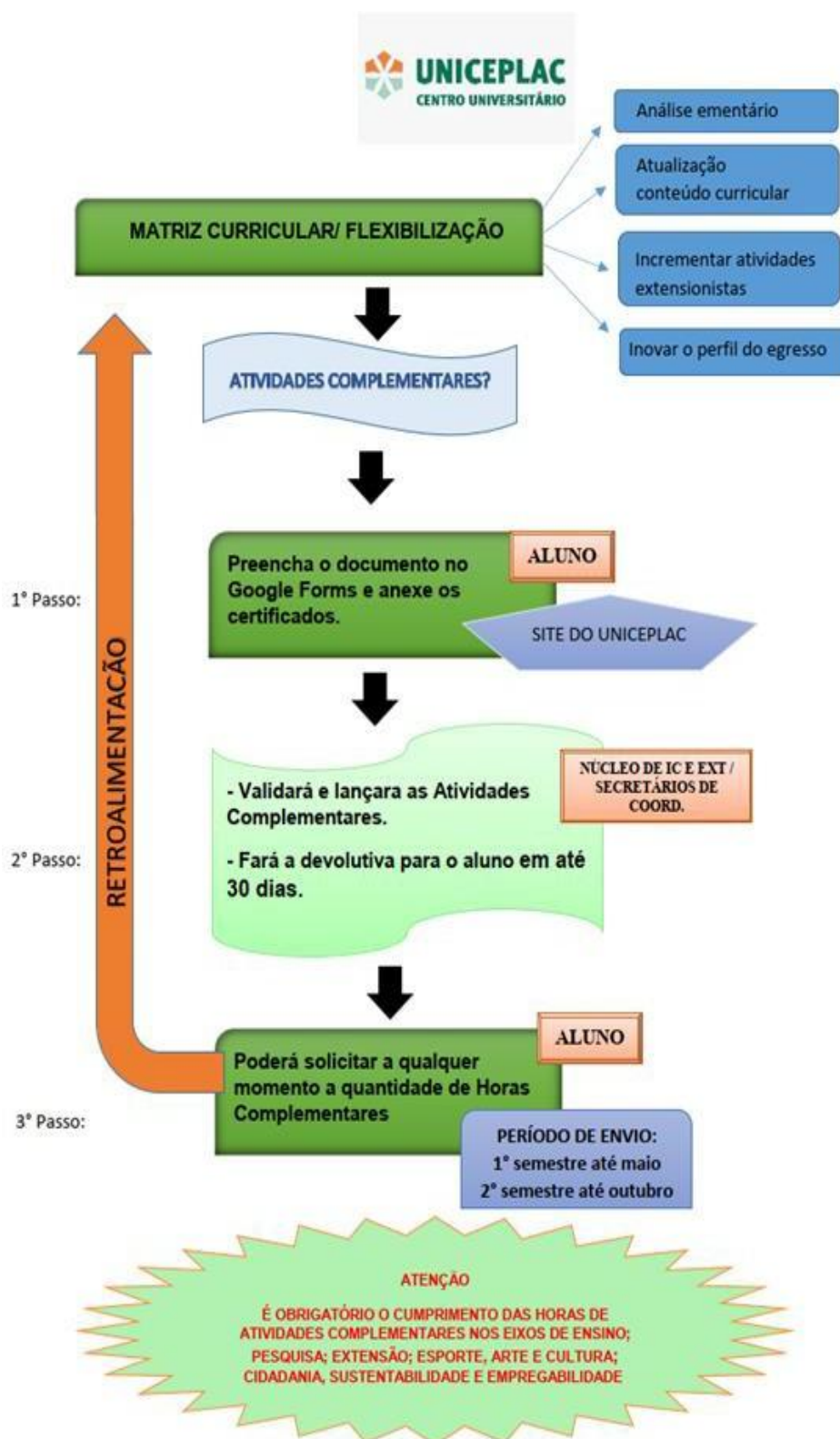
Outras atividades não previstas no regulamento são analisadas pela Coordenação do curso e aprovadas pelo NDE.



Por fim, as atividades complementares propiciam a diversidade de atividades, com aderência à formação geral e específica e contribui para a gestão acadêmica do curso por meio da retroalimentação, propiciada após análise do Coordenador em conjunto com seu NDE. Assim, favorecendo e potencializando a análise de ementários, atualização de conteúdos curriculares, incremento das atividades extensionistas, inovação e o perfil do egresso.

Abaixo temos o fluxograma das atividades complementares no âmbito do curso de Nutrição do UNICEPLAC





1.12. Trabalho de Conclusão de Curso

O trabalho de conclusão de curso (TCC) é componente curricular obrigatório, enriquecedor e implementador do perfil do formando. O Trabalho de Conclusão de Curso, no âmbito do curso de Nutrição do UNICEPLAC é relatado sob a forma de um artigo, desenvolvido pelo aluno, sob orientação teórico-metodológica docente a ser prestada nos 6º e 8º dos semestres do curso.

A estrutura curricular do curso dispõe de carga horária para a realização do Trabalho de Curso – TCC (40 horas), em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais. O TCC está devidamente normatizado através de regulamentação própria e considera as formas de apresentação, orientação e acompanhamento.

O Trabalho de Conclusão de Curso é um instrumento de ensino transversal e interdisciplinar, incentivador dos conhecimentos espontâneos e específicos da interação entre ciência e cotidiano.

As disciplinas de Iniciação à Pesquisa Científica e TCC, compreendem basicamente a iniciação na pesquisa, o problema e o tema, o plano de investigação e a questão metodológica: o conhecimento e os métodos de investigação. O objetivo fundamental das disciplinas TCC é aplicar o conhecimento adquirido ao longo do curso na elaboração do trabalho de conclusão, de acordo com aspectos metodológicos vigentes na formulação de pesquisa, de cunho experimental ou não. A orientação efetiva, por sua vez, é prestada por um professor do corpo docente a escolha do aluno.

Isto posto, o professor orientador cabe prestar orientação técnico-científica aos alunos sob sua responsabilidade, acompanhar regularmente a evolução dos trabalhos, elaborar o cronograma de atividades, garantindo a realização dos trabalhos



dentro do prazo determinado, comunicar ao Coordenador do Curso a ocorrência de problemas, dificuldades e dúvidas relativas ao processo de orientação, autorizar a apresentação dos trabalhos e conferir suas correções e/ou alterações.

Por sua vez, é responsabilidade do aluno, comparecer às reuniões de orientação, realizar as tarefas previamente estabelecidas com seu orientador, entregar para apreciação a versão final de seu trabalho, comparecer à apresentação na data e horário estabelecidos e entregar ao docente de TCC a versão final de seu trabalho em formato digital, para que seja catalogado e disponibilizado para consulta eletrônica no Repositório Institucional do UNICEPLAC.

A unidade curricular Iniciação à Pesquisa Científica - 40 horas, ofertada no 6º semestre, tem como objetivo geral introduzir aspectos envolvidos na elaboração de projetos de pesquisa, bem como o modo de apresentação e formatação destes. Ela possui caráter obrigatório e é pré-requisito para que o aluno curse a unidade curricular TCC. Nesta unidade curricular, o aluno delimita seu tema e inicia a estruturação de um projeto de pesquisa na área do seu TCC, sob a orientação do docente da disciplina. Os projetos são entregues e submetidos à avaliação do docente, conforme o cronograma da disciplina. Vale salientar que em todo o processo temos a participação da biblioteca do UNICEPLAC, que oferta rotineiramente palestras sobre as normatizações de trabalhos científicos para docentes e discentes, dentro do que é estabelecido pela instituição. O curso de Nutrição segue o Manual de TCC Institucional.

No 8º semestre, o aluno cursa a unidade curricular Trabalho de Conclusão de Curso (80 horas), sob a Coordenação de um membro do Núcleo Docente Estruturante, que faz a revisão das normas de elaboração do trabalho com apoio do NDE, elabora o calendário semestral de TCC junto com a Coordenação do Curso, faz o desígnio dos acadêmicos para seus orientadores, levando em consideração a área da pesquisa



a ser realizada e a afinidade do aluno, estrutura as bancas de defesa de TCC, disponibiliza os formulários para avaliação para as bancas examinadoras, encaminha os trabalhos para o Repositório Institucional semestralmente, bem como a analisa todos os aspectos inerentes ao componente curricular.

1.13. Apoio ao discente

O curso de Nutrição realiza diversas ações de acolhimento executadas com a recepção realizada para os alunos ingressantes. A Coordenação do curso ou membros do NDE entra em salas de aula para abordar alguns segmentos, como: a estrutura da matriz curricular, os projetos de iniciação científica e extensão, aulas práticas, utilização dos ambientes e cenários de aprendizagem do curso, biblioteca com a visita guiada pelos docentes, além do auxílio dos bibliotecários as orientações da ABNT, acesso a revistas eletrônicas, etc, ambientes virtuais de aprendizagem auxiliados pelo CEAD, Núcleo de Apoio Discente e Acessibilidade (NAPA), ações de nivelamento, atendimentos extraclasse com os docentes e coordenação, atividades complementares, trabalho de conclusão de curso e estágio supervisionado e estágios extracurriculares.

São também presentes as ações de nivelamento, que têm por objetivo auxiliar os alunos ingressantes com dificuldades de aprendizagem. No âmbito do curso, o Mapeamento, questionário disponibilizado em formulário online, é realizado semestralmente ao final de cada disciplina, a fim de verificar as dificuldades dos estudantes, e ajustar a acessibilidade metodológica de cada docente e o instrumento utilizado para desenvolver e aferir a aprendizagem.

Outra forma utilizada é a monitoria, no qual os seus editais são publicados semestralmente, sendo um mecanismo que oferece ao aluno a construção de várias competências gerais e específicas e auxilia no processo de motivação para a vida



acadêmica. A atividade de monitoria é considerada atividade complementar para fins de cômputo de carga horária.

São realizados também atendimentos extraclasse realizados de acordo com a necessidade do aluno; podem ser feitos, pela Coordenação de Curso, presente em regime integral, pelos docentes (parciais e integrais) e pelos setores da instituição, tais como: Secretaria Acadêmica, Biblioteca, Ouvidoria, Núcleo de Apoio, Coordenações dos Cursos, Professores em TI e TP etc.), a fim de proporcionar ao discente ambiente adequado ao êxito da aprendizagem.

Vale ressaltar, que desde o primeiro semestre de 2015, o Núcleo de Apoio Discente e Acessibilidade (NAPA) é o promotor institucional da implementação da Educação Inclusiva e Acessibilidade. O objetivo do NAPA é prestar atendimento personalizado ao aluno para condução adequada do processo de aprendizagem em meio a dificuldades que possam desestabilizá-lo no âmbito acadêmico, inclusive quanto às novas experiências virtuais.

O NAPA, oferece um acolhimento inicial prioritário no “Espaço Acolher Virtual”, com foco em situações de estresse vivenciadas pelos alunos. Propicia o acesso, o acompanhamento da aprendizagem e das necessidades, favorecendo a permanência, por meio de redução de barreiras que obstaculizam espaços, conhecimentos, bens culturais, científicos e interações sociais no ambiente acadêmico (arquitetônicas, comunicacionais, informacionais, atitudinais e curriculares). É um espaço que concentra educação especial e acessibilidade (metodológica e instrumental), funcionando como uma instância para o atendimento direto dos discentes e de orientações a gestores, docentes, técnicos e demais discentes que compõem a comunidade acadêmica, visando à aprendizagem e a uma formação de qualidade.



Caso seja verificada a dificuldade do discente em aprender e acompanhar o grupo, oferece-se recursos adequados, reestruturação curricular e metodologias diferenciadas, assim como uma última alternativa, outra opção de curso como demonstração de concretização da inclusão.

É evidenciada a necessidade do treinamento de profissionais envolvidos no processo ensino- aprendizagem, como coordenadores, professores e demais funcionários com especialistas em cada área, oferecendo suporte para o atendimento ao aluno.

As condições de acesso para pessoas com deficiência - PcD atendem as exigências legais. No estacionamento público, em frente à faculdade, existe a reserva de vagas, nas proximidades da entrada principal. Existem banheiros para pessoas com deficiência – PcD, com espaço suficiente para o acesso de cadeiras de rodas e barras de apoio nas paredes. Nos laboratórios também há condições de acessibilidade para pessoas com deficiência - PcD, assim como fixação de piso tátil em toda a instituição e sinalização em braile em seus principais acessos.

O Programa de Internacionalização e Mobilidade Acadêmica é o processo pelo qual o participante desenvolve atividades em instituição de ensino distinta ao UNICEPLAC, seja ela pertencente ao Sistema Federal de Ensino Brasileiro ou instituição internacional.

O Departamento de Internacionalização do UNICEPLAC atua com base em dois focos fundamentais: o acolhimento ao estudante e a viabilização de intercâmbios nacionais e internacionais, de forma presencial e/ou virtual. Desde o cenário da pandemia Sars-Cov-2, o UNICEPLAC vem se articulando junto a outras instituições conveniadas para promover ações de internacionalização e mobilidade acadêmica remotas. Em 2021 a instituição já conta com participações estudantis em eventos



internacionais e integrará também o Grupo de Estudos e Práticas Avançadas em Internacionalização - GEPAI.

Atualmente o UNICEPLAC possui convênio com a U.Experience, , uma empresa de assessoria e consultoria especializada em internacionalização de instituições de ensino superior brasileiras, cuja missão é contribuir para o desenvolvimento de projetos que visem articulações e ações no âmbito da internacionalização.

Atuam em 4 pilares: eventos (realização e participação em eventos acadêmicos internacionais); consultoria (assessoria no planejamento do projeto de internacionalização de cada instituição consorciada); projetos (apoio a ações específicas de cada instituição, no intuito de ampliar sua dimensão internacional) e academia (fomento a publicações e pesquisas em parceria com as demais instituições consorciadas e parceiros internacionais, além da oferta de cursos em um segundo idioma e capacitação em internacionalização).

Outra iniciativa é a parceria com o Banco Santander. O Programa de Bolsas Ibero-Americana do Santander tem como objetivo possibilitar que estudantes de graduação, regularmente matriculados no UNICEPLAC, possam ter acesso a culturas estrangeiras e dar continuidade aos estudos por meio de uma bolsa-auxílio, para a permanência em instituição estrangeira, visando ampliar as oportunidades de inserção acadêmica para alunos que apresentem excelente e comprovado desempenho acadêmico e conta corrente ativa mantida no Banco Santander.

São consideradas como atividades de mobilidade acadêmica e internacionalização aquelas de natureza acadêmica, científica, artística e/ou cultural, como cursos, estágios e pesquisas orientadas que visem à complementação e ao aprimoramento da formação do estudante da graduação.



A instituição também oferece aos acadêmicos, oportunidades de participarem de atividades sociais, artísticas e culturais, boa parte delas desenvolvidas com a integração dos cursos de graduação, apoiados pela ASCOM.

Ademais, todos os setores em conjunto com o Núcleo de Acessibilidade da IES, promovem ações de acolhimento e permanência, acessibilidade metodológica e instrumental, ações de acessibilidade arquitetônica, garantindo o atendimento prioritário, imediato e diferenciado para a utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, dos espaços e equipamentos acadêmicos, dos sistemas e meios de comunicação e informação da IES.

Além disso, os laboratórios podem ser utilizados pelos alunos, fora do horário de aulas, com a participação de monitores e dos técnicos dos laboratórios, para o reforço da aprendizagem prática.

Vale enfatizar a existência de mecanismos para acompanhamento do egresso: realizado através de banco de dados atualizado periodicamente com informações da inserção dos egressos no mercado de trabalho. Também são identificados os ingressantes no ensino de pós-graduação para, oportunamente, dar-lhes conhecimento dos cursos dessa natureza implantados na IES. Aos egressos que concluíram cursos de pós-graduação *stricto sensu* são apresentadas oportunidades de inserção profissional no corpo docente do curso.

No curso de Nutrição do UNICEPLAC realizamos o acompanhamento do egresso no qual observa-se o itinerário profissional do mesmo, na perspectiva de identificar cenários junto ao mundo produtivo e retroalimentar o processo de ensino, pesquisa e extensão, bem como monitorar a qualidade do apoio discente no âmbito do curso quanto à acessibilidade metodológica. A partir destes aspectos, é feito o mapeamento e a construção de indicadores, a partir das informações colhidas, para



uma discussão em termos da efetiva qualidade do curso, que garantem o ensino crítico, reflexivo e criativo na proposta de formação do egresso cada vez mais qualificado para o exercício de suas atribuições.

Além disso, temos a Liga Acadêmica de Educação Nutricional LAEN que foi criada em 2021, no âmbito do curso de Nutrição, com o objetivo de reunir alunos interessados no tema, proporcionando realização de estudos em grupos, leitura e discussão de artigos científicos e conhecimentos de experiências exitosas para a promoção da saúde, por meio das ações de Educação Alimentar e Nutricional. A liga traz uma forma diferenciada de aprendizado, que estimula a formação de grupos de estudos, mapas mentais e palestras via rede social, trazendo adaptações metodológicas facilitando a acessibilidade e a inclusão, atuando assim como apoio ao discente, por aprendizagem entre pares, colaborativa. Para tanto, a Liga possui uma diretoria, composta por alunos, e um docente orientador, para acompanhamento dos trabalhos realizados. Foi criado também um perfil na rede social instagram (@laenuniceplac) para publicações, curiosidades e divulgação de eventos e aulas *on line* (Lives) sobre o tema abordado na LAEN.

Além da LAEN, alunos do curso de Nutrição fazem parte da diretoria da Atlética Tensionada do UNICEPLAC, que é uma organização estudantil responsável pela organização, promoção e coordenação de atividades esportivas da Faculdade tais como treinos e campeonatos externos e internos à Instituição, visando proporcionar para os estudantes de seus respectivos cursos um auxílio no que tange ao desporto universitário, de modo que possa dirigir o esporte universitário, lutar pelo financiamento e melhoria da estrutura para as práticas esportivas que interessam aos acadêmicos e promover eventos de cunho esportivo, científico e sociais. É o único órgão legítimo de representação para todos os fins de esportes universitários das Faculdades. Ademais, promove eventos e/ou vendas de produtos visando gerar



renda, que será convertida em equipamento para os estudantes participantes da mesma.

Vale ressaltar ainda que os estudantes do Curso de Nutrição UNICEPLAC participam anualmente do programa CRN1 Jovem, proposto pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região. A iniciativa tem como objetivo aproximar o futuro Nutricionista do Sistema CFN/CRN, buscando orientar e atender expectativas dos inerentes ao exercício profissional. Os membros participam de: Elaboração de boletins técnicos; Elaboração de conteúdo para as mídias do CRN 1 jovem; Discussões de legislações CFN/CRN, dentre outros temas voltado para a área da nutrição em geral; Realização e planejamento de eventos online, para alunos.

A instituição está ainda aderida às políticas de acesso ao ensino superior, como programas de Fundo de Financiamento ao Discente do Ensino Superior, no qual o UNICEPLAC mantém cadastro no Ministério da Educação para que os seus discentes possam ser beneficiados com FIES e PROUNI e, além disso, também está disponível ao aluno a modalidade de financiamento próprio para os cursos de graduação, o POSSO.

O Núcleo de Estágio acompanha todos os processos vinculados aos estágios obrigatórios e não obrigatórios do UNICEPLAC, em auxílio administrativo às atividades didático-pedagógicas

A atividade de gestão do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório e Não-Obrigatório é gerida por um Núcleo de Estágios institucional, que realiza a parte burocrática (celebração de termos de convênio e parcerias) perante instituições. No caso do Curso de Nutrição, o Núcleo e Estágios Institucional consideram em seu plano de trabalho como estratégias as parcerias referentes aos estágios de UAN, Esportiva



e Funcional, Nutrição Social e Nutrição Clínica, além de práticas realizadas nesses locais.

Por fim, as ações inovadoras relacionadas ao apoio ao discente estão intimamente relacionadas aos temas de internacionalização, ao Espaço Acolher e à Central de Relacionamento ao Aluno (CRA) e também tem como finalidade trabalhar mais próximo dos alunos em questões humanizadoras, ligadas à evasão e retenção.

O UNICEPLAC dispõe do serviço de Ouvidoria como uma alternativa para que discentes, docentes, colaboradores, usuários e a comunidade em geral manifestem sua opinião sobre os serviços educacionais e assistenciais ofertados.

A Ouvidoria é um meio acessível para que todos expressem seus anseios, insatisfações, sugestões e elogios, tanto ao corpo discente como ao corpo assistencial e diretivo. Assim sendo, a Ouvidoria é um canal de comunicação entre a instituição e a comunidade, visando contribuir para a solução de problemas e melhoria dos serviços prestados. A Ouvidoria está vinculada à Reitoria e atua no atendimento, registro, avaliação e envio de reclamações, sugestões, críticas e demais assuntos aos setores responsáveis pela questão, mediando o relacionamento entre a instituição e a comunidade com total sigilo.

Este serviço tem por objetivo facilitar o encaminhamento das demandas das comunidades interna e externa aos canais administrativos competentes do UNICEPLAC, visando contribuir para a solução de problemas e melhoria dos serviços prestados. Desta forma, por meio deste importante canal de comunicação, passa a se conhecer melhor o seu público, podendo mensurar e/ou solucionar problemas existentes ou até mesmo antevê-los, no contexto do curso.



1.14. Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa

O UNICEPLAC realiza, sistematicamente, ações tanto acadêmicas quanto administrativas, usando como subsídio os resultados das autoavaliações e avaliações externas. São consideradas as avaliações *in loco* dos cursos, sejam presenciais sejam à distância, e avaliações mais amplas, da IES, bem como o Exame Nacional de Desempenho do Estudante (ENADE) e os CPCs alcançados, dentre outros indicadores.

Em síntese, a gestão do curso direciona suas ações também ao considerar os mecanismos de avaliações externas, com referências aos resultados do ENADE, e desenvolve ações voltadas à conscientização da obrigatoriedade e importância no período que antecede o exame; acompanhamento dos estudantes no dia do ENADE nos pontos de provas; oficinas, caso os alunos sintam necessidade de atualização de conteúdos; reestudo periódico dos PPC e planos de ensino para atendimento dos conteúdos transversais; entre outras. A partir dos resultados obtidos das avaliações *in loco*, o curso objetiva trabalhar com a divulgação dos resultados, sendo importante o parecer para eventuais medidas de saneamento das fragilidades apontadas com a divulgação das ações, entre outras.

As ações de autoavaliação estão classificadas em três categorias no curso de Nutrição: Realizada pela CPA; realizada pelo Coordenador e NDE do Curso; realizada pelos relatórios do AVALIA. Vale ressaltar que a autoavaliação da CPA e mapeamentos realizados pelo curso subsidiam a elaboração e delineamento do Plano de Ação da Gestão de Curso/NDE.

A Comissão Própria de Avaliação - CPA do UNICEPLAC procura desenvolver um processo de autoavaliação que, de fato, envolve os integrantes da CPA, coordenadores, docentes, técnicos administrativos e, em especial, os estudantes.



Todo esse modelo já está adaptado às novas realidades virtuais e é implementado no Curso.

Nas reuniões, a participação da comunidade acadêmica é documentada e contribui para aperfeiçoar as diferentes posições, consolidando o compromisso de todos com a qualidade da educação superior e do curso. A CPA se reúne com temáticas previamente estruturadas e sistematizadas, buscando acompanhar, de modo integrado, todo o processo avaliativo e tais procedimentos são devidamente ajustados para plena aplicação ao Curso, através de plataformas e formulários digitais que permitem o acesso e comunicação com estudantes, professores, tutores e coordenadores, além da comunidade externa.

Assim, a CPA mantém um canal direto e virtual no ambiente AVA, para realizar reuniões e divulgação de todas as devolutivas. Além disso, há transparência e disponibilização integral dos resultados à comunidade acadêmica e delineamento de processo autoavaliativo periódico do curso. Esse canal também é mantido, através da Coordenação de Curso, que tem sala específica de atendimento, comunicação e monitoramento de boas práticas nas demais plataformas digitais, a exemplo do Avalia.

A gestão da instituição utiliza os instrumentos e insumos da CPA para tomar decisões estratégicas. São emitidos relatórios com cronograma a ser desenvolvido no decorrer do semestre letivo, a fim de promover melhorias no âmbito do curso e que culminam no aperfeiçoamento da gestão junto à comunidade acadêmica.

Com referência aos resultados de autoavaliações contamos com:

Divulgação e conscientização sobre a importância da participação da comunidade acadêmica;



Ampla divulgação do relatório e ações corretivas adotadas no âmbito Acadêmico; entre outras.

1.15. A Autoavaliação no âmbito do curso

Quanto aos procedimentos adotados pelo Coordenador do curso, são realizadas enquetes bimestrais nas plataformas, utilizando formulários específicos que resultam em relatórios imprescindíveis para tomada de decisão com base em evidências, metas e com base na regulação de área e as DCNs, concatenados com a opinião da comunidade acadêmica. Cabe à Coordenação conhecer e estudar os resultados da autoavaliação junto aos docentes e discentes, através de reuniões e grupos de trabalho virtuais ou presenciais, com apoio do NDE e Colegiado.

São construídas recomendações em relação às fragilidades apontadas e partilhados os pontos fortes, como elementos positivos. Os professores e coordenadores geram um plano de ação, que é divulgado amplamente aos discentes, professores, com foco na qualidade de ensino, harmonia e regularidade do curso.

1.16. O Avalia

O Avalia, além de ser uma plataforma digital de aplicação de avaliações, possibilita também a análise do desempenho acadêmico dos alunos e o levantamento de informações acerca de eventuais fragilidades que vem a subsidiar alterações nos planos de ensino, de metodologias de ensino-aprendizagem, dentre outros. É importante ressaltar que as avaliações podem ser realizadas de forma online, à exceção de situações extraordinárias, como a da pandemia de Covid-19, pois as provas são realizadas de forma presencial; até mesmo para os cursos ofertados na modalidade EaD.



A gestão do curso trabalha o AVALIA como um instrumento de melhoria do processo de ensino-aprendizado. O uso da ferramenta, por todos os cursos do UNICEPLAC, favorece sua institucionalização também para o Curso.

O AVA também passa por avaliações periódicas, tanto pela CPA como pelos gestores do Centro de Ensino à Distância do UNICEPLAC, de forma institucionalizada. Tais avaliações permitem verificar a aderência dos alunos às unidades curriculares ofertadas na modalidade EaD, as dificuldades e barreiras a serem vencidas, e subsidiam a implementação de ações que visam a melhoria contínua deste moderno recurso educacional.

1.17. Avaliação Externa

Os resultados das avaliações externas: avaliação in loco e ENADE são analisados e discutidos pelo Colegiado do Curso e NDE e respaldam as ações no âmbito do curso, como um processo de diagnóstico, reflexão, elaboração de plano estratégico de ações e acompanhamento/ monitoramento.

O plano estratégico de ações é amplamente divulgado e discutido com o curso, tornando o processo de avaliação dialógico com a visão de futuro do curso.

Com referência aos resultados dos indicadores externos, o curso realiza:

1. Conscientização da obrigatoriedade e importância do exame do ENADE, no período que o antecede;
2. Acompanhamento aos estudantes no dia do ENADE e no exame de suficiência do Conselho Profissional (caso houver);
3. Oficinas, caso os alunos sintam necessidade;



4. Reestudo periódico do PPC e planos de ensino para atendimento dos conteúdos transversais do ENADE, entre outras.
5. Divulgação dos resultados após parecer satisfatório da Secretaria (MEC);
6. Saneamento de fragilidades apontadas com divulgação das ações, entre outras.

Os alunos das turmas ENADE são conscientizados sobre a obrigatoriedade e importância da realização do exame, e os docentes acompanham os estudantes no dia do ENADE nos locais de prova. Seu resultado impacta diretamente nas ações de melhoria propostas pela Coordenação e NDE e colabora no direcionamento de ajustes acadêmicos e pedagógicos, subsidiando o reestudo periódico dos PPC e planos de ensino. O Conceito Preliminar de Curso, CPC, também é importante indicador de avaliação externa. Composto por diferentes variáveis, também é considerado nos processos de avaliação do curso, orientando planos de ações.

No curso de Nutrição do UNICEPLAC, a implantação e o desenvolvimento das diretrizes curriculares são continuamente acompanhadas e permanentemente avaliadas, pelo NDE e colegiado de curso, a fim de verificar o andamento dos processos e permitir os ajustes que se fizerem necessários. Os resultados de avaliações internas e externas identificam os aspectos que facilitam a ação acadêmica do curso e sugerem mecanismos e estratégias para a correção de ações no sentido de conseguir a maior qualidade do processo de ensino-aprendizagem.

Os resultados das avaliações internas realizadas semestralmente pela Comissão Própria de Avaliação – CPA subsidiam as decisões do NDE no que se refere à necessidade de revisão do Projeto Pedagógico do Curso, de planos de



ensino, adoção de referências bibliográficas, critérios de avaliação, entre outros. Os relatórios também trazem ricas contribuições e feedbacks que orientam os docentes na condução de seus afazeres pedagógicos. O feedback da avaliação realizada pela CPA é feito individualmente pela Coordenação do Curso com os docentes, e da pró-reitoria acadêmica com o Coordenador de Curso, oportunidade em que são abordados pontos de interesse trazidos no relatório. Da mesma forma, à comunidade acadêmica e sociedade civil é dado retorno acerca das melhorias implementadas a partir da análise das avaliações realizadas, evidenciando que o processo de melhoria contínua é compartilhado. Quando da devolutiva ao docente, este é convidado a fazer uma reflexão sobre as questões levantadas no questionário da CPA pelos alunos e a elaborar um plano de ação para ajustar suas condutas frente aos quesitos considerados para devolutiva à Coordenação do Curso. Essa devolutiva é realizada pela Coordenação e Presidente da CPA em reuniões com os representantes de turma e amplamente divulgada nas mídias institucionais com o apoio da Assessoria de Comunicação (ASCOM).

A partir dos resultados do relatório da CPA, a Coordenação elabora um plano de ação, a fim de intervir nas fragilidades apontadas e reforçar os pontos fortes do curso. Os resultados deste importante instrumento avaliativo orientaram uma série de mudanças no Curso de Nutrição do UNICEPLAC, envolvendo a análise dos dados colhidos nesses instrumentos que oferece um diagnóstico da rotina do curso, de seus pontos fortes e das eventuais fragilidades, colaborando com a tomada de decisões, definição das prioridades de intervenção e confecção de planos de melhorias.

Vale salientar que no curso de Nutrição várias ações têm sido desenvolvidas como produto das avaliações de CPA, são elas: laboratório de análise sensorial; melhorias nos ambientes da clínica escola de nutrição e centro de simulação, climatização de salas de aula, estruturação de projetos para melhorias da lanchonete,



reformas na biblioteca, aquisição de novos utensílios para o laboratório de dietética e novos equipamentos e instrumentos para o laboratório de avaliação nutricional.

No âmbito pedagógico, foram criados mecanismos de maior divulgação das atividades de extensão e iniciação científica, informativos sobre atividades complementares e seus mecanismos de aproveitamento, melhorias na divulgação de monitoria, investimentos em tecnologia, capacitação docente em metodologias ativas de ensino-aprendizagem, elaboração de um novo Projeto Pedagógico e nova matriz curricular e inserção de Tecnologias de Informação e Comunicação de uma maneira mais proeminente na realidade do curso.

Importante ressaltar que, previamente à aplicação do questionário de avaliação, é feita ampla divulgação, sensibilização e conscientização sobre a importância da participação da comunidade acadêmica. Como evidência de apropriação de resultados pela comunidade acadêmica são realizadas reuniões com os representantes de turma, além de reuniões com o colegiado de curso e administrativo.

Outro importante instrumento de gestão utilizado pelo curso é a plataforma AVALIA que oferece ao coordenador e docentes uma gama de possibilidades, tais como: elaboração de provas; avaliação de desempenho, análises técnicas e pedagógicas sobre o nível de desempenho dos estudantes, ferramentas para avaliação interna como simulado, dentre outros.

Por fim, aglutinando as duas fases são realizadas reuniões de planejamento entre os professores do NDE, nas quais são apresentadas as avaliações externas e internas. Neste planejamento são discutidas as inovações e novos métodos a serem utilizados em cada disciplina. Tais modificações ou atualizações são submetidas ao Colegiado do Curso para apreciação e posteriormente ao Conselho Superior.



1.18. Atividades de Tutoria

As atividades de Tutoria atendem às demandas didático-pedagógicas do curso de Nutrição. Os tutores são selecionados e capacitados para o atendimento de tais demandas dentro das especificidades e características estruturais do curso. Com base nos conhecimentos, habilidades de atitudes, são atividades da tutoria:

- i. responsabilizar-se pela aproximação e articulação entre alunos, tutores e professores;
- ii. acompanhar o processo de ensino-aprendizagem durante o semestre letivo;
- iii. proceder a aplicação das provas presenciais e virtuais, quando for o caso;
- iv. registrar as informações necessárias para a evolução do aluno no curso;
- v. esclarecer dúvidas quanto ao conteúdo das disciplinas, articulado com o professor;
- vi. interagir com os professores no que se refere aos conteúdos, às atividades e chaves de resposta;
- vii. interagir com os professores, visando melhorias no desempenho dos alunos e redução dos índices de reprovação e evasão;
- viii. estimular os alunos na busca de várias informações, bem como, na participação de atividades culturais e sociais que contribuam para o processo de aprendizagem;



- ix. responder diariamente as dúvidas encaminhadas pelos alunos;
- x. utilizar técnicas de motivação adequadas para estimular o aluno a progredir no curso de forma interativa, enfatizando a autodisciplina;
- xi. orientar os alunos na utilização das ferramentas de comunicação disponíveis no AVA;
- xii. prestar orientação direta ao aluno;
- xiii. organizar todas as atividades de estudo de acordo com cada eixo temático trabalhado pelos professores, sob orientação da equipe pedagógica e de forma padronizada;
- xiv. enfatizar o comprometimento que deverá prevalecer entre o acadêmico e o curso, estimulando as devidas responsabilidades, direito e deveres de todos;
- xv. orientar os alunos no cumprimento e envio das atividades dentro dos prazos estabelecidos;
- xvi. responder diariamente aos e-mails dos alunos;
- xvii. conhecer todo o planejamento da aula de forma a garantir o fornecimento de todo e qualquer material com antecedência mínima necessária; e manter atualizados os registros acadêmicos dos alunos.

Com ação pedagógica centralizada no estudante, o curso adota um modelo de tutoria ativa, interativa, ágil e contínua. Os tutores têm competência conceitual e metodológica para acompanharem os discentes ao longo de todo o curso, motivando-os a participar e interagir com grupo com intuito de diminuir a distância entre tutor e



aluno, por meio de mensagens constantes, além de interações no AVA, utilizando os Fóruns, Chats e Recursos Visuais como ferramentas para motivação.

As Disciplinas EaD deixam os alunos cada vez mais independentes, cabendo aos professores-tutores assegurar que o processo de aprendizado ocorra da melhor forma possível, garantindo a interatividade entre as disciplinas e os alunos. Portanto, um diferencial do sistema de tutoria do UNICEPLAC está na interação direta dos professores com os estudantes. Cabe aqui ressaltar que a função do tutor, mediador do processo de aprendizagem, é exercida pelos próprios professores, ou seja, neste modelo, a tutoria é feita a distância pelos professores, que se dedicam à construção de interações e situações de aprendizagens significativas.

Cada professor é responsável pela gestão de seu componente curricular, e desempenha as atribuições de divulgar o plano de ensino, criar condições de aprendizagem por meio da promoção de discussões relacionadas ao conteúdo, da proposição de questões e situações-problema e da ampliação dos temas apresentados no material didático e acompanhar o processo de organização dos estudos pessoais e coletivos. Além disso, respondem às solicitações dos estudantes, instigam a participação e mediam discussões nos espaços de interação, conduzem o trabalho cooperativo entre os estudantes, promovem estratégias e atividades de recuperação e orientam trabalhos e projetos de pesquisas. Cabe ainda ao professor conduzir os encontros presenciais estabelecidos para o seu componente curricular. Dentro deste contexto, quando os professores executam a tutoria, viabilizam a construção de uma relação contínua com cada aluno em específico, prestando atendimento coletivo ou individual.

Para além das atribuições docentes, cabe ressaltar que a metodologia adotada pelo UNICEPLAC para as disciplinas EaD enfatiza o diálogo entre os participantes da modalidade a distância, incluindo a contribuição ativa do aluno nas



situações interativas, nas quais o professor atua como guia e facilitador, provocando e estimulando descobertas, propondo estratégias em uma prática pedagógica que deve levar o aluno a produzir e refletir, com autonomia, experimentando e registrando o resultado de suas observações na plataforma.

As atividades de tutoria nas disciplinas oferecidas na modalidade à distância são objeto de avaliação por parte dos alunos através das avaliações semestrais realizadas pela CPA. A equipe do CEAD e a Coordenação do Curso também participam desse processo avaliativo, que subsidia a implementação de mudanças qualitativas para o aperfeiçoamento das tutorias das modalidades à distância.

Dessa forma, as atividades de tutoria contemplam o atendimento às demandas didático-pedagógicas da estrutura curricular do curso, considerando a mediação pedagógica junto aos discentes, o domínio do conteúdo, de recursos e dos materiais didáticos, bem como o acompanhamento dos discentes no processo formativo. Contempla também o planejamento de avaliação periódica por estudantes e equipe pedagógica do curso, embasando ações corretivas e de aperfeiçoamento para o planejamento de atividades futuras. Os tutores são acompanhados e avaliados pela Coordenação de Educação à Distância (CEAD) do UNICEPLAC.

1.19. Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria.

No Curso de Nutrição do UNICEPLAC a figura do professor promove o processo criativo de materiais, questões, exercícios e avaliações, na condição de mediador do processo de ensino-aprendizagem, buscando a motivação dos alunos e a criação de oportunidades de aprendizagem. É o responsável por atendimentos que exijam complexidade de conhecimento teórico e/ou prático e pela realização da



avaliação da aprendizagem, fornecendo a avaliação final de participação e de aproveitamento do aluno em cada disciplina.

No cotidiano dos estudantes, o curso conta com o tutor, responsável por prestar assistência ao aluno de forma sistemática e colaborativa, realizando o acompanhamento dos discentes no processo formativo e auxiliando no planejamento de avaliação periódica.

Os tutores do curso de Nutrição assumem papel relevante no sucesso do curso, pois possuem características essenciais que incorporem a tríade “conteúdo, operação e interação”. E, ao mesmo tempo, deve estimular a participação efetiva dos alunos no processo formativo. Os tutores são capacitados, de forma especial, para domínio dos recursos tecnológicos utilizados no curso, ambiente virtual de aprendizagem e sistemas acadêmicos, bem como outros que possam ser assimilados e contam com o Plano de Ação da tutoria, bem como o Plano de Gestão e Guia do Tutor. Também confeccionam os relatórios técnicos necessários, que versem sobre a tutoria.

Sendo assim, algumas competências e habilidades que os tutores-docentes devem possuir, com treinamentos e aperfeiçoamentos realizados pelo UNICEPLAC, e alinhados ao PPC, são:

- executar as atividades de forma organizada, com o intuito de aperfeiçoar os procedimentos e conseguir melhores resultados;
- oferecer soluções e ideias novas por iniciativa própria, antecipando-se a possíveis problemas que poderão surgir, disposição para iniciar e manter ações que irão alterar o ambiente;



- saber tratar as pessoas de acordo com suas reações emocionais e perceber as necessidades alheias, tentando identificar-se com a mesma, sentir o que ela sente;
- capacidade de manter o bom humor, não sofrendo alterações bruscas devido ao surgimento de situações adversas;
- adaptar-se ao surgimento de novas atividades para adoção de práticas criativas e modernas, sugerindo novas maneiras de realizar tais tarefas, para resolver problemas de forma inovadora, maximizando o uso dos recursos disponíveis;
- estar sempre presente, disponibilizando o seu potencial em prol do alcance dos objetivos e metas do curso, colaborando, dando suporte, com total dedicação;
- ter capacidade para mediar informações, em momentos síncronos, assíncronos e presencial, com o intuito de agilizar o cumprimento de metas, o alcance de objetivos compartilhados;
- ser hábil na mediação de conflitos, mediando problemas de aprendizagem;
- acompanhar os discentes com planejamento de avaliação periódica por estudantes e equipe pedagógica, embasando ações corretivas e de aperfeiçoamento, através de discussões multidisciplinares e propositivas, dentre outros meios.

Há o comprometimento da equipe com a condução dos trabalhos de acordo com as premissas do projeto pedagógico do curso. As avaliações periódicas, realizadas pelos discentes, Coordenação do CEAD e Coordenação do Curso retroalimentam a capacitação semestral de tutores, ação que encontra respaldo



institucional, que prima pela implementação de práticas inovadoras no âmbito das componentes curriculares à distância.

Assim, os conhecimentos, habilidades e atitudes da equipe de tutoria estão adequados para que as atividades e ações estejam alinhadas ao PPC, às demandas comunicacionais e às tecnologias previstas para o curso. O planejamento de avaliações periódicas é uma constante, para possibilitar a identificação da necessidade de capacitação dos tutores, bem como do apoio institucional para adoção de práticas criativas e inovadoras.

Vislumbrando-se adequados conhecimentos, habilidades e atitudes, considerado o Tripé da Competência como referencial importante para a validação de ações da tutoria, espera-se que o tutor desenvolva, de forma criteriosa, objetiva e humanizada – dentro das perspectivas da EaD – ações no sentido do melhor engajamento do aluno para fim de sua formação e adequação dos conhecimentos obtidos junto ao mercado profissional no qual será inserido.

Deste modo, para além da análise curricular prévia, entrevista e comprovação de habilidades pontuais para o exercício da tutoria, cabe a manutenção de formações constantes e atualizações em torno dos mecanismos tecnológicos de apoio à docência. É possível reforçar, neste contexto, a obrigatoriedade dos cursos e treinamentos ofertados pelo CEAD da instituição, tornando os tutores devidamente certificados após a sua realização, portanto, para que seja aprimorada a capacidade de compreensão da dinâmica pedagógica junto aos discentes, tanto nos momentos de interação pelo ambiente virtual de aprendizagem (síncronos ou assíncronos) quanto em momentos de interação presencial (acolhidas, reuniões, interações diversas), domínio de conteúdo, recursos e materiais didáticos e, ainda, na condução de atividades e avaliações realizadas.



Os cursos seguem disponibilizados nas plataformas tecnológicas utilizadas (AVA/Moodle), bem como, no rol de treinamentos presenciais disponíveis e formatados para aplicação aos tutores destacando-se, dentre outros, as seguintes ofertas: Capacitação de Tutores EaD, Oficina Fórum Avaliativo, Elaboração de Questões ENADE, Oficina Feedback, Oficina Como Tornar a Aula mais dinâmica e, ainda, Trilha de Aprendizagem sobre o Moodle. De modo abrangente, os tutores são estimulados a participarem de outras formações, além dos treinamentos ofertados pelo CEAD/UNICEPLAC, incluindo-os em atualizações constantes quanto ao desenvolvimento de condições plenas e otimizadas no desenvolvimento de suas tarefas junto aos cursos/disciplinas.

Por fim, como elemento norteador e de apoio às premissas de formação e desempenho em torno do trabalho da tutoria, tem a CPA um papel importante no mapeamento de demandas por parte dos alunos, ainda, utilizando-se como métrica reunião semestral entre coordenação geral do CEAD e professores, para que sejam identificados e estabelecidos os caminhos mais assertivos em torno das competências devidas para cada profissional em sua atuação nas turmas, de modo geral.

1.20. Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem

As Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC), empregadas no processo de ensino-aprendizagem no âmbito do curso de Nutrição possibilitam disseminar o conhecimento qualitativo a indivíduos dispersos geograficamente, permitindo o acesso à informação a qualquer hora e em qualquer lugar.

Tendo em vista que muitos não teriam condições de estudo de outra forma, o recurso contribui com as tendências educacionais, para desenvolver e implantar cursos e programas na modalidade de educação à distância, de forma online.



O setor de informática da instituição é responsável pela infraestrutura de comunicação de dados, voz, internet e microinformática. Sua função primária é disponibilizar informações com o objetivo de viabilizar a infraestrutura necessária das áreas acadêmicas e administrativas.

A comunicação entre alunos, professores, tutores e coordenação é baseada em meios eletrônicos tais como e-mail, o ambiente virtual de aprendizagem e suas várias ferramentas comunicacionais e o próprio APP do UNICEPLAC. Isso não exclui o contato físico que é possível nos encontros presenciais, na utilização de laboratórios e na possibilidade da marcação de reuniões e encontros, quando as mídias que a IES oferece estão o livro digital, páginas da Internet, videoaulas de apoio, apresentações gravadas, roteiros, infográficos, e sistemas de apoio ao aluno via web.

Além disso, há sala preparada para videoconferência. Os alunos e professores podem participar de conferências, palestras, audiências, simulações, julgamentos e debates com profissionais à distância. Há bases de dados digitais à disposição de discentes e docentes na Biblioteca. O acesso on-line pode acontecer a partir de qualquer computador, às bases de dados com conteúdo próprios na área do curso, tais como a biblioteca virtual E-volution, Minha Biblioteca e Proquest, com acesso completo aos conteúdos (artigos, livros, revistas e periódicos), em mais de 15 idiomas. Por meio de aplicativo instalado em dispositivos móveis, o estudante também pode ter acesso remoto, a qualquer hora e lugar, ao conteúdo disponibilizado, inclusive às bibliotecas virtuais.

Para Pessoa com Deficiência (PcD), a biblioteca disponibiliza, pelo menos, 05 (cinco) computadores com o DOSVOX, assim como o CEAD. O sistema que se comunica com o usuário através de síntese de voz, viabiliza o uso de computadores por deficientes visuais que adquirem, assim, independência no estudo. Além do



DOSVOX o AVA, conta com o V-LIBRAS, tradutor da língua portuguesa para libras, sistema que auxilia na comunicação de pessoas com deficiência auditiva.

Assim, para dados administrativos e acadêmicos, há o Portal do Aluno, que integra os registros acadêmicos, administrativo-financeiros, bibliotecas, dentre outras utilidades e comodidades acadêmicas voltadas à disponibilização das informações acadêmicas. Em uma única plataforma, o aluno possui todo seu histórico de matrículas, notas, frequência, regularidade financeira, consulta e acesso ao acervo bibliográfico.

Todas estas formas de utilização das tecnologias de informação e comunicação possibilitam experiências ricas e diferenciadas de aprendizagem no âmbito do curso de Nutrição do UNICEPLAC. Vale mencionar, mais uma vez, que além do portal do aluno e da plataforma Moodle (base dos processos acadêmicos, em sala, de disciplinas teóricas, práticas e estágios supervisionados), a Plataforma Avalia traz um incremento importante ao ensino-aprendizagem e à gestão da qualidade.

O Avalia integra esse conjunto, como uma ferramenta institucionalizada de uso docente que possibilita, no curso, a análise do desempenho acadêmico dos alunos e o levantamento de informações acerca de eventuais fragilidades. Portanto, são plataformas que subsidiam melhorias e alterações nos planos de ensino, roteiros de aulas, de metodologias de ensino-aprendizagem, entre outros.

Atento às tecnologias disponíveis para as melhores e mais inovadoras práticas pedagógicas, o UNICEPLAC não mede esforços para investir e oferecer o que há de mais avançado em tecnologias de informação e comunicação. As TICs têm sido implementadas nas diversas etapas da formação acadêmica, contribuindo para um processo de ensino-aprendizagem moderno e eficaz e para a execução, de



maneira excelente, do Projeto Pedagógico do curso. São consideradas as questões de:

- i. conveniência das diferentes mídias aos objetivos desejados;
- ii. disponibilidade tecnológica e o nível de familiaridade dos alunos com a mídia escolhida; e
- iii. adequação de custo e tempo de elaboração das mídias em relação aos prazos de finalização estabelecidos e a disponibilidade da equipe de elaboração das mídias.

Além desses recursos, são disponibilizadas as aulas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), com canais de interação, com os materiais didático-instrucionais que podem ser acessados também pelos recursos de tecnologia móvel, tais como: tablets, e telefones celulares, que permitem acessar o conteúdo do curso a qualquer hora e em qualquer lugar.

O estudante do curso, além dos professores e tutores, pode contar com recursos e ferramentas tecnológicas de informação, dentre elas a plataforma moodle (principal plataforma do curso), com suporte no google meet e Avalia. Esse conjunto permite transitar sobre as seguintes ferramentas:

1. Fórum de discussão reúne recursos que permitem a interação entre usuários, por meio de debates ou simples perguntas e respostas entre os participantes, em torno de temas específicos ou gerais do curso. Há fóruns mais abrangentes e mais restritos, quanto aos assuntos que são abordados em cada disciplina. Há também os fóruns abertos ou fechados ou ainda restritos, quanto à participação e metodologia);



2. Central de mensagens (através desta ferramenta a gestão de sala de aula pode enviar mensagens internas ou por e-mail aos estudantes e professores).

3. Anotações (permite que o aluno reproduza suas impressões e apontamentos como um caderno virtual).

4. Enquetes (são métodos de pesquisa e interação em sala de aula virtual). Permitem não apenas coletar dados de um grupo predefinido, como também obter informações e insights sobre vários tópicos de interesse).

1. Atividades de autocorreção;

2. Bibliografia;

3. Chats;

4. Agendas;

5. Exercícios;

6. Estudo de casos (correspondem a atividades virtuais voltadas a uma estratégia de ensino e pesquisa).

7. Resolução de problemas (correspondem a espaços virtuais voltados a uma estratégia de ensino e pesquisa, mas com forte olhar sobre a profissionalização do saber.

8. Trabalho em Grupo;

9. Áudios;

10. Vídeos



11. Apostilas on-line.

12. Livros Eletrônicos.

Dessa forma, as tecnologias de informação e comunicação planejadas para o processo de ensino-aprendizagem possibilitam a execução do projeto pedagógico do curso, viabilizando a acessibilidade digital e comunicacional e a interatividade entre docentes, discentes e tutores. O acesso a materiais ou recursos didáticos são disponibilizados a qualquer hora e lugar, propiciando experiências qualitativas e diferenciadas de aprendizagem.

1.21. Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

O curso pode ser desenvolvido pelo Ambiente Virtual de Aprendizagem Moodle, já adotado na instituição, consagrado e utilizado em mais de 200 países. Sendo um software livre, ele é amplamente desenvolvido pela comunidade acadêmica e hoje conta com cerca de 1800 plugins, que são complementos importantes para serem utilizados de acordo com os objetivos da disciplina.

O Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA proporciona aos alunos o desenvolvimento, interação e distribuição de conteúdo diversos relativos ao curso. O AVA é disponibilizado para ajudar professores e tutores no gerenciamento de conteúdo e materiais complementares para os seus alunos, bem como na gestão completa do Curso.

Com esse ambiente é possível acompanhar todo o processo de aprendizagem por parte do aluno, além de gerar relatórios sobre performances e progresso dos procedimentos de ensino-aprendizagem. Com isso, é possível trabalhar de forma assertiva diante de possíveis problemas que possam ocorrer, garantindo a eficácia do processo-ensino aprendido.



O curso contempla a mediação pedagógica por meio de mecanismos de interação encontrados no AVA, com canais de interação com os materiais didático-instrucionais, nas diversas ferramentas disponíveis, tais como: aulas, fóruns, chats, envio de mensagens, etc.; além dos institucionalizados, como: atendimento aos alunos, fale conosco e ouvidoria.

O sistema de gerenciamento de aprendizado oferece a possibilidade de disponibilizar material didático, cursos e treinamentos de forma online, dentre outros. Dentro da plataforma Moodle há vários recursos disponíveis. Os professores e tutores, com atribuições distintas e complementares, podem criar salas de estudo, fóruns de discussões, disponibilizar materiais didáticos, webinars, realizar avaliações simuladas, entre outros. Neste contexto, o AVA representa importante ferramenta de acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional.

O ambiente virtual de aprendizagem – AVA é um espaço que permite a interação e cooperação entre aluno e professor / tutor ou entre os próprios alunos. Chats e fóruns de discussão são ferramentas utilizadas com frequência nos componentes curriculares oferecidos à distância. O chat pode ser utilizado também ao vivo, durante um webinar ou vídeo aula. Nesse caso, as dúvidas podem ser respondidas imediatamente pelo professor, e a interação entre os participantes é intensa. Também pelo ambiente virtual de aprendizagem o professor ou tutor pode acompanhar a evolução de seus alunos. Dados como o tempo que os estudantes gastam em um único módulo e as dúvidas suscitadas, por exemplo, permitem notar como está a absorção de conhecimento, e realizar adequações e mudanças, quando necessárias.

O AVA também passa por avaliações periódicas, tanto pela CPA como pelos gestores do Centro de Ensino à Distância do UNICEPLAC, assim como já acontece para os cursos presenciais, de forma institucionalizada. Tais avaliações permitem



verificar a aderência dos alunos ao curso, as dificuldades e barreiras a serem vencidas, e subsidiam a implementação de ações que visam a melhoria contínua deste moderno recurso educacional.

Dessa forma, o Ambiente Virtual de Aprendizagem apresenta materiais, recursos e tecnologias apropriadas, que permitem desenvolver a cooperação entre tutores, discentes e docentes, bem como a reflexão sobre o conteúdo das disciplinas e a acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional. As avaliações periódicas permitem resultados efetivos, possibilitando ações de melhoria contínua.

Destaca-se que os elementos norteadores para uma adequada dinâmica de aprendizagem alguns princípios são explicitados, dentre outros documentos, no Plano de Gestão e Guia de Tutoria, desenvolvido pelo CEAD/UNICEPLAC com o intuito de disponibilizar a todos os envolvidos informações e acesso aos recursos adequados para uma comunicação eficaz e eficiente, bem como, o melhor uso dos recursos disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA institucional, deste modo, vislumbrando-se informações importantes relacionadas ao conceito de interação e plano de ação para uma atuação efetiva do professor e o tutor da modalidade EAD.

1.22. Material Didático

O material didático utilizado no curso é disponibilizado aos estudantes após ser projetado, analisado, revisado e concebido de modo a permitir a excelente execução das atividades. Esta função é realizada pelo coordenador de curso juntamente com o NDE. Garante, assim, que a formação definida no projeto pedagógico do curso seja plenamente atendida, uma vez que satisfaz critérios de abrangência, adequação bibliográfica, bem como às exigências da formação, aprofundamento e coerência teórica.



Construído de forma dialógica, chama, a todo momento, o aluno ao auto estudo e aprendizado, motivando-o a seguir na trilha prevista para sua formação e também o convidando a aprofundar seus conhecimentos, visto que disponibiliza ao discente links e referências que permitem conhecimentos extras.

O material, a todo tempo, busca inovar, aproximando o conteúdo teórico da prática e do cotidiano, ao apresentar exemplos e correlações com o mundo do trabalho e com a vida em geral. O que possibilita ainda uma aprendizagem significativa e contextualizada.

A Instituição conta ainda com plano de logística para a produção e distribuição do material didático, necessário ao acompanhamento das aulas, em tempo exíguo.

O UNICEPLAC institucionalizou um sistema misto para a produção do material didático, com parcerias com empresas externas (Pearson para livros, Delinea e Raleduc), porém com curadoria própria para a seleção dos conteúdos dos livros, acompanhada de análises e ajustes semestrais dos materiais realizadas pelo professor responsável pela disciplina, que pode indicar a necessidade de troca de livro.

A IES possui institucionalizado também, por meio de Portaria, a nomeação da equipe multidisciplinar responsável pela condução do EaD, incluindo webdesigner, revisor pedagógico, técnico do ambiente virtual de aprendizagem, auxiliar de logística e coordenador do CEAD.

Destaca-se que as unidades curriculares estão adequadas aos diferentes quesitos de acessibilidade contando com ferramentas como: leitores de tela, contraste de cores, fontes aumentadas, possibilidade de janela de LIBRAS e os facilitadores dos sistemas operacionais e utilizam diferentes recursos, mídias, suportes e



linguagens (vídeos, arquivos html; arquivos pdf; animações; infográficos). Todos os materiais podem ser baixados pelo aluno.

O material pode apresentar linguagem inclusiva e acessível, quando necessário e requisitado pelo aluno com deficiência ou necessidades especiais de aprendizado. Assim, o material didático que é disponibilizado aos discentes possibilitam desenvolver sua formação de forma abrangente, aprofundada e coerente. A acessibilidade metodológica e instrumental e a adequação da bibliografia às exigências da formação são atendidas por meio de linguagem inclusiva e acessível, com recursos inovadores.

Os materiais didáticos considerados para a dinâmica EAD são desenvolvidos/adquiridos do mercado especialmente para o UNICEPLAC.

Entre os materiais didáticos voltados para o processo de ensino-aprendizagem, destaca-se: o Livro Virtual: material didático da disciplina, disponível no AVA, acessível em diversos dispositivos, com linguagem dialogal para favorecer a aquisição de conhecimento e o fortalecimento do ser crítico; a Biblioteca Virtual: Minha Biblioteca, para que os professores possam desenvolver atividades utilizando bibliografias disponibilizadas no ementário das disciplinas e para que os alunos possam consultá-la com referência das suas interações bem como para o se aprofundamento dos conhecimentos.

Durante a disciplina, os professores/tutores são orientados a criar questões, exercícios, atividades de pesquisa, sempre fazendo vínculo aos materiais disponíveis, seja o conteúdo principal ou os livros digitais disponíveis na Minha Biblioteca. Destaca-se que, além de conteúdos inovadores – vídeos, gráficos, infográficos, vídeo slide e podcasts – estimula-se o desenvolvimento de atitudes inovadoras quanto à metodologia de ensino-aprendizagem. Além disso, todo o material fica disponível para



download em local apropriado, de fácil visualização, facilitando que o aluno transfira conteúdos importantes para sua base de dados particular, seja celular, tablet, computador ou eventual armazenamento na nuvem.

É relevante compreender que o UNICEPLAC institucionalizou um sistema misto para a produção do material didático, com parcerias com empresas externas (Pearson para livros, Delinea e Raleduc), todavia, com curadoria própria para a seleção dos conteúdos dos livros, acompanhada de análises e ajustes semestrais dos materiais realizados pelo professor responsável pela disciplina, que pode indicar a necessidade de troca de livro. A IES possui institucionalizado, também, por meio de Portaria, a nomeação da equipe multidisciplinar responsável pela condução do EAD, incluindo web designer, revisor pedagógico, técnico do ambiente virtual de aprendizagem, auxiliar de logística e coordenador do CEAD.

Destaca-se que as unidades curriculares estão adequadas aos diferentes quesitos de acessibilidade contando com ferramentas como: leitores de tela, contraste de cores, fontes aumentadas, possibilidade de janela de LIBRAS e os facilitadores dos sistemas operacionais e utilizam diferentes recursos, mídias, suportes e linguagens (vídeos, arquivos html; arquivos pdf; animações; infográficos). Todos os materiais poderão ser baixados pelo aluno.

O material poderá apresentar linguagem inclusiva e acessível, quando necessário e requisitado pelo aluno com deficiência ou necessidades especiais de aprendizado. Assim, o material didático que será disponibilizado aos discentes possibilitará desenvolver sua formação de forma abrangente, aprofundada e coerente. A acessibilidade metodológica e instrumental e a adequação da bibliografia às exigências da formação serão atendidas por meio de linguagem inclusiva e acessível, com recursos inovadores.



A disponibilização de momento síncrono de interação – link para plantão de dúvidas em tempo real, com horários predeterminados – é um dos recursos utilizados e que compreende proximidade junto aos alunos, bem como, possibilita que a interação se dê de modo fluido e responsivo, adaptado a circunstâncias e contingências que vão além do próprio AVA e transformando a experiência discente em um momento singular e mais assertivo.

1.23. Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem

O curso utiliza instrumentos e critérios para o acompanhamento e avaliação dos processos de ensino e aprendizagem em consonância com o sistema de avaliação institucional, que prevê a avaliação como processo constitutivo e constituinte do trinômio indissociável ensino-aprendizagem-avaliação. E, sobretudo, como instância a serviço das aprendizagens do estudante. Nesta relação, supera a ideia de que a avaliação é sinônimo de testes, provas e exames ou, ainda, que é fase terminal de algum momento (do bimestre, do semestre). Ao contrário, a avaliação compõe todo o trabalho em sala de aula, contínua e permanentemente. Para tanto, consideram-se as três funções da avaliação: a diagnóstica, a somativa e a formativa.

A avaliação do desempenho é feita por unidade curricular, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento discente. Para fins de aferição de rendimento acadêmico é considerado aprovado o aluno que obtiver nota final de aproveitamento mínima igual a 6. Todas as regras referentes à avaliação do processo de ensino e aprendizagem estão previstas no Regimento Geral da IES disponibilizado na aba “institucional” da plataforma Moodle.

Como ferramenta para a elaboração de provas, é utilizada a Plataforma Avalia, por se tratar de um sistema de gerenciamento de provas e feedbacks. No



Avalia, há o registro da Unidade curricular, onde o docente associa o conteúdo descrito no Plano de Ensino e o sistema disponibiliza aproximadamente 110.000 questões do banco Avalia, questões de concurso, questões do ENADE, além de permitir que o docente insira suas próprias questões. Assim, o Avalia permite que o docente construa sua prova, corrija e ainda visualize o desempenho geral da turma. Após a validação das questões disponibilizadas, as provas são geradas pelo coordenador e impressas, assim como o cartão de respostas, validados pelo docente. Vale ressaltar que com exceção de situações extraordinárias, como a da pandemia de Covid-19, as provas são realizadas de forma presencial; até mesmo para os cursos ofertados na modalidade EaD.

O Avalia realiza a correção da avaliação e garante um espaço de correção das questões discursivas pelo professor. O processo ampara a correção visualizada pelo aluno, a aplicação de recursos e gera relatórios de coeficiente de rendimento, percentuais de erros e acertos, graduação de dificuldades por questões.

Nesse contexto, os procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem previstos para o curso possibilitam o desenvolvimento e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva. As informações são sistematizadas e disponibilizadas aos estudantes, com mecanismos que garantam sua natureza formativa. Além disso, são planejadas ações concretas para a melhoria da aprendizagem em função das avaliações realizadas.

O curso conta com um calendário acadêmico divulgado no início de todo período letivo e disponibilizado na plataforma Moodle, aplicativo e site do UNICEPLAC.

A despeito do processo de aproveitamento a frequência mínima, é de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades programadas. O



aproveitamento escolar é avaliado através do acompanhamento contínuo do aluno, de provas escritas, trabalhos e exercícios. A média semestral é obtida por meio da média aritmética simples que compreende os dois bimestres do período letivo, podendo variar de 0 (zero) a 10 (dez).

Em cada bimestre são realizadas diversas verificações de aproveitamento, sendo a elas atribuídas uma nota expressa em grau numérico que varia de 0 (zero) a 10 (dez), onde o Calendário Acadêmico unifica a aplicação de uma avaliação escrita individual.

A composição da nota bimestral deve constar do plano de ensino da disciplina sendo critério mínimo a existência de ao menos dois perfis de avaliação de aprendizagem.

No caso de cursos ou disciplinas na modalidade de educação a distância a avaliação será obrigatoriamente presencial podendo o docente, conforme descrito neste artigo, definir a composição do cômputo da média desde que, no mínimo, 60% (sessenta por cento) seja o valor da avaliação presencial obrigatória.

Considera-se aprovado na disciplina o discente que nela obtiver nota final de aproveitamento mínima igual a 6 (seis), considerado a média dos resultados bimestrais, atendidos os mínimos de frequência.

1.24. Número de Vagas

O Curso de Nutrição do UNICEPLAC oferta 240 (duzentos e quarenta) vagas anuais. Este quantitativo está fundamentado em estudos periódicos (qualitativo e quantitativo) que apontam a região do Gama e Entorno Sul do Distrito Federal uma região em crescente expansão.



Além disso, o número de vagas considera pesquisa e estudos junto à comunidade, e a oferta atual corresponde plenamente à dimensão do corpo docente e às condições de infraestrutura física e tecnológica da IES, as quais podem ser verificadas in loco. Além disso, a quantidade de vagas pretendidas atende as demandas da região, ao mercado de trabalho e aos anseios do Governo Federal em ampliar as vagas para acesso ao ensino superior em todo o território nacional.

Destaca-se que o relatório de estudos periódicos do número de vagas está fundamentado em estudos, e em pesquisas com a comunidade acadêmica, por meio da “Jornada Acadêmica” e outros eventos que envolveram a comunidade acadêmica, bem como pesquisas realizadas no site INEP/Censo (microdados), IBGE e Codeplan.

Cabe destacar que o número de vagas aqui ofertado (240 vagas) está adequado à dimensão do corpo docente e tutorial, bem como atende às condições de infraestrutura física e tecnológica para o ensino e a pesquisa.

Vale ressaltar que este número foi definido considerando a população do Distrito Federal - DF, sua organização administrativa, níveis de ensino local (ensino técnico e superior), a quantidade e o perfil de profissionais (nutricionistas) que atuam no contexto atual.

O DF, assim como as demais capitais do país, embora ainda enfrente muitas dificuldades por estar em franco crescimento, possui oportunidades significativas nos âmbitos social, econômico, cultural e educacional, assim como diante da convivência com problemas estruturais pertinentes às metrópoles tais como desemprego, violência, moradia, educação e saúde.

Segundo os últimos dados da Pesquisa de Orçamento Familiar – POF (IBGE, 2019), os grupos que integram o total dos gastos de consumo das famílias mostram



que no Brasil, entre os 11 tipos de despesas, os gastos com educação ficaram em quinto lugar, incluindo o ensino superior. No Centro Oeste, onde o DF está localizado, as despesas seguiram a tendência nacional.

A Região Administrativa do Gama (RA II), fundada em 1960, onde se localiza o campus do UNICEPLAC, tem uma população urbana e rural estimada de 127.121 habitantes (CODEPLAN, 2019), além da proximidade com as RA de Riacho Fundo, Santa Maria, Recanto das Emas, que expande a população que é beneficiada pela presença da IES e do curso de Nutrição.

Nos estados que compõem a jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas 1ª região [DF (sede), Mato Grosso, Goiás e Tocantins], sabe-se que existem 56 Instituições de Ensino Superior (IES) e no DF há 18 instituições, entre privadas e públicas, que ministram cursos de Graduação em Nutrição.

Nesta região do Gama, o curso de Nutrição só possui outra Instituição que o ofereça, sendo os demais situados nas regiões do Plano Piloto, Taguatinga e Águas Claras. O número de vagas é fundamentado em estudos periódicos de viabilidade que nos mostram ser o Gama, uma região que está em crescente expansão, apresentando uma quantidade significativa de serviços públicos de saúde, restaurantes, clínicas e hospitais públicos e privados que requerem a presença de nutricionistas. Estes setores permitem que o mercado para a Nutrição seja promissor e para que tenhamos uma procura crescente pelo curso.

Em 2016, o Conselho Federal de Nutricionistas - CFN apresentou o perfil destes profissionais, com predominância do sexo feminino, com mais de 5 anos de formação, sendo que a maioria possui curso de Pós-Graduação na área de atuação. Dentre as áreas de atuação, há predominância na área de Alimentação Coletiva (30,8%) e Nutrição Clínica (30,4%), seguidas das áreas de Saúde Coletiva (17,7%) e



Docência (11,4%). A pesquisa demonstra que a formação profissional ocorre em 62,5% dos casos em instituições privadas e apenas 37,5% em instituições públicas.

O número de vagas ofertadas pelo UNICEPLAC satisfaz o atendimento do perfil dos nutricionistas exigidos para o mercado de trabalho e corresponde à dimensão do corpo docente e às condições de infraestrutura, física e tecnológica da IES, as quais poderão ser verificadas in loco. Apresentamos uma grande diversificação de cenários de aprendizagens, ambientes para aulas teóricas e práticas dentro e fora do campus, o que se ajusta e permite o atendimento com qualidade de todos os nossos alunos.

1.25. Integração do curso com o sistema local e regional de saúde, do Sistema Único de Saúde (SUS)

Buscando estimular a formação de um aluno crítico, reflexivo, com capacidade de articular a teoria com a realidade, vivenciando o contato precoce, já no início do curso, com o sistema de saúde do país, com a população usuária, a comunidade e equipes multiprofissionais e diferentes cenários com crescente níveis de complexidade, o Centro Universitário UNICEPLAC possui convênios e parcerias com instituições públicas e privadas de saúde que fazem parte da região e circunvizinhança, onde é possível a atuação do futuro profissional.

A inserção do aluno na realidade do sistema local e regional de saúde, em níveis crescentes de complexidade, permite ao acadêmico o contato com a realidade da saúde da população brasileira, suas demandas, carências e estratégias de atendimento. Mais ainda, permite a vivência prática da teoria, a inserção em equipes multiprofissionais, bem como convida à reflexão acerca da quebra de paradigma do modelo saúde-doença como unicausal e biologicista, desconsiderando os aspectos sociais, emocionais e econômicos.



Assim, diante da nova realidade relacionada à saúde e ao perfil nutricional da população brasileira, onde há elevação das prevalências de sobrepeso e obesidade, associada ao desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis, o profissional nutricionista se tornou um componente de suma importância na promoção da saúde e nas equipes multidisciplinares de saúde e nos atendimentos em saúde coletiva, pois, de acordo com a Lei nº 8.234/91 e Resolução CFN nº 304/2003, a prescrição dietética é atividade exclusiva do nutricionista na elaboração e adequação da dieta para indivíduos saudáveis e/ou portadores de alguma doença. Desta forma, é ilegal o exercício de tal atividade por outro profissional de saúde e afins.

O Curso de Graduação em Nutrição do UNICEPLAC está calcado no paradigma de promoção e prevenção da saúde, voltado para as dicotomias trabalho, cidadania, competência, consciência política, eficiência e eficácia contemplando sempre a atenção integral da saúde num sistema regionalizado e hierarquizado de referência e contra referência e de trabalho em equipe multidisciplinar.

Norteando o processo de ensino-aprendizagem estão os princípios de construção da cidadania, da consciência do processo saúde-doença, da necessidade de mudança do modelo assistencial que não contempla o indivíduo de forma plena, do enfoque coletivo de atenção integral à saúde, alimentação e melhoria da qualidade de vida como forma de transformar o meio e alterar as realidades desfavoráveis.

A inserção do aluno na realidade do sistema local e regional de saúde, em níveis crescentes de complexidade, permite ao acadêmico o contato com a realidade do perfil nutricional da população brasileira, suas demandas, carências e estratégias de atendimento.

A integração ensino-serviço-comunidade, nesse contexto, é um processo social, parte do processo global de desenvolvimento da sociedade, estruturado a partir



do conceito de determinação social da saúde, comprometido com a formação de profissionais críticos que orienta para um compromisso das instituições com o desenvolvimento de atividades didáticas e de prestação de serviços de saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Tal integração requer um processo de produção de conhecimentos e de críticas, na busca de instrumentos eficazes para a transformação da realidade e um novo conceito do processo ensino/aprendizagem centrado em vivências práticas na realidade concreta.

Com as parcerias são desenvolvidos estágios curriculares e extracurriculares, prestações de serviços, visitas técnicas, projetos de extensão, projetos comunitários voltados às demandas específicas da área nestes ambientes de trabalho, estudos de caso, pesquisas, entre outros. A relação alunos/docentes obedece satisfatoriamente aos princípios éticos da formação e atuação profissional.

Entre as Instituições de Saúde com as quais o Centro Universitário UNICEPLAC mantém convênio, merecem destaque, Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde, do Distrito Federal (FEPECS/DF) e, responsável por organizar e disponibilizar vagas para os estágios nos cenários da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal. Serão apresentados aos avaliadores, quando da visita in loco, os meios como se dá a integração do curso com o sistema local e regional de saúde, do SUS, bem como cópia dos convênios existentes, termos de compromisso e planos de trabalho desenvolvidos

A partir desta parceria, o Curso de Nutrição se propõe, além de formar profissionais que possam atuar nessas áreas, também prestar serviços de atendimento nutricional e orientação alimentar e nutricional nos diferentes níveis de atenção, sendo pela atuação na Atenção Primária de Saúde, seja na Atenção especializada na alta e média complexidade do SUS, garantindo assim a Integração Ensino- Serviço-Comunidade.



1.26. Atividades práticas de ensino para áreas da saúde

Em concordância com as DCN do Curso de Nutrição, as atividades práticas de ensino ocorrem nos componentes curriculares e eixos presentes na matriz curricular, proporcionando, de fato, a articulação teoria e prática, de forma transversal. As atividades práticas atendem a diversas naturezas, relacionadas ao nível de complexidade exigido à formação do Nutricionista. Este conjunto de práticas relacionadas ao processo de ensino e aprendizagem primam pelo desenvolvimento de competências gerais e específicas da profissão, considerando a regulamentação para orientação, supervisão e responsabilidade docente, promovendo a inserção do aluno nos cenários do SUS e outros ambientes de aprendizagem.

As atividades práticas ocorrem em vários cenários, como salas de aula através de casos clínicos, em simulações práticas utilizando os próprios alunos como atores do processo, laboratórios didáticos de aprendizagem, de habilidades, de simulação realística, e multidisciplinares – construção do conhecimento multidisciplinar pautados em problematizações. Nas Unidades Básicas de Saúde faz-se possível a articulação teórica e prática por meio da interdisciplinaridade, de forma integrada e contextualizada. Todos estes cenários estão à disposição do corpo docente para o planejamento e execução de suas atividades.

As atividades práticas de ensino estão devidamente regulamentadas e implantadas, conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Nutrição, priorizando o enfoque de atenção à saúde descrito no Projeto do Curso, primando pela consolidação do perfil do egresso desejado. No desempenho das atividades práticas, os alunos contam com o apoio de equipamentos modernos, inovadores e de TICs. Mesas anatômicas tridimensionais, bonecos e salas de simulação realística, etc, são alguns dos espaços onde o discente tem a oportunidade da aplicação prática dos conhecimentos teóricos.



No atendimento à comunidade, nos programas de Atenção Básica e de Saúde da Família, no SUS, o estudante desempenha atividades de educação em saúde, prevenção e coleta de dados epidemiológicos. Em um nível crescente de complexidade, ao longo do curso o discente passa também a realizar e acompanhar a execução de tratamentos (dislipidemias, hipertensão, diabetes). É neste contexto que os acadêmicos têm a oportunidade de vivenciar a realidade local e regional de saúde, e perceber seu papel e capacidade de transformação social, além de desenvolver competências específicas para sua profissão.

Os laboratórios de ciências básicas e de anatomia oferecem excelentes condições para a vivência prática dos conteúdos trabalhados em sala de aula. Estes últimos, além de disponibilizarem para estudo peças anatômicas humanas, oferecem como importante recurso tecnológico mesas anatômicas digitais tridimensionais, que representam novas e inovadoras possibilidades de estudo do corpo humano e promovem o desenvolvimento e a integração das habilidades técnicas, cognitivas e comportamentais, preparando o estudante para o exercício técnico e intelectual da profissão.

O laboratório de simulação realística, o mais novo e mais completo do Centro-Oeste, dispõe de equipamentos robóticos que simulam pacientes em diversas situações clínicas, nos mais diferentes níveis de atendimento e gravidade. O diferencial deste laboratório é a metodologia utilizada para o ensino, que permite o aprendizado eficiente em um ambiente seguro e controlado. Competências e habilidades como tomada de decisões, pensamento crítico e reflexivo são exercitadas nesse ambiente, utilizado em especial pelos componentes curriculares Nutrição nos Ciclos da Vida e Dietoterapia

O curso de Nutrição do UNICEPLAC imprime sua característica pioneira e inovadora ao inserir, no estágio curricular supervisionado, atividades práticas em



ambiente hospitalar, de Unidade de Terapia Intensiva. Essa rica e diferenciada experiência coloca o aluno em contato com equipes de trabalho multiprofissionais, desenvolvendo ainda mais suas habilidades de comunicação, trabalho em equipe, troca de experiências e aumento na aprendizagem. Em última instância, permite vislumbrar o papel da saúde no contexto da saúde integral do indivíduo e da sua qualidade de vida.

Ao longo da formação o aluno do Curso de Nutrição do UNICEPLAC possui diferentes atividades práticas de ensino para a saúde com o intuito de preparar o aluno de maneira dinâmica e real para a vida profissional. De acordo com as DCNs as práticas no curso devem ser integrativas voltadas para o desenvolvimento de habilidades e competências em situações de complexidade variada, representativas do efetivo exercício profissional, culminando sob a forma de estágio supervisionado. As unidades curriculares, de caráter teórico e teórico-prático, conduzem o estudante ao desenvolvimento de habilidades e competências do profissional verificadas nos estágios obrigatórios e posteriormente executadas na vida profissional.

Com este propósito, as atividades práticas ocorrem numa lógica de integração teoria e prática conforme segue:

- 1º semestre: inserção de atividades práticas básicas, relacionadas à atuação do profissional nutricionista, na unidade curricular de Nutrição, ciência e profissão; atividades de integração teoria e prática nas unidades curriculares de Anatomia Geral.
- 2º semestre: continua a promoção de práticas profissionais, com um aumento gradual da complexidade com Bromatologia e higiene dos Alimentos que desenvolve atividades práticas referentes à segurança alimentar e nutricional e boas práticas de manipulação e fabricação. e bioquímica e biofísica que integra os



conteúdos teóricos (relacionados à bioquímica dos nutrientes). Na unidade curricular de microbiologia, parasitologia e imunologia é abordado de forma transversal e prática temas que serão desenvolvidos nas demais unidades curriculares. Através de situações clínicas simuladas, o aluno aplica o conhecimento construído, desenvolvendo competências de comunicação, tomada de decisão e atenção à saúde desde o princípio de sua formação.

- 3º semestre: Neste semestre temos o início da prática da atividade inerente ao Nutricionista (elaboração de plano alimentar). Também no terceiro semestre o aluno aplica os conhecimentos adquiridos nas demais unidades curriculares do semestre em Educação Nutricional e garantem a prática referentes às diversas áreas de atuação do Nutricionista, bem como desenvolvem habilidades e competências, como a tomada de decisão baseada em evidências científicas, essenciais para uma atuação profissional de excelência

- 4º, 5º e 6º semestres: nestes semestres se consolida mais fortemente as unidades curriculares que desenvolvem de forma integrada os conhecimentos teóricos e práticos referentes às diversas áreas de atuação do Nutricionista. Esta integração, que tem por objetivo propiciar aos alunos uma experiência de ensino significativa, através da aplicação imediata da fundamentação teórica à prática profissional que ocorre especialmente nas unidades curriculares de Nutrição nos Ciclos da Vida, Técnica Dietética, Nutrição Aplicada a Atividade Física, Nutrição Social, Nutrição Comportamental e Nutrição Funcional. Cabe salientar que, considerando uma escala evolutiva de complexidade, essas unidades curriculares desenvolvem treino de habilidades, simulação e rotações práticas em parceiros externos e habilidades dietéticas aplicadas. Através destas unidades se consolidam as competências de comunicação, atenção à saúde e tomada de decisão.



- 7º e 8º semestre: a integração entre a teoria e a prática, estimulada desde o início do curso, torna possível que o estudante chegue ao Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório com mais maturidade e sendo detentor do conhecimento, das habilidades e das competências necessárias para o bom desempenho das atividades profissionais. Neste ponto, o Estágio evidencia-se como ápice da integração teoria e prática.

O aluno do curso de Nutrição do UNICEPLAC ao iniciar os estágios está preparado para validar a prática experimentada durante o curso. Com isso, fica evidenciado que o curso forma um profissional generalista fortalecido pela articulação da teoria-prática, desde o primeiro semestre. A crescente demanda do mercado de trabalho atual exige que o profissional esteja em constante qualificação e aprimoramento. Portanto, torna-se indispensável formar um nutricionista com perfil inovador, polivalente e interdisciplinar, capaz de atuar nas principais esferas da prática profissional. Desta forma, o curso de Nutrição do UNICEPLAC investe na integração entre teoria e prática, de forma transversal e gradativa, durante o decorrer do curso, propiciando um aprendizado dinâmico e ativo.

Considerando o Sistema de Saúde atual, a organização dos serviços está amparada em políticas que garantem uma organização e uma sistematização do trabalho em saúde, considerando os diferentes níveis de atenção. Dessa maneira, o entendimento da gestão em saúde para a realidade brasileira, parte de um trabalho técnico, político e social capaz de integrar recursos e ações para a produção de resultados. Para que o futuro profissional nutricionista desenvolva competências para a execução do trabalho em gestão em saúde, considerando a rede de cuidados do SUS é necessário desenvolver atividades que identifiquem e registrem os problemas e as necessidades de saúde, conhecendo e compreendendo as políticas públicas de saúde, bem como a organização dos serviços, sistema de saúde e a gestão da



informação nestes locais. Dessa maneira as unidades curriculares de Bioestatística e Epidemiologia; Educação Nutricional; Técnica dietética; Nutrição nos ciclos da vida; nutrição social; Dietoterapia, nutrição comportamental, trazem no seu programa assuntos que objetivam desenvolver no discente conhecimento integrado e aplicado a atender essa demanda. São exemplos de alguns dos conteúdos trabalhados:

- As Redes de Atenção e Cuidados no SUS;
- As noções de território e as políticas de cuidado;
- A Política Nacional de Alimentação e Nutrição, bem como legislações de Segurança Alimentar e Nutricional;
- A assistência e vigilância nutricional no âmbito do Sistema Único de Saúde;
- Os sistemas de informação e levantamento de dados epidemiológicos em saúde vistos em Saúde Pública, visando o planejamento e execução de políticas de alimentação e nutrição.



DIMENSÃO 2:

Corpo Docente e Tutorial



2.1. Núcleo Docente Estruturante – NDE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é um grupo de docentes, com atribuições pedagógicas na concepção, acompanhamento, consolidação e atualização contínua do PPC.

Possuem as seguintes atribuições, dentre outras:

1. acompanhar a consolidação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC);
2. contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
3. zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo e zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais;
4. garantir o atendimento às necessidades pedagógicas e formativas pelas atividades previstas no PPC, bem como definição de cargas horárias, composição e bibliografias;
5. indicar formas de articulação entre o ensino de graduação, a extensão, a iniciação científica e a pós-graduação.

O NDE conta com o Coordenador do curso e, no mínimo, mais 4 (quatro) docentes, atendendo integralmente à legislação vigente. São realizadas reuniões ordinárias periódicas, com registro e atas.

O Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição, é composto pelos seguintes membros (Portaria UNICEPLAC nº 77 de 26 de julho de 2021):



NOME	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Prof ^ª . Danielle Luz Gonçalves	Mestre	Integral
Prof ^ª . Carolina Oliveira Vogado	Mestre	Parcial
Prof Edilson Francisco do Nascimento	Mestre	Parcial
Prof ^ª . Lorena Gonçalves Chaves Medeiros	Mestre	Parcial
Prof ^ª . Paula Uessugue	Mestre	Parcial

Em termos percentuais, os membros do NDE do Curso de Nutrição são em sua totalidade cinco docentes com regimes parcial (80%) e integral (20%) de trabalho e com titulação acadêmica stricto sensu, sendo 100% mestres.

Bastante atuante, o NDE reúne-se ordinariamente, na sala da Coordenação do Curso de Nutrição ou por via Google Meet, e extraordinariamente quando convocado pela coordenação. Participa de fóruns de discussão, encontros e reuniões promovidas pela coordenação, mantendo-se atento às novas demandas do mundo do trabalho, novas tecnologias educacionais, e demais avanços que possam contribuir com a melhoria do curso. As reuniões do Núcleo Docente Estruturante são registradas em atas elaboradas por um dos membros presentes.

O NDE participa intensamente dos processos de atualização do PPC do curso, auxiliando em pesquisas que nos permitem traçar as demandas mercadológicas para o perfil do egresso, auxilia nos ajustes dos nossos sistemas de avaliação trabalhando em processos de diversificação dos mecanismos de ensino-aprendizagem e processos avaliativos e adequando-os às práticas, teorias e métodos dos docentes utilizadas nas aulas. Nesse contexto, garante-se a diversificação dos mecanismos de avaliação somativa e avaliação formativa, que direcionam



adequações para melhor desempenho dos estudantes frente às dificuldades encontradas.

Os seus membros atuam como multiplicadores quanto à consolidação das metodologias ativas e mecanismos inovadores para novas estratégias pedagógicas. Vale ainda salientar a participação do NDE na construção de instrumentos de gestão no âmbito do curso, que nos permitem ter indicadores para avaliar quesitos como: prática de ações para a verificação das dificuldades discentes; exposição dos conteúdos em linguagem aderente às características da turma; contextualização de conteúdos utilizando exemplos; elaboração de atividades que facilitem a aprendizagem de alunos que possuem dificuldades ao longo do processo; realização de avaliações diagnósticas, formativas e somativas e utilização desses resultados para redimensionar suas atividades, produção acadêmica e capacidade de liderança frente suas turmas, visando essencialmente nortear as ações do NDE do Curso de Nutrição, melhor direcionando o processo da prática docente.

O NDE também trabalha no desenvolvimento dos planos de ações frente às demandas identificadas nos relatórios da CPA, sendo órgão também consultivo dos docentes quanto a condutas dentro dos cenários de aprendizagem do curso, e a coordenação também utiliza estes documentos para justificar as formas de renovação e manutenção de seus membros pautando-se em: desligamento do docente da Instituição; avaliação da CPA; proatividade e participação ativa no NDE. Valendo dar ênfase a apropriação dos resultados das avaliações externas (MEC e ENADE), para subsidiar ações dentro do curso.

Os relatórios de estágio, as avaliações da comunidade atendida, os resultados do exame ENADE, relatórios da CPA e o monitoramento dos egressos são alguns dos instrumentos que auxiliam o ato de repensar e sanar as fragilidades do curso, por meio dos planos de ação, relatados nas atas de reunião do NDE, colegiado e reuniões com



os discentes e ainda através dos documentos comprobatórios anexados neste documento.

2.2. Equipe multidisciplinar

Conforme definição do Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação INEP (2017) a Equipe multidisciplinar é uma equipe responsável por elaborar e/ou validar o material didático dos Cursos de Graduação. Conta com professores, tutores responsáveis por cada conteúdo das disciplinas, bem como os demais profissionais nas áreas de educação e técnica (web designers/editor de vídeo, analistas de tecnologia, professor revisor, auxiliar de logística, professores e tutores, etc.) ou seja, um conjunto de profissionais de diferentes áreas que trabalham para um objetivo comum. Equipes multidisciplinares são criadas com o objetivo de melhorar a comunicação e criar um time realmente focado em um projeto ou entrega, ao invés de uma determinada função.

É comum que organizações que criem uma equipe multidisciplinar também deem autonomia para que o próprio grupo tome decisões que impactem o seu trabalho.

Além de diminuir a distância entre quem decide e quem é impactado, uma equipe multidisciplinar também mantém uma comunicação mais próxima, normalmente se reunindo para trocar informações sobre os processos educativos e recursos necessários para execução do curso.

Quando nos referimos a educação superior, o objetivo é a construção de uma educação de qualidade, da consolidação da política educacional e da construção de uma cultura educacional que conhece, reconhece, valoriza e respeita a diversidade existentes dentro do espaço acadêmico, as Equipes Multidisciplinares têm como



prerrogativa articular os segmentos profissionais da educação, instâncias colegiadas e comunidade escolar.

A equipe multidisciplinar do CEAD - UNICEPLAC é formada por especialistas de áreas distintas, com atuação no Ambiente Virtual de Avaliação (AVA), Recursos Educacionais e Atividades de Estudo, reunidas desde o planejamento, execução, acompanhamento e avaliação até a conclusão do curso. O quadro abaixo mostra a equipe multidisciplinar do curso de Nutrição do UNICEPLAC.

NOME	FUNÇÃO
Wesley Rodrigues Sepulvida	Coordenador CEAD
Chris Alves da Silva	Revisora Pedagógica
Hellen Aline da Costa Mendes	Apoio Administrativo
Leonardo Peres de Sousa	Analista do Ambiente Virtual de Aprendizagem
Marilene Pereira de Souza	Auxiliar de Logística e Distribuição de Material
Kelson da Silva Soares	Web Designer

Com articulação com as demais instâncias da Instituição, esses profissionais atuam nas funções de orientação didático-pedagógica durante o processo de elaboração e implementação de recursos e atividades mediadas pelo Moodle.



Todos esses profissionais estão envolvidos no processo de ensino-aprendizagem nos cursos da instituição, visando garantir o sucesso dos acadêmicos em suas aprendizagens e o alcance dos objetivos previstos no PPC do curso.

Destaca-se que a equipe multidisciplinar possui plano de ação documentado, formalizado e implementado e que foi composto a partir das demandas dos cursos existentes no UNICEPLAC. Desse modo, este documento pretende definir as ações da equipe multidisciplinar em consonância com o que está previsto nas resoluções do Conselho Superior e nos Projetos Pedagógicos de Cursos – PPCs, alinhados às diretrizes curriculares.

Através dos resultados das avaliações institucionais externas e autoavaliação, a equipe multidisciplinar utiliza os dados apresentados, para construção do seu plano de ação, na tentativa de resolver ou minimizar as fragilidades apontadas, tendo para isso processos de trabalho bem formalizados.

A seguir seguem ações desenvolvidas no Plano de ação, são elas:

Responsável	Ação	Período
Professores	seleção dos conteúdos, revisão de conteúdos desenvolvidos sob demanda e orientações sobre atividades avaliativas	anterior ao início do semestre letivo
Tutores	Apoio ao ensino; acompanhamento do	durante o semestre letivo

	estudante	
	indicações de melhoria no processo de tutoria	
Apoio Administrativo	atendimento técnico administrativo aos estudantes conforme a necessidade	durante a realização do curso
Analista do Ambiente Virtual de Aprendizagem	atualização do Moodle; suporte tecnológico	semestralmente
Revisor Pedagógico	Revisão pedagógica dos materiais a serem disponibilizados para o corpo discente	na implementação /escolha do conteúdo e durante a realização do curso
Webdesigner	desenvolvimento de templates para materiais didáticos	semestralmente

2.3. Atuação do coordenador

O curso de Nutrição é coordenado pela professora Danielle Luz Gonçalves, que é contratada em regime integral, com vasta experiência acadêmica e administrativa na educação superior.



De acordo com o PPC do Curso de Nutrição, a sua coordenação atua para atender as demandas existentes, considerando todas as dimensões de gestão integral do curso, no que se refere ao corpo discente, docente e a representatividade nos colegiados superiores, que estabelece as seguintes atribuições:

- Representar o Curso no âmbito de sua competência;
- Coordenar as atividades administrativas, políticas, acadêmicas e institucionais no âmbito do Curso;
- Convocar e coordenar as reuniões do Colegiado de Curso e do Núcleo Docente Estruturante;
- Coordenar o processo de elaboração, desenvolvimento e de avaliação do Projeto Pedagógico do Curso, com base nas DCNs, no PPI, no perfil do profissional desejado, nas características e necessidades da área de conhecimento, do mercado de trabalho e da sociedade;
- Coordenar os processos de ensino e de aprendizagem, promovendo a integração docente/discente, a interdisciplinaridade e a compatibilização da ação docente com os planos de ensino, com vistas à formação profissional planejada;
- Organizar o corpo docente, inclusive as disciplinas ofertadas em seu Curso, controlando e documentando a execução dos planos de trabalho e a carga horária;
- Promover ações que visem ao preenchimento e à manutenção das vagas disponibilizadas, no decorrer do curso;



- Acompanhar, diagnosticar e orientar os estudantes em relação à matrícula, à transferência, à desistência, ao trancamento e ao aproveitamento de estudos, no âmbito do Curso;
- Emitir parecer sobre matrícula, transferência, aproveitamento de estudos, disciplinas isoladas e sobre outras questões de sua área de competência;
- Propor a realização de estudos curriculares e de metodologias de ensino, objetivando a melhoria contínua da qualidade dos processos de ensino e de aprendizagem;
- Promover e analisar estatísticas dos processos de ensino e de aprendizagem, de modo a garantir a efetivação de medidas adequadas ao melhor desempenho dos discentes e em relação à sustentabilidade acadêmica e financeira do Curso;
- Propor a realização de programas de pesquisa, extensão, estudos especiais, aperfeiçoamento e de capacitação de docentes;
- Acompanhar a realização de atividades de pesquisa, monitoria, iniciação científica, extensão e ações comunitárias, no âmbito de seu Curso;
- Participar efetivamente do Projeto de Avaliação Institucional, contribuindo para o aprimoramento do mesmo;
- Acompanhar os egressos do Curso;

A gestão do curso de Nutrição caracteriza-se por desenvolver suas atividades de forma planejada e integrada com a comunidade acadêmica do seu curso, assegurando a democracia e o desenvolvimento da autonomia de cada Núcleo



Gestor, fortalecendo assim sua representatividade nos colegiados superiores, e dos seus docentes e discentes.

A Coordenação pauta seu plano de ação, principalmente nas demandas identificadas pelas autoavaliações realizadas pela CPA, demandas trazidas pelo NDE do Curso, Colegiado de Curso, demandas do corpo discente e na identificação de inovações e de novas estratégias metodológicas que permitam a melhoria contínua do curso. Através destes resultados, são gerados indicadores de qualidade dentro do curso, tanto da coordenação quanto do corpo docente e estes dados são publicizados e apropriados por alunos e professores.

Cabe aqui valorizar a gestão participativa, onde o corpo docente altamente ativo e qualificado pode participar de todos os processos decisórios, trazer inovações, desenvolver suas ideias, criar novas estratégias de pesquisa e mecanismos de ensino e avaliação e multiplicar conhecimentos com a equipe, possibilitando a integração, valorizando a potencialidade da equipe e com isso, ampliando as possibilidades de crescimento do curso.

A atuação do coordenador está pautada no PPC do Curso de Nutrição para atender à demanda existente, e considerar a relação com os docentes e discentes, como também a representatividade nos colegiados superiores.

O Plano de Gestão do curso de Nutrição do UNICEPLAC tem como propósito ter subsídios essenciais para a prática contínua de aprimoramento da qualidade do discente do Curso, quanto à formação acadêmica, para o mercado de trabalho e para a pesquisa com foco na produção de soluções para problemas imediatos da sociedade e para problemas de base para soluções futuras.



A metodologia utilizada para levantamento de dados deste plano de gestão foi a aplicação de um questionário feito no Google Forms, tendo em vista que o período para análise é anual. As questões listadas no formulário contemplam informações sobre plano de ensino, avaliações, referências bibliográficas, disponibilidade dos docentes e coordenação, dentre outras.

Os dados coletados junto aos discentes foram processados e tabulados, e assim, com os resultados, a coordenação do curso e o NDE puderam obter uma visão sobre as fragilidades do curso, e assim, atuar com o processo de melhoria contínua da qualidade da prestação do serviço de educação superior, ofertada pelo UNICEPLAC, bem como enriquecer demais relatórios dos cursos, como o Plano de Ação da coordenação de curso.

Dentre os resultados obtidos, verificou-se um percentual baixo em relação a monitoria, no qual somente 34% dos entrevistados concordaram com o questionamento. Assim, coordenação de curso e NDE vão reforçar a cada início de semestre a importância da monitoria no processo de ensino e aprendizagem dos discentes, como também, nas reuniões de colegiado, estimulando os docentes a trabalhar em sala de aula a questão do acesso ao monitor, como a inscrição no edital de monitoria.

Por outro lado, em relação às perguntas feitas como um todo, a maioria obteve uma resposta positiva, mostrando assim, que o corpo docente do curso de Nutrição do UNICEPLAC tem cumprido de forma exitosa o seu papel de educador, além de averiguar de forma positiva o trabalho que a coordenação/NDE tem feito no âmbito do curso, com a sensibilização docente e discente quanto à apresentação do plano de ensino na primeira semana do semestre; com o reforço em relação às orientações aos orientadores e discentes quanto aos recursos disponibilizados pela biblioteca para



suporte aos trabalhos de conclusão de curso; e enfatizando a importância do NAPA como serviço de apoio ao discente; dentre outras orientações.

2.3.1. Regime de Trabalho do Coordenador do Curso

A Coordenadora do Curso se dedica integralmente ao cumprimento efetivo das atividades planejadas no projeto pedagógico. A Coordenação tem qualidades essenciais para o pleno desenvolvimento do curso, como dialogicidade, transparência e liderança no exercício das funções. Disponibiliza acessibilidade às informações e tem participação ativa em reuniões de órgãos colegiados superiores. Além disso, estimula a participação de discentes e docentes em atividades de ensino, iniciação científica e extensão.

Independente da modalidade de oferta dos cursos, a Instituição prevê em calendário acadêmico a entrega semestral do planejamento Acadêmico onde consta o plano de ação do coordenador frente ao curso, assim o curso de Nutrição cumpre com a documentação, compartilhamento e previsão de indicadores de desempenho descritos no planejamento.

A Coordenadora é a responsável pela condução do Núcleo Docente Estruturante (NDE), na construção do projeto pedagógico do curso e pelo cumprimento de todo o previsto no PPC, respeitando as exigências regulatórias do Ministério da Educação (MEC), as normas institucionais e as demais legislações que regem o ensino superior.

Além de coordenar os trabalhos dos professores e cuidar para que o processo de ensino-aprendizagem se desenvolva a contento, tanto para os alunos quanto para a IES, a coordenadora deve apresentar uma análise qualitativa sobre o corpo docente.



Este documento, garante a relação direta entre a formação, atuação e capacitação, com os objetivos das unidades curriculares, bem como as competências e habilidades (que devem ser exigidas durante o processo de formação do aluno e garantia do perfil profissional do egresso que desejamos alcançar).

Como consta no Regimento Institucional do UNICEPLAC o Curso, a Coordenação tem atribuições diversas, tais como: atendimento aos alunos e professores, manutenção da relação com os docentes e discentes, com tutores e equipe multidisciplinar. Faz a inserção do curso, justificando sua relevância e contextualização, constante atualização e comprometimento com o PPC. E, ainda, busca propor parcerias estratégicas internas e externas, fomentando o bom andamento das atividades acadêmicas. As atribuições do Coordenador de curso estão explícitas no Regimento da IES.

2.4. Corpo docente

O Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos - UNICEPLAC busca a contratação de docentes com boa experiência profissional, atualizados e comprometidos com seus aprimoramentos constantes. A contratação é feita em função da preocupação e do cuidado de ter professores atualizados e que participem ativamente do curso, auxiliando na sua construção, e ainda, colaborando com a formação de um egresso de perfil generalista e humanista, conforme proposta do projeto do curso.

O curso conta com docentes com titulação obtida em programas de pós-graduação stricto sensu devidamente reconhecidos pela CAPES.

A Coordenação do Curso tem o cuidado de avaliar a área de formação e as afinidades de cada docente no sentido de associar estes aspectos com as disciplinas



a serem ministradas. Dentro do corpo docente buscar-se-á contemplar a relação entre a formação, capacitação e experiência do profissional com as disciplinas que serão ministradas por cada um dos professores. Essa característica pode ser observada ao longo do Curso.

O docente participa de reuniões periódicas promovidas em cada curso. Essas reuniões, além de ser um momento de integração entre professores, possibilita que fiquem inteirados das iniciativas administrativas e acadêmicas estabelecidas para o curso.

Abaixo, algumas atribuições do professor, conforme Regimento Institucional:

- i. participar do projeto pedagógico e institucional da Instituição;
 - ii. elaborar o plano de ensino de sua disciplina ou atividade, submetendo-o à aprovação do Conselho de Curso, por intermédio da coordenadoria respectiva;
 - iii. orientar, dirigir e ministrar o ensino de sua disciplina, cumprindo-lhe integralmente o programa e a carga horária;
 - iv. fomentar o raciocínio crítico com base em literatura atualizada, para propor novas leituras/bibliografias, além da proposta;
 - v. observar o regime disciplinar da Instituição;
 - vi. participar das reuniões e trabalhos dos órgãos colegiados a que pertencer e de comissões para as quais for designado;
- não defender ideias ou princípios que conduzam a qualquer tipo de discriminação ou preconceito ou que contrariem o Regimento e as leis;



viii. exercer as demais atribuições que lhe forem previstas em lei e no Regimento.

Os docentes são avaliados permanentemente pela Coordenação do Curso, pela reitoria e pelos discentes, através da Avaliação Institucional (CPA), com base nos seguintes aspectos:

Engajamento: a) participando ativamente das reuniões de colegiado superiores, de direção e de coordenação de curso; b) inserindo-se em projetos especiais como iniciação científica, estágios, monitorias, TCCs, atividades complementares e responsabilidade social;

Compromisso: a) fortalecendo a cultura Institucional, sintonizando-se com as informações disponibilizadas pela IES, no site institucional e no docente online; b) assegurando o cumprimento das atividades letivas, observando prazos, oferecendo sempre um retorno às instâncias superiores, oferecendo saídas coerentes para as dificuldades, aproximando-se do aluno, não apenas como um professor de determinada disciplina, mas como um educador;

Qualidade: a) oferecendo conteúdos atualizados; b) demonstrando, com exemplos, a conexão do seu campo de atuação com a realidade prática; c) disponibilizando fontes de pesquisa e consulta para os alunos; d) mantendo-se como um referencial, exemplo de pessoa e de profissional.

O corpo docente é constituído por 13 docentes, sendo 5 doutores e 8 mestres. O percentual docente com pós-graduação “Stricto Sensu”, Doutores e Mestres é de 100% .



Docente	Titulação	Link Lattes
Alberto de Andrade	Doutor	http://lattes.cnpq.br/3601576335655535
Ana Elisa Barreto Matias	Doutor	http://lattes.cnpq.br/0578867925000180
Ana Elizabeth	Doutor	http://lattes.cnpq.br/1603377314001992
Carolina Vogado	Mestre	http://lattes.cnpq.br/7162240344676389
Danielle Luz Gonçalves	Mestre	http://lattes.cnpq.br/3195669215940778
Edilson Nascimento	Mestre	http://lattes.cnpq.br/0027473616541347
Giovanni Monteiro	Mestre	http://lattes.cnpq.br/3297819653320398
Jaime Rodrigues Junior	Mestre	http://lattes.cnpq.br/3976320959085732
Lizia Lenza	Doutor	http://lattes.cnpq.br/8578762032568454
Lorena Gonçalves	Mestre	http://lattes.cnpq.br/1838092842900879
Luís Felipe Perdigão	Doutor	http://lattes.cnpq.br/0261715906148624
Paula Uessugue	Mestre	http://lattes.cnpq.br/3336084524051420
Rosangela Batista Vasconcelos	Mestre	http://lattes.cnpq.br/6730063247770231



O corpo docente analisa os conteúdos dos componentes curriculares, atualizando os roteiros de aulas e planos de ensino, matriz curricular, conforme as DCN do curso, abordando a sua relevância para atuação profissional e acadêmica do discente, fomenta o raciocínio crítico com base nos grupos de debates e oficinas proporcionados pelo curso, relacionando-os aos objetivos das disciplinas e ao perfil do egresso, além de incentivar a produção de conhecimento, por meio da participação em projetos de iniciação científica e Projetos Integradores ao longo de todo curso.

2.5. Regime de trabalho do corpo docente do curso

A Instituição preza pelo envolvimento do seu corpo docente mantendo professores em regime de trabalho em tempo integral e parcial, o que permite destinar carga horária ao curso nas atividades de: participação em reuniões de colegiado e da coordenação, orientação de trabalhos de curso, orientação em atividades de prática profissional, orientação de iniciação científica, de extensão, orientação aos alunos em dificuldades, realização de visitas técnicas, etc.

O regime de trabalho dos docentes da IES está de acordo com a legislação trabalhista, respeitando, da mesma forma, as determinações da LDB e legislações específicas vigentes.

O corpo docente do curso exerce atividades de docência e atividades extraclasse que somadas perfazem a carga horária semanal do docente, podendo ser contratado em regime de trabalho em tempo parcial ou integral.

Tendo em vista as inúmeras atividades desenvolvidas pelos docentes (planejamento didático, preparação e correção das avaliações do processo de ensino-aprendizagem, etc.) e visando um melhor planejar, gerir processos e trazer melhorias, o NDE estruturou um formulário que permite registrar de forma individual as atividades



desenvolvidas pelos nossos professores. Este relatório permite o registro semanal e é encaminhado à Coordenação do Curso ao final de cada bimestre. (Relatório de Análise do Corpo Docente).

Neste relatório, o docente registra a data, o tipo de atividade desenvolvida, as dificuldades encontradas e as sugestões para melhorar o desempenho das atividades desenvolvidas. A partir dessas informações, o NDE faz uma análise crítica e estrutura em um plano de ação, com algumas medidas a serem tomadas para melhoria contínua dos processos.

O corpo docente do Curso possui atualmente, a seguinte classificação em relação ao Regime de trabalho, conforme consta da tabela abaixo:

Docente	Formação	Titulação	DS	FS	Total	RT
Alberto de Andrade Reis Mota	Química Industrial/ Química Licenciatura	Doutorado	19	21	40	Integral
Ana Elisa Barreto Matias	Química Industrial/ Química Licenciatura	Doutorado	7	5	12	Parcial



Ana Elizabeth Oliveira de Araujo Alves	Ciências Biológicas	Doutorado	20	10	30	Parcial
Carolina de Oliveira Vogado	Nutrição	Mestrado	15	15	30	Parcial
Danielle Luz Gonçalves	Nutrição	Mestrado	20	20	40	Integral
Edilson Francisco Nascimento	Educação Física/Nutrição	Mestrado	16	17	33	Parcial
Giovanni Monteiro Ribeiro	Ciências Biológicas	Mestrado	30	10	40	Parcial
Jaime Rodrigues Junior	Farmacia Bioquimica	Mestrado	20	8	28	Parcial
Lízia Lenza Campos	Biologia	Doutorado	10	30	40	Integral



Lorena Gonçalves Chaves Medeiros	Nutrição	Mestrado	14	12	26	Parcial
Luís Felipe Perdigão	Direito	Doutorado	20	13	33	Parcial
Paula Veras Uessugue Cardoso	Nutrição	Mestrado	4	20	24	Parcial
Rosangela Batista Vasconcelos	Farmácia	Mestrado	11	20	31	Parcial

*DS – dentro de sala; FS – fora de sala

O regime de trabalho dos docentes da IES está de acordo com a legislação trabalhista, respeitando da mesma forma as determinações da LDB e legislações específicas vigentes. Os professores do curso exercem atividades de docência e atividades extraclasse que, somadas, perfazem sua carga horária semanal. As atividades extraclasse são acompanhadas pela coordenação do curso e NDE, e seu impacto é avaliado continuamente para fins de planejamento e gestão para melhoria contínua.



Regime de Trabalho	Nº	%
Integral	3	23,08
Parcial	10	76,92
Horista	0	0

2.6. Experiência profissional do docente

Para a seleção e contratação dos professores para o curso de Nutrição é observada a titulação, juntamente com a experiência profissional do docente, mantendo uma coerência entre a formação em nível de pós-graduação e profissional, sua expertise e atuação no mercado de trabalho e as disciplinas que ministra. A Coordenação do Curso busca ter o cuidado de avaliar a área de formação e as afinidades de cada docente, no sentido de associar estes aspectos às disciplinas ministradas.

A Coordenação do Curso efetiva a contratação de docentes com boa experiência profissional, que sejam atualizados e que busquem um aprimoramento crescente, auxiliando na construção dos cursos e colaborando com a formação de um egresso de perfil generalista e humanista. Professores que trazem para a sala de aula suas experiências profissionais, por meio de exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, da teoria à aplicação em relação ao fazer profissional,



promovendo a interdisciplinaridade no contexto laboral, considerando o conteúdo abordado e a profissão.

Neste contexto, os docentes do Curso de Nutrição trazem na sua vivência profissional experiências nas diversas áreas de formação, o que os permite ofertar para os alunos exemplos práticos sobre a aplicação do conteúdo visto em sala de aula possibilitando desta forma, que o aluno estabeleça a correlação com o exercício profissional. O curso traz essa questão de forma bem evidente ao observarmos que faz parte da identidade do curso o exercício do “fazer”, tanto nas aulas práticas, quanto nas vivências dos Projetos Integradores, momento em que o aluno está aplicando o conhecimento construído na comunidade.

Neste exemplo, observamos quesitos como, a capacidade dos docentes de fazer a articulação teoria e prática, exercendo a interdisciplinaridade entre as unidades curriculares, realizando ações que oferecem a vivência da aplicação dos conteúdos do profissional de Nutrição, sempre analisando as competências previstas no PPC, levando em consideração os conteúdos abordados e a realidade da profissão. Vale enfatizar, que este contexto se reproduz nas outras áreas da formação do aluno no âmbito deste curso.

Esta vertente citada acima, só é possível por termos um corpo docente atualizado na interação dos conteúdos teóricos e práticos dentro de um contexto laboral e que constrói o seu plano de ensino baseando-se na análise das competências a serem trabalhadas nas unidades curriculares e devidamente descritas no PPC do curso. O NDE participa ativamente deste processo de gerenciamento dos planos de ensino e conteúdo.

Através da Avaliação Institucional, dos relatórios da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e dos relatórios da Coordenação de Curso é possível identificar o



desempenho do docente, demonstrando e justificando a relação entre sua experiência profissional e seu comportamento e desenvolvimento em sala de aula.

Além disso, é sempre observado, no momento da contratação, o desenvolvimento da habilidade do docente em identificar as necessidades dos discentes e de cativá-los ou desafiá-los para a realização das atividades propostas. É observada também a capacidade de escolha de recursos e mediação adequadas; assim como de discernir o que é relevante para fazer as escolhas pertinentes.

Segue abaixo a tabela com a composição da experiência profissional:

Docente	Titulação	Experiência Profissional (meses)
Alberto de Andrade	Doutor	0
Ana Elisa Barreto Matias	Doutor	180
Ana Elizabeth	Doutor	0
Carolina Vogado	Mestre	89
Danielle Luz Gonçalves	Mestre	282
Edilson Nascimento	Mestre	108
Giovanni Monteiro	Mestre	0
Jaime Rodrigues Junior	Mestre	381
Lizia Lenza	Doutor	210
Lorena Gonçalves	Mestre	134
Luis Felipe Perdigão	Doutor	136
Paula Uessugue	Mestre	187
Rosangela Batista Vasconcelos	Mestre	182

Vale destacar que o corpo docente possui experiência profissional comprovada na área, no qual permite compartilhar experiências e vivências, utilizando



abordagens de problemas práticos do dia-a-dia da profissão, bem como a aplicação teórica e prática das diferentes unidades curriculares do currículo do curso, promovendo com isso, a interdisciplinaridade no contexto laboral, a partir das competências previstas e desenhadas ao perfil do egresso e as demandas emergentes introduzidas pelo mercado de trabalho.

2.7. Experiência no exercício da docência superior

O curso conta com docentes com vasto conhecimento no magistério superior, tendo sólida formação acadêmica, experiência na docência superior (dotados de postura ética), eficiência e comprometimento com a formação profissionalizante. Juntamente com estes aspectos mencionados, utilizam técnicas embasadas em teorias e metodologias diversificadas, sempre voltadas à atualização profissional.

A seleção dos referidos profissionais é realizada em função da preocupação e do cuidado em ter professores atualizados e que participem ativamente do curso, auxiliando a construção deste, colaborando com a formação de um egresso com perfil generalista e humanista, conforme proposta do projeto do curso.

A experiência dos docentes previstos para o curso, um dos fatores de seleção, garante a possibilidade de identificação de prováveis dificuldades dos alunos, minimizada pela capacidade e experiência em expor os conteúdos em linguagem aderente às características da turma, de forma contextualizada com a realidade, apresentando exemplos relacionados aos conteúdos curriculares.

Além disso, são consideradas, na seleção dos docentes, a capacidade de elaborar atividades específicas para a promoção da aprendizagem de alunos com dificuldades, bem como de formular avaliações diagnósticas formativas e somativas.



É avaliada, também, a capacidade do profissional em, a partir de resultados, agir, redefinindo sua prática na busca da aprendizagem coletiva.

Os docentes contam ainda com o apoio do Núcleo de apoio psicopedagógico discente, o NAPA, que auxilia na identificação das dificuldades dos discentes e orienta na elaboração de atividades específicas e que promovam a aprendizagem de discentes com dificuldades. Os processos avaliativos utilizados são diversificados e nos permitem a realização de avaliações diagnósticas, permitindo que o docente a partir dos resultados, possa traçar estratégias, redefinindo sua prática docente no período, redimensionando suas atividades, produção científica e capacidade de liderança frente a turma, buscando uma aprendizagem cada vez mais coletiva.

O corpo docente do Curso de Nutrição, conta com uma equipe de profissionais altamente experientes e capacitados, com formação sólida e diversificada e comprometidos com a formação do perfil do egresso. Além disso, apresenta experiência comprovada no exercício da docência superior, com professores com mais de 10 anos de experiência na docência superior. Seus planos de ensino e roteiros de aulas são desenvolvidos com base nas competências e habilidades descritas no PPC e alinhadas com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

A diversificação de estratégias pedagógicas, o uso de metodologias inovadoras nos processos de ensino-aprendizagem e a interdisciplinaridade e flexibilização de conteúdos auxiliam na estruturação de medidas que promovem ações que permitem melhor acesso e compreensão discente. O docente tem consciência da diversidade dos perfis das turmas e que o ajuste das suas metodologias de trabalho deve existir a cada semestre a até ao longo de um mesmo semestre. Desta forma exercita ações que permitem identificar as principais dificuldades dos alunos, oferecendo o apoio discente necessário e trabalhando em uma linguagem aderente ao perfil de cada turma. Desenvolve por meio da tríade ensino, pesquisa e extensão



uma contextualização plena dos conteúdos curriculares, permitindo que o aluno contextualize o que foi aprendido com o exercício da profissão.

O corpo docente é dotado da capacidade de liderança frente aos seus processos pedagógicos e aos seus alunos, reconhecidos pela sua produção científica, e são eles que trazem o conhecimento recente e inovador para a sala de aula, valendo enfatizar que são geradores de insumos, por meio de seus projetos, publicações científicas em suas respectivas áreas e incentivadores da participação dos acadêmicos nos eventos científicos.

Através dos relatórios de autoavaliação da CPA e dos relatórios da Coordenação de Curso é possível identificar o desempenho docente, demonstrando e justificando a relação entre sua experiência profissional e seu comportamento e desenvolvimento em sala de aula.

A experiência profissional aqui mencionada está relacionada em quantidade de meses, conforme tabela abaixo:

Docente	Titulação	Experiência Profissional (meses)
Alberto de Andrade	Doutor	107
Ana Elisa Barreto Matias	Doutor	133
Ana Elizabeth	Doutor	148
Carolina Vogado	Mestre	49
Danielle Luz Gonçalves	Mestre	241
Edilson Nascimento	Mestre	43
Giovanni Monteiro	Mestre	79
Jaime Rodrigues Junior	Mestre	379
Lizia Lenza	Doutor	153



Lorena Gonçalves	Mestre	42
Luis Felipe Perdigão	Doutor	80
Paula Uessugue	Mestre	102
Rosangela Batista Vasconcelos	Mestre	77

Este instrumento norteia o NDE no direcionamento de ações que melhorem as práticas pedagógicas e o fazer docente.

2.8. Experiência no exercício da docência na educação a distância

O papel e a experiência do docente na educação a distância é fundamental para que a mediação pedagógica ocorra e seja capaz de problematizar os temas em estudo, despertando o interesse e a curiosidade verdadeira dos estudantes.

Em função da distância física entre o professor e o estudante, há a necessidade em desenvolver um trabalho que apresente, em sua constituição, a capacidade de estimular o aprender virtualmente. Sendo assim, todos os docentes que atuam no curso têm experiência de docência em educação a distância.

Nos últimos anos, a equipe de professores vem passando por crescente contato com ferramentas e lógicas de ensino aplicadas e adaptáveis ao EaD, tais como o protocolo remoto e as capacitações contínuas providas pela IES.

Por meio da Avaliação Institucional, dos relatórios da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e dos relatórios da Coordenação de Curso, é possível identificar o desempenho do docente, demonstrando e justificando a relação entre sua experiência no exercício da docência na educação a distância e seu empenho e desenvolvimento junto às atividades associadas e junto aos alunos.



O Curso de Nutrição oferta na modalidade EaD as disciplinas de Leitura e Escrita de Textos Técnicos- Científicos, Ética e Legislação Profissional, Epidemiologia, Desenvolvimento Embrionário Empreendedorismo, Iniciação à Pesquisa Científica e disciplinas optativas. Neste contexto, o UNICEPLAC dispõe da Coordenação de Educação à Distância, que tem por principal finalidade fazer a gestão das disciplinas e cursos ofertados na modalidade à distância. Esta Coordenação trabalha em articulação com as Coordenações do Curso, Pró-Reitoria Acadêmica e Gestão Docente, compondo uma equipe multidisciplinar atuando também na concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e recursos educacionais.

A CEAD, quando da seleção do seu corpo docente, trabalha captando professores com experiência na docência no âmbito da modalidade EaD, tendo, portanto, habilidades para gerenciar e aplicar as ferramentas das plataformas utilizadas.

O UNICEPLAC desenvolve a constante capacitação do seu corpo docente para o melhor exercício dos seus fazeres docentes, com intuito de primar pela contextualização dos conteúdos ministrados em linguagem aderente ao perfil da turma, exercendo liderança e desenvolvendo a produção científica, tendo a preocupação de articular os objetivos das disciplinas com a formação do perfil do egresso e o exercício da profissão.

Vale salientar que a Coordenação do CEAD, por articulação com a Coordenação do Curso toma ciência dos relatórios emitidos pelo Núcleo de Apoio Discente (NApA) e com base nos relatórios emitidos acerca dos alunos que apresentam dificuldade no processo de ensino-aprendizagem, utiliza as Plataformas Virtuais Moodle, que possui diversas ferramentas que permitem ao docente elaborar atividades adaptadas diferenciadas visando sanar essas dificuldades.



O planejamento e as ferramentas utilizadas pela CEAD possibilitam o pleno exercício de avaliações diagnósticas, somativas e formativas, que permitem, por meio de análise, melhorias no processo de prática docente.

A seguir segue a tabela com a representação da experiência no exercício da docência na educação a distância:

Docente	Experiência no exercício da docência na educação a distância (meses)
Alberto de Andrade Reis Mota	24
Ana Elisa Barreto Matias	24
Ana Elizabeth Oliveira de Araujo Alves	24
Carolina de Oliveira Vogado	24
Danielle Luz Gonçalves	24
Edilson Francisco do Nascimento	24
Giovanni Monteiro Ribeiro	24



Jaime Rodrigues Junior	24
Lizia Lenza Campos	24
Lorena Gonçalves Chaves Medeiros	24
Luis Felipe Perdigão	24
Paula Veras Uessugue Cardoso	24
Rosangela Batista Vasconcelos	24

2.9. Experiência no exercício da tutoria na educação a distância

A Coordenação de Educação à Distância (CEAD) do UNICEPLAC dispõe de corpo de tutores com experiência no exercício da docência de ensino superior e disponibilidade para ofertar suporte aos docentes e discentes.

O corpo de tutores se mantém atualizado quando as inovações tecnológicas existentes e dentro das ferramentas utilizadas nas plataformas Moodle e V-mobile, utilizando todos os recursos para desenvolver mediação efetiva junto ao Corpo Docente e Discente.

Este suporte inclui planejamento de suas atividades e orientações quanto a processos avaliativos, primando pelas avaliações diagnósticas, somativas e formativas, auxiliar nas dificuldades dos discentes sendo elas identificadas pelo NAPA



ou referidas pelos docentes e próprios alunos, valendo dar ênfase que nesses processos tornam-se muitas vezes necessários ajustes pedagógicos e incremento das atividades. São atividades dos tutores também a orientação ao Corpo discente e docente quanto ao exercício de atividades diferenciadas e leituras complementares.

Vale enfatizar que os cursos de capacitação oferecidos pelo UNICEPLAC, no que diz respeito à modalidade EAD, ao corpo docente são desenvolvidas com a participação e mediação efetiva dos tutores.

A experiência dos tutores do curso atende integralmente a obtenção dos conceitos máximos do instrumento de avaliação. Para o exercício da tutoria prima-se por uma tutoria ativa, que provoca a interação entre os atores do processo de ensino-aprendizagem, com bons conhecimentos da tecnologia utilizada, bem como dos processos educacionais, visando possibilitar aos estudantes o desejo de aprofundamento nos conteúdos e temas abordados na disciplina bem como competências que promovam aprendizagens significativas, de forma autônoma e independente. Para tal, o tutor faz parte de formações e capacitações que são ofertadas pela instituição.

Os tutores trabalham de forma integrada com os professores da disciplina, que qualificam as ações e interações dos tutores com os alunos. Nas interações com os professores, os tutores fornecem feedback importantes para os professores sobre o desempenho da turma.

Por meio da Avaliação Institucional, dos relatórios da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e dos relatórios da Coordenação de Curso, é possível identificar o desempenho do tutor. É possível também demonstrar e justificar a relação entre a experiência do tutor no exercício da sua função, bem como seu empenho e mediação junto aos alunos, de forma a incrementar processos de ensino aprendizagem e



orientar os alunos, sugerindo atividades e leituras complementares que auxiliem sua formação, possibilitando a identificação de novas formações evoluindo qualitativamente, em seu próprio benefício e, por extensão, proporcionar ao alunado a possibilidade de usufruir padrões de ensino progressivamente melhorados.

A seguir segue tabela com o corpo de tutores no âmbito do curso:

Docente	Titulação	Experiência no exercício de tutoria na educação a distância (meses)
CHRIS ALVES DA SILVA	Mestrado	181
EUSILEA PIMENTA ROQUETE SEVERIANO	Mestrado	24
FABIANA REGO FREITAS	Doutorado	8
MARIA CLARA DA SILVA GOERSCH	Mestrado	95
VALICIA FERREIRA GOMES	Mestrado	25

2.10. Atuação do colegiado de curso ou equivalente

O Conselho de Curso (Colegiado de Curso) conforme previsto no Regimento Geral do UNICEPLAC, que dispõe sobre sua constituição, atribuições e deveres, seus



fluxos processuais e decisórios, conferindo a este plena representatividade e importância junto à comunidade acadêmica, é estruturado como órgão deliberativo, normativo e consultivo no âmbito do curso. Possui função de auxiliar e propor medidas para a gestão do curso e para a execução do PPC, com a responsabilidade de orientação didático-pedagógica, dentro das suas competências.

Levando-se em consideração as características do colegiado de curso, em aspectos composicionais e funcional, cabe esclarecer a enorme importância desse espaço de concepção e de debate sobre todas as implicações pedagógicas do curso. Neste âmbito, são concebidas e indicadas ações didático-pedagógicas, que se transformam em base para a efetivação das mesmas. Importa esclarecer, que esse espaço também reflete as diretrizes preconizadas pelo projeto pedagógico do curso, bem como as diretrizes institucionais defendidas pela IES, formalizadas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Projeto Pedagógico Institucional (PPI).

O colegiado do curso está previsto no Regimento Geral, o qual garante sua institucionalização, com representatividade dos segmentos docente, discente e administrativo, bem como suas premissas básicas de planejamento, periodicidade das reuniões e registro de suas decisões.

As reuniões de colegiado de curso acontecem semestralmente ordinariamente e quando necessário, extraordinariamente e são devidamente registradas em atas, havendo um fluxo para encaminhamento e sistema de registro, sendo que suas demandas e discussões são apreciadas inicialmente pelo NDE do curso e quando for o caso, encaminhadas para Pró-Reitoria acadêmica ou Reitoria. O trâmite dessas demandas, uma vez encaminhadas, é acompanhado pelo NDE do curso, dando as devolutivas nas reuniões subsequentes ordinárias ou nas reuniões extraordinárias.



Por meio de instrumento de gestão construído por iniciativa do NDE do curso e pela autoavaliação institucional da CPA, faz-se a avaliação anual do desempenho do colegiado de curso, o que nos permite a implantação e/ou ajustes nas práticas de gestão.

Abaixo segue a tabela com os membros que compõe o colegiado do curso, conforme o previsto no Regimento Geral, segundo a sua composição, qual seja:

Nome	Função
Danielle Luz Gonçalves	Coordenador de curso
Rosangela Batista Vasconcelos	Docente do curso
Ana Elizabeth Oliveira de Araujo Alves	Docente do curso
Larissa Sampaio de Oliveira	Discente do curso
Renato Penha Souza de Jesus	Discente do curso
Elayne da Cunha Carvalho	Técnico Administrativo

O colegiado se reúne ordinariamente, com periodicidade, dispõe de um sistema de suporte e registro e acompanhamento e execução de seus processos e fluxos para fomentar a tomada de decisão junto a coordenação do curso, além de periodicamente ser avaliado, pelo NDE do curso, a partir do Relatório de Adequação Docente e Tutoria, para realização de ajustes de práticas e melhoria contínua na gestão.

2.11. Titulação e formação do corpo de tutores do curso

Os tutores comprometidos com o curso, além da experiência em tutoria e formação em educação à distância, estão vinculados a disciplinas ligadas à sua área



de formação, sendo desejável que possuam especialização *stricto sensu*. Além disso, passam por capacitação permanente, de forma a garantir a qualidade da mediação pedagógica por eles realizada.

A Portaria que regulamenta o corpo de Tutores do curso de Nutrição com as suas devidas titulações é a Portaria nº 63, de 26 de julho de 2021.

Segue abaixo o corpo de Tutores do curso de Nutrição com as suas devidas titulações:

Docente	Formação	Titulação
CHRIS ALVES DA SILVA	Curso Normal Superior	Mestrado
EUSILEA PIMENTA ROQUETE SEVERIANO	Pedagogia/ Psicologia/ Letras	Mestrado
FABIANA REGO FREITAS	Psicologia	Doutorado
MARIA CLARA DA SILVA GOERSCH	Nutrição	Mestrado
VALICIA FERREIRA GOMES	Letras/ Pedagogia	Mestrado



2.12. Experiência do corpo de tutores em educação a distância

A experiência dos tutores do curso atende integralmente a obtenção dos conceitos máximos do instrumento de avaliação. Para o exercício da atividade de tutoria é requerido conhecimentos para além de um conjunto de técnicas e regras com respostas prontas sobre o ato de ensinar. A experiência adquirida com o tempo, permite ao tutor identificar as dificuldades, ministrando os conteúdos com linguagem aderente ao perfil da turma, apresentando exemplos contextualizados com os componentes curriculares, criando atividades específicas, e colaboração com os docentes, melhorando o processo de ensino-aprendizagem dos alunos com dificuldades, implementando práticas exitosas e inovadoras no contexto da modalidade a distância.

Outras questões e habilidades devem ser acionadas ao desenvolvimento da atividade de tutoria, como a criatividade, sensibilidade, interatividade, troca, diálogo, escuta sensível, empatia, comprometimento, mobilização, comunicação e envolvimento.

De modo a trazer dinamicidade ao processo de tutoria, propostas de inovação se fazem possíveis, tais como, a apresentação de vídeos introdutórios de conteúdo/capítulos, bem como, plantão de dúvidas online, sendo:

- Vídeos de Conteúdo: neste quesito o tutor deverá disponibilizar vídeos de curta duração (entre 02 e 03 minutos) apresentando, em cada disciplina, os tópicos principais relacionados ao conteúdo ministrado, promovendo o alinhamento de cada tópico da disciplina em relação ao tópico seguinte, deste modo, dando maior clareza ao aluno – e disponível para acesso em qualquer tempo e hora – os temas tratados em cada parte para a maior absorção do conteúdo pelo estudante.



- Link para Plantão de Dúvidas em tempo real (síncrono): neste quesito o tutor deverá disponibilizar um link do Google Meet (ou ferramenta previamente definida e padronizada pelo CEAD) de modo que, em dia e horário formalizados, esteja o tutor disponível, em momento síncrono, para dirimir dúvidas dos alunos relacionados ao processo de ensino e aprendizagem como um todo, mas principalmente vinculados aos conteúdos da disciplina conduzida, devidamente alinhado com as orientações docentes previstas para cada matéria. Deve-se buscar um horário que contemple, da melhor maneira possível, o atendimento ao aluno para as tratativas em torno das dúvidas porventura existentes.

Ademais, de forma complementar, é possível a disponibilização de pequenos áudios e/ou vídeos para apoio aos alunos, deste modo, com dicas sobre temas ou repositórios de conteúdos diversos no sentido de auxiliar os discentes em sua formação acadêmica e profissional.

Os tutores estão em contato direto com o acadêmico e são acompanhados pelos professores da disciplina, passando por constantes cursos de aperfeiçoamento e atualização, providos interna e externamente. A experiência do corpo tutorial em EaD, providos pelas formações constantes, por seu tempo de tutoria e orientados pelo plano de ação de tutores, permite fornecer suporte às atividades dos docentes, realizar mediação pedagógica junto aos discentes, buscando sempre incentivá-los virtualmente.

Por meio da Avaliação Institucional, relatórios da Coordenação de Curso e também das interações com o professor da disciplina, é possível identificar o desempenho do tutor, demonstrar e justificar a relação entre sua experiência em educação a distância, buscando incrementar processos de ensino-aprendizagem e orientar os alunos, sugerindo sempre atividades e leituras complementares que auxiliem sua formação.



Docente	Experiência no exercício de tutoria na educação a distância (meses)
CHRIS ALVES DA SILVA	181
EUSILEA PIMENTA ROQUETE SEVERIANO	24
FABIANA REGO FREITAS	8
MARIA CLARA DA SILVA GOERSCH	95
VALICIA FERREIRA GOMES	25

Destaca-se que o CEAD tem proporcionado como prática exitosa junto ao corpo de tutores oficinas de treinamento que permitem o compartilhamento de vivências entre todos, permitindo com isso, agregar novos saberes e metodologias ao processo de tutoria.

2.13. Interação entre tutores, docentes e coordenadores de curso

Para o professor/tutor (a) que atua na modalidade a distância (EaD), a interação e a comunicação são fundamentais no processo educativo. Cabe ressaltar que a sala de aula na modalidade EaD no UNICEPLAC é pensada e organizada para



promover a interatividade e a comunicação efetiva, tendo o ambiente virtual (AVA) como espaço de sala de aula sem paredes.

Neste sentido, o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) se torna o espaço do diálogo, da participação e da aprendizagem. O professor/tutor não são os detentores do saber, mas suas ações, responsabilidade e organização são essenciais para que sejam os mediadores do conhecimento.

Para tanto é necessário fazer uso de ferramentas síncronas e assíncronas, desenvolver atividades em que o estudante seja capaz de pesquisar, refletir, agir e aprender a aprender, a acompanhar a turma de forma efetiva utilizando ferramentas de comunicação presentes no AVA, sempre reforçando o objetivo pedagógico do curso.

Pensando na sala de aula virtual como um ambiente profícuo para o processo de ensino-aprendizagem, a interação no AVA do UNICEPLAC ocorre da seguinte maneira:

1. Interação estudante-estudante: A interação estudante-estudante contribui para o engajamento dos estudantes nas atividades dos cursos EaD. Uma vez em grupo ou trocando ideias com outros colegas de turma, o estudante é motivado a ouvir e aprender a partir de novas experiências e realidades. A interação entre os estudantes, pode acontecer com ou sem a presença do professor/tutor. Este estímulo à interação entre os alunos, pode ser por meio de atividades em grupo, dos fóruns de apresentação e avaliativos cujo espaço é propício para apresentar opiniões e considerações sobre os assuntos estudados nas aulas.

2. Interação entre estudante-professor/tutor: Este tipo de interação acontece quando o professor/tutor fornece informações, feedback ou simplesmente



incentiva e orienta o estudante. Também ocorre quando um estudante faz perguntas para o professor/tutor ou se comunica com ele sobre o curso. Os professores e tutores, atuam como facilitadores principalmente enquanto os estudantes interagem uns com os outros. Ao fornecer um feedback contínuo para os estudantes, o professor/tutor pode esclarecer questões, reforçar os pontos cruciais e auxiliar na interpretação correta de um assunto, estimulando o interesse e motivação dos estudantes.

3. Interação entre o estudante-conteúdo: Essa interação ocorre quando os próprios estudantes obtêm informações diretamente dos materiais de aprendizagem. Considera-se a interação aluno-conteúdo como uma das mais importantes para o desenvolvimento de sua aprendizagem.

2.14. Produção científica, cultural, artística ou tecnológica

O UNICEPLAC seleciona o corpo docente do curso considerando, além do perfil do profissional necessário à formação adequada do egresso, a aptidão para a extensão e produção científica, bem como sua experiência nas modalidades presencial e em EaD.

A IES e, em especial, o Plano de Capacitação Docente, contempla e continuará contemplando as mais diversas formas de estímulo à produção científica, técnica, pedagógica e cultural dos professores. Há apoio à divulgação e publicação de teses, dissertações, monografias e outros trabalhos acadêmicos ou profissionais, mediante, por exemplo, revista científica, blogs, entre outros. Além disso, disponibiliza serviços gráficos e infraestrutura apropriada, como salas, computadores e mobiliário, para que os professores elaborem, imprimam e editem suas produções científicas.

A Instituição oferece toda sua infraestrutura - equipamentos, pessoal e espaço físico - para a realização de eventos internos que também divulguem produções



acadêmicas. A Biblioteca está sempre à disposição dos alunos, dos professores e tutores, para catalogar e divulgar trabalhos de conclusão de curso, dissertações, monografias, teses, entre outros. A IES já dispõe de robusto acesso livre à internet. Assim, todos podem utilizar o site da Instituição, onde foi criado espaço para divulgação dos trabalhos e projetos de extensão.

Os documentos comprobatórios de produção científica, técnica, pedagógica e cultural dos professores são atualizados semestralmente em planilha de atributos do corpo docente e tutorial, bem como nos respectivos lattes de cada docente do curso.

Os docentes do curso possuem experiência na docência superior e no contexto profissional e desenvolvem os conteúdos já prevendo em seu planejamento semestral a articulação do ensino com as atividades de extensão e pesquisa científica, gerando dados para as publicações

A maior parte dos docentes do Curso de Nutrição desenvolve pesquisa científica, tem acentuada participação em congressos e participam da gestão de eventos científicos do curso, tais como: a Semana Acadêmica da Nutrição, Dia do Nutricionista, simpósios vinculados aos Projetos Integradores, entre outros. Os docentes possuem publicações nos últimos 3 anos, atendendo ao que preconiza o indicador de produção científica, cultural, artística e tecnológica, sendo que 50% do corpo docente apresenta nove publicações nos últimos três anos.



Docente	Produção científica, cultural, artística ou tecnológica
Alberto de Andrade Reis Mota	9
Ana Elisa Barreto Matias	10
Ana Elizabeth Oliveira de Araujo Alves	11
Carolina de Oliveira Vogado	14
Danielle Luz Gonçalves	13
Edilson Francisco do Nascimento	17
Giovanni Monteiro Ribeiro	6
Jaime Rodrigues Junior	0
Lizia Lenza Campos	6

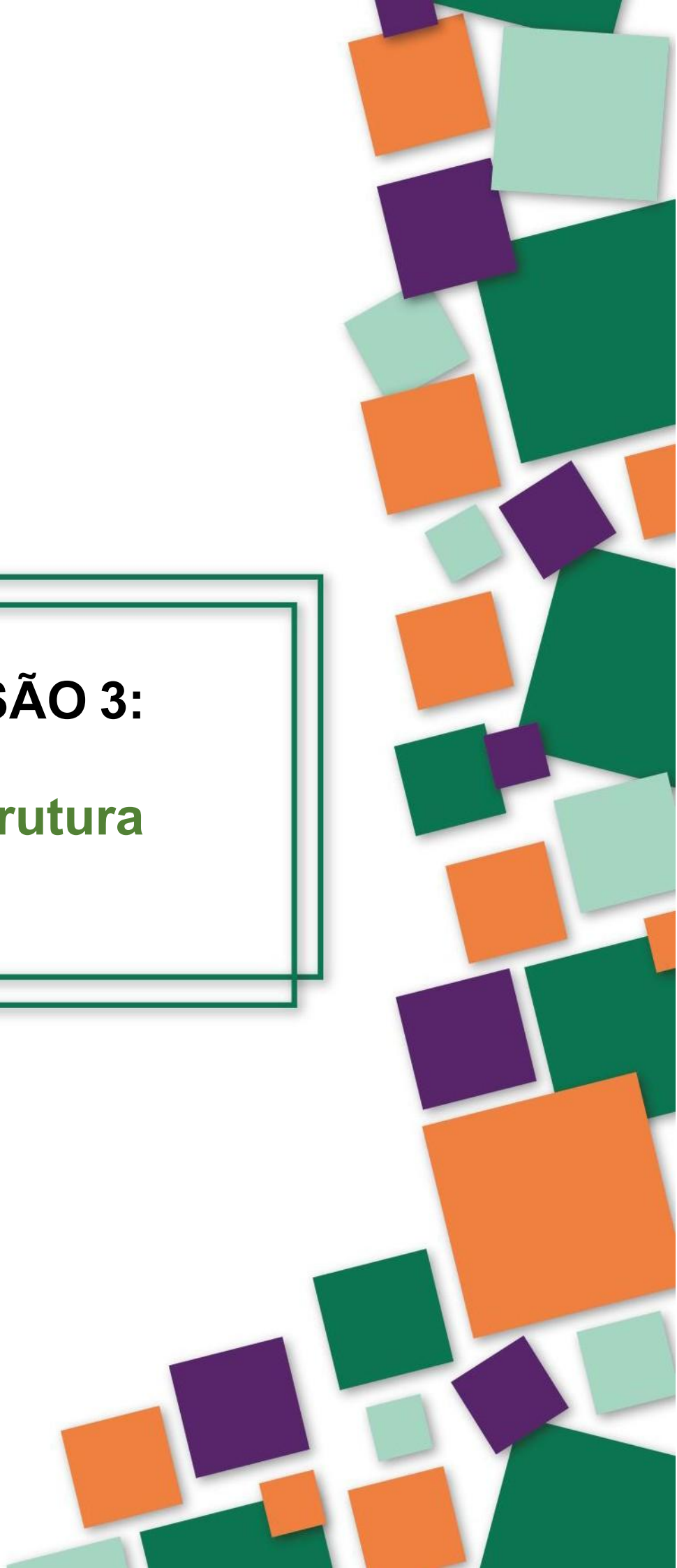


Lorena Gonçalves Chaves Medeiros	9
Luis Felipe Perdigão	15
Paula Veras Uessugue Cardoso	10
Rosangela Batista Vasconcelos	6



DIMENSÃO 3:

Infraestrutura



3.1. Espaço de trabalho para professores em tempo integral

Os espaços de trabalho para docentes em Tempo Integral viabilizam e propiciam ações acadêmicas e o planejamento didático-pedagógico. Atendem às necessidades institucionais e possuem recursos de tecnologias da informação e comunicação apropriados, garantem privacidade para uso dos recursos, para o atendimento a discentes e orientandos, e para a guarda de material e equipamentos pessoais, com segurança.

Os ambientes também fornecem aos professores armários individualizados para a guarda de seus pertences, com segurança, prezando pela dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade.

3.2. Espaço de trabalho para o coordenador

O espaço de trabalho para o coordenador viabiliza as ações acadêmico-administrativas, possuindo equipamentos adequados. Atende às necessidades institucionais, permitindo o atendimento de indivíduos ou grupos com privacidade, de forma presencial e virtual. Dispõe de infraestrutura tecnológica diferenciada, que possibilita formas distintas de trabalho.

A Coordenação do curso de Nutrição está no campus sede do UNICEPLAC. Atende aos requisitos de acessibilidade digital e tecnológica. Conta, com computador, telefone, impressora, internet, rede WI-FI, armário para documentos, recinto anexo para reunião, em excelente estado de conservação e limpeza, e com comodidade adequada para o desenvolvimento dos trabalhos inerentes à gestão do curso, por via presencial e à distância se for necessário.

A Coordenação contará também com o apoio de 02 (dois) secretários, os quais serão responsáveis pelo atendimento presencial aos acadêmicos e professores.



3.3. Sala coletiva de professores

A sala coletiva de professores viabiliza o trabalho docente, possuindo recursos de tecnologias da informação e comunicação apropriados para o quantitativo de docentes. E, no caso do Curso de Nutrição, permite não apenas o descanso e atividades de lazer e integração (com duas cadeiras de massagem), como também dispõe de apoio técnico-administrativo próprio e espaço para a guarda de equipamentos e materiais úteis às atividades em sala de aula

O Curso de Nutrição se beneficia do fato de que o UNICEPLAC disponibiliza de sala exclusiva para os professores, equipada com recursos de apoio como computadores, internet, armários, copa e sala de reunião. A instituição disponibiliza um colaborador para fazer o atendimento do professor na entrada e na saída, auxiliando-o no que diz respeito, por exemplo, à orientação de salas, registro de presença e impressão, inclusive acerca de acesso a soluções digitais e de TI. Possui acesso aos banheiros, inclusive pessoas com deficiência (PcD).

3.4. Salas de aula

O Curso de Nutrição do UNICEPLAC dispõe de 11 salas de aula, adequadas e com adequação tecnológica suficiente ao número de vagas solicitadas e para plena utilização da comunidade acadêmica no desenvolvimento das atividades acadêmicas, com boa acústica, com uso de recursos instrucionais, iluminação condizente, climatização, sendo mobiliadas com carteiras tipo escolares, mesa e cadeira para o professor, limpeza e arrumação efetuada após término de cada turno

As salas de aula são suficientes para atender às necessidades institucionais e do curso, apresentando manutenção periódica, conforto, disponibilidade de recursos de tecnologias da informação e comunicação adequados às atividades a serem



desenvolvidas, flexibilidade relacionada às configurações espaciais, oportunizando distintas situações de ensino- aprendizagem, e outros recursos cuja utilização é comprovadamente exitosa.

O desenvolvimento de metodologias ativas, como a gamificação, instrução por pares, PBL, TBL, etc vem favorecendo diferentes situações no processo de ensino-aprendizagem. O acesso à rede Wifi permite também a utilização exitosa de outros recursos, como as atividades utilizando os aplicativos Kahoot, Socrative, etc. As dimensões das salas de aula permitem diferentes arranjos espaciais, permitindo que o docente desenvolva, neste espaço, dinâmicas de natureza diversa. Além disso, as salas de aula são compatíveis com as condições de acesso para portadores de necessidades especiais, conforme Decreto nº 5296/2004.

3.5. Acesso dos alunos aos equipamentos de informática

O laboratório de informática, meio de acesso a equipamentos de informática pelos discentes, atende às necessidades institucionais e do curso de Nutrição, em relação à disponibilidade de equipamentos, ao conforto, à estabilidade e velocidade de acesso à internet, à rede sem fio e à adequação do espaço físico.

Os Laboratórios de Informática têm a missão de apoiar os alunos, professores e tutores, oferecendo recursos tecnológicos na parte de hardware e softwares, além de um ambiente favorável para o desenvolvimento da aprendizagem. Todos os computadores e equipamentos são modernos para propiciar conforto e agilidade, o acesso à internet, física com cabos ou sem fio. Permitem ao usuário o uso de equipamentos pessoais, notebooks, tablets e celulares. A banda larga é composta de link dedicado, fibra óptica com acesso e boa velocidade. Os Laboratórios podem ser utilizados por discentes e docentes, que contam com o suporte técnico de funcionários do CPD, DTIC/SUPORTE, localizado no Bloco “A” térreo.



Os Laboratórios de Informática do UNICEPLAC são divididos e localizados da seguinte forma:

- Laboratório 01 - 1º Andar Bloco “A com 35 computadores;
- Laboratório 02 - 1º Andar Bloco “A com 35 computadores;
- Laboratório 03 - 1º Andar Bloco “A com 40 computadores;
- Laboratório 04 - 1º. Andar Bloco “A” com 40 computadores;

Cabe destacar que os Laboratórios de informática, atendem às necessidades institucionais e do curso em relação à disponibilidade de equipamentos, ao conforto, à estabilidade e velocidade de acesso à internet, à rede sem fio e à adequação do espaço físico, possui hardware e software atualizados e passa por avaliação periódica de sua adequação, qualidade e pertinência, conforme plano de atualização e manutenção.

Contam ainda, com técnicos capacitados, que auxiliam os alunos em suas dificuldades concernentes ao uso dos equipamentos e softwares, além de ser este o responsável pelo controle de entrada e saída dos alunos. Além disso, também dispõe de acesso a computadores e tablets na Biblioteca e em alguns laboratórios específicos. A gestão de uso, funcionamento, conservação e atualização do laboratório está contemplada em regulamento próprio, a ser disponibilizado aos avaliadores no momento da visita in loco. Os laboratórios de informática são climatizados, possuem bancadas para microcomputadores, quadro branco e em um deles temos duas telas touch screen, que favorecem diferentes processos de aprendizagem exitosos.



Para atender aos portadores de necessidades especiais, algumas bancadas foram adequadas e sinalizadas, e a instalação de softwares específicos como DOSVOX, que possibilita a utilização dos computadores aos usuários com comprometimento total ou parcial da visão bem como àqueles com baixo nível de escolaridade.

O VLibras, por sua vez, consiste em um conjunto de ferramentas computacionais de código aberto, também disponível aos usuários, responsável por traduzir conteúdos digitais (texto, áudio e vídeo) para a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS.

A manutenção periódica dos equipamentos de informática e adequação do espaço físico é de responsabilidade da equipe de Tecnologia da Informação do UNICEPLAC, que também faz os estudos acerca das demandas de atualização e ampliação dos equipamentos e softwares. Também utilizam os relatórios de autoavaliação da CPA para corrigir eventuais fragilidades, no que tange a infraestrutura e apoio técnico.

3.6. Bibliografia Básica por UC - Unidade Curricular

A Biblioteca UNICEPLAC tem como objetivo promover um ambiente harmonioso e de prestação de serviços de qualidade, dando o suporte necessário para o desenvolvimento da iniciação científica e do ensino, atendendo a alunos, professores, colaboradores e egressos.

O acervo físico está tombado e informatizado, o virtual possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários e ambos estão registrados em nome da IES, o sistema de automação utilizado é o RM BIBLIOS, da TOTVS, que possibilita realização empréstimos, devoluções, renovações, pesquisa geral por autor, por título



principal, assunto e pesquisa avançada, são cerca de 12.823 títulos e 56.075 exemplares. O catálogo do acervo está disponível para consulta online, como também a renovação do material emprestado e reserva dos títulos indisponíveis.

O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que suplementam o conteúdo administrado nas UC: Proquest Central, abrangendo todas as áreas do conhecimento, e RT Online, disponibilizando conteúdo jurídico, são 21.735 títulos de periódicos disponibilizados pelas bases de dados.

O acervo da bibliografia básica e bibliografia complementar dos cursos é adequado em relação às unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza das UC. Da mesma forma, está referendado por relatório de adequação, assinado pelo NDE, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica da UC, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

Para análise e atualização da bibliografia, a Biblioteca disponibiliza as Bibliotecas Virtuais: Minha Biblioteca, com catálogos de diversificadas áreas; e ProView, com conteúdo jurídico, ambas com contrato assinado em nome da IES, são cerca de 12.000 livros digitais disponíveis e possui assinatura do jornal local Correio Braziliense.

O acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado plano de contingência para a garantia do acesso e do serviço.



Nos casos dos títulos virtuais, há garantia de acesso físico na IES, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem.

As Bibliotecas virtuais e Bases de dados podem ser acessadas na IES, pelos 34 computadores do salão de estudo e outros no ambiente institucional, conectados à rede, pelos 35 tablets disponíveis para empréstimo e remotamente por meio do Portal do aluno ou professor, as Bibliotecas Virtuais trazem praticidade na pesquisa e seu acesso possibilita a leitura de títulos em suas edições atualizadas e apresentam ferramentas para anotações, marca página, marca texto e recursos de acessibilidade como aumento da fonte, cor de fundo e áudio.

Para acessibilidade de usuários especiais, a Biblioteca reserva 4 computadores com disponibilidade do DOSVOX, sistema que se comunica com o usuário através de síntese de voz, viabilizando, deste modo, o uso de computadores por deficientes visuais, que adquirem assim, independência no estudo, e do V-LIBRAS, tradutor da língua portuguesa para libras, esse sistema auxilia na comunicação de pessoas com deficiência auditiva.

O Repositório Institucional Centro Universitário Do Planalto Central Professor Aparecido dos Santos – RIUNICEPLAC é uma ferramenta para coletar, organizar, gerenciar, preservar e disseminar a produção intelectual da instituição, em formato digital, permitindo aos usuários acesso livre para fins educacionais. Entende-se que o repositório e suas comunidades são um complemento, não um substituto para as demais fontes de informações disponibilizadas pela Biblioteca. Do ponto de vista tecnológico, o software livre utilizado é o DSpace, disponibilizado pelo Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia - IBICT. O material colocado à disposição no repositório é selecionado e armazenado em comunidades e coleções



orientadas pela estrutura e atividades específicas da UNICEPLAC, são depositados os Trabalhos de Conclusão de Curso e são publicadas as produções dos docentes.

A Biblioteca UNICEPLAC está sempre em busca do aprimoramento para alcançar da melhor forma a satisfação de seus usuários, bem como, contribuir para sua autonomia na utilização dos serviços e produtos ofertados.

3.7. Bibliografia Complementar por UC - Unidade Curricular

A Biblioteca UNICEPLAC tem como objetivo promover um ambiente harmonioso e de prestação de serviços de qualidade, dando o suporte necessário para o desenvolvimento da iniciação científica e do ensino, atendendo a alunos, professores, colaboradores e egressos.

O acervo físico está tombado e informatizado, o virtual possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários e ambos estão registrados em nome da IES, o sistema de automação utilizado é o RM BIBLIOS, da TOTVS, que possibilita realização empréstimos, devoluções, renovações, pesquisa geral por autor, por título principal, assunto e pesquisa avançada, são cerca de 12.823 títulos e 56.075 exemplares. O catálogo do acervo está disponível para consulta online, como também a renovação do material emprestado e reserva dos títulos indisponíveis.

O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que suplementam o conteúdo administrado nas UC: Proquest Central, abrangendo todas as áreas do conhecimento, e RT Online, disponibilizando conteúdo jurídico, são 21.735 títulos de periódicos disponibilizados pelas bases de dados.

O acervo da bibliografia básica e bibliografia complementar dos cursos é adequado em relação às unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza das UC. Da mesma forma, está referendado por



relatório de adequação, assinado pelo NDE, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica da UC, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

Para análise e atualização da bibliografia, a Biblioteca disponibiliza as Bibliotecas Virtuais: Minha Biblioteca, com catálogos de diversificadas áreas; e ProView, com conteúdo jurídico, ambas com contrato assinado em nome da IES, são cerca de 12.000 livros digitais disponíveis e possui assinatura do jornal local Correio Braziliense.

O acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado plano de contingência para a garantia do acesso e do serviço.

Nos casos dos títulos virtuais, há garantia de acesso físico na IES, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem.

As Bibliotecas virtuais e Bases de dados podem ser acessadas na IES, pelos 34 computadores do salão de estudo e outros no ambiente institucional, conectados à rede, pelos 35 tablets disponíveis para empréstimo e remotamente por meio do Portal do aluno ou professor, as Bibliotecas Virtuais trazem praticidade na pesquisa e seu acesso possibilita a leitura de títulos em suas edições atualizadas e apresentam ferramentas para anotações, marca página, marca texto e recursos de acessibilidade como aumento da fonte, cor de fundo e áudio.



Para acessibilidade de usuários especiais, a Biblioteca reserva 4 computadores com disponibilidade do DOSVOX, sistema que se comunica com o usuário através de síntese de voz, viabilizando, deste modo, o uso de computadores por deficientes visuais, que adquirem assim, independência no estudo, e do V-LIBRAS, tradutor da língua portuguesa para libras, esse sistema auxilia na comunicação de pessoas com deficiência auditiva.

O Repositório Institucional Centro Universitário Do Planalto Central Professor Aparecido dos Santos – RIUNICEPLAC é uma ferramenta para coletar, organizar, gerenciar, preservar e disseminar a produção intelectual da instituição, em formato digital, permitindo aos usuários acesso livre para fins educacionais. Entende-se que o repositório e suas comunidades são um complemento, não um substituto para as demais fontes de informações disponibilizadas pela Biblioteca. Do ponto de vista tecnológico, o software livre utilizado é o DSpace, disponibilizado pelo Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia - IBICT. O material colocado à disposição no repositório é selecionado e armazenado em comunidades e coleções orientadas pela estrutura e atividades específicas da UNICEPLAC, são depositados os Trabalhos de Conclusão de Curso e são publicadas as produções dos docentes.

A Biblioteca UNICEPLAC está sempre se aprimorando para alcançar da melhor forma a satisfação de seus usuários, bem como, contribuir para sua autonomia na utilização dos serviços e produtos ofertados.

3.8. Laboratórios didáticos de formação básica

A estrutura dos laboratórios didáticos de formação básica foi concebida para atender às necessidades do curso de Nutrição, conforme contemplado em seu projeto pedagógico. Contempla as unidades curriculares iniciais, quando conhecimentos gerais são priorizados, por darem suporte à compreensão de conhecimentos futuros,



mais específicos. O espaço físico e a quantidade de equipamentos e insumos são suficientes para atender às necessidades dos acadêmicos, de acordo com a relação equipamentos versus número de alunos.

Os laboratórios dispõem de apoio técnico especializado, mapa de risco, e estão equipados com equipamentos de segurança, possuindo ainda plano de gerenciamento de risco (biossegurança e resíduos), regulamento próprio com respectivas normas de funcionamento, utilização e conservação, além de recursos tecnológicos da informação e comunicação adequados às atividades prática a serem desenvolvidas. Os laboratórios atendem às necessidades de conforto com relação à iluminação, ventilação e acessibilidade e, quando permitido, são climatizados. Conta ainda com contrato de serviço de uma empresa terceirizada especializada em equipamentos laboratoriais, passando por manutenções preventivas e corretivas periodicamente.

Os resultados da autoavaliação da CPA e avaliações externas, bem como o feedback dos docentes e discentes que utilizam os laboratórios didáticos de formação básica, subsidiam a gestão acadêmica no que se refere ao planejamento de melhorias destes espaços, da qualidade do atendimento, sempre considerando a demanda atual, a expectativa de demanda futura e a possibilidade de utilização destes laboratórios em novos cenários de aprendizagem.

3.9. Laboratórios didáticos de formação específica

A estrutura de laboratórios didáticos de formação específica foi concebida para atender às necessidades do curso de Nutrição, conforme descrito no projeto pedagógico do curso. Contempla as unidades curriculares direcionadas para a aquisição de conhecimentos e habilidades específicas do curso, de acordo com o perfil do egresso descrito no PPC. O espaço físico e a quantidade de equipamentos e



insumos são suficientes para atender às necessidades dos acadêmicos, de acordo com a relação equipamentos versus número de alunos.

Os laboratórios dispõem de apoio técnico especializado, mapa de risco, e estão equipados com equipamentos de segurança, possuindo ainda plano de gerenciamento de risco (biossegurança e resíduos), regulamento próprio com respectivas normas de funcionamento, utilização e conservação, além de recursos tecnológicos da informação e comunicação adequados às atividades prática a serem desenvolvidas. Os laboratórios atendem às necessidades de conforto com relação à iluminação, ventilação e acessibilidade e, quando permitido, são climatizados. Conta ainda com contrato de serviço de uma empresa terceirizada especializada em equipamentos laboratoriais, passando por manutenções preventivas e corretivas periodicamente.

Os resultados da autoavaliação da CPA e avaliações externas, bem como o feedback dos docentes e discentes que utilizam os laboratórios didáticos de formação básica, subsidiam a gestão acadêmica no que se refere ao planejamento de melhorias destes espaços, da qualidade do atendimento, sempre considerando a demanda atual, a expectativa de demanda futura e a possibilidade de utilização destes laboratórios em novos cenários de aprendizagem.

Os laboratórios didáticos de formação específica para o curso de Nutrição são:

- Laboratório de Dietética:

Este laboratório possui infraestrutura atual e moderna com equipamentos para diferentes atividades voltadas para o alimento. Possui uma área de processamento de alimentos adequada, ambiente climatizado e área de apoio (estoque de alimentos,



armários e local para higienização das mãos). Possui apoio técnico de 2 laboratoristas que atuam especificamente neste laboratório no suporte de todo o processo das atividades de ensino, pesquisa e extensão. O Laboratório de Dietética, elenca as seguintes unidades curriculares: Nutrição Ciência e Profissão; Bromatologia e Higiene dos Alimentos; Técnica Dietética; Nutrição nos Ciclos da Vida; Dietoterapia; Nutrição Funcional e também nos projetos integradores, projetos de iniciação científica e TCC.

- Laboratório de Análise Sensorial:

Neste laboratório serão desenvolvidas análises de avaliação sensorial de alimentos e bebidas, seja para conhecimento ou mensuração dos atributos sensoriais, além de testes de acurácia sensorial para o desenvolvimento de um painel sensorial.

O laboratório de análise sensorial está instalado dentro do laboratório de dietética, no qual temos 4 cabines de testes com cadeiras e individuais, 4 lixeiras de pedal em cada cabine; sistema de exaustão e climatização. O laboratório é utilizado em várias unidades curriculares, como: Nutrição Ciência e Profissão, Projetos Integradores, Técnica Dietética, Nutrição nos Ciclos da Vida, Nutrição Funcional e Trabalho de Conclusão de Curso.

- Clínica Escola:

Localizado no quarto andar do Bloco C, a clínica simulada é um espaço de alta complexidade e especificidade constituído por consultórios e salas de observação espelhadas. Todos os ambientes são equipados com sistema de áudio, vídeo e gravação de cenários para tornar o ambiente imersivo no processo de ensino e garantindo assim, o aprendizado por meio da simulação de cenários e situações que o Nutricionista encontrará em sua rotina profissional.



O laboratório serve de apoio, principalmente, para as unidades curriculares (nutrição e dietética; nutrição nos ciclos da vida; nutrição funcional, nutrição aplicada à atividade física; dietoterapia; estágio obrigatório e TCC), podendo ser utilizado por todos os cursos da área da saúde. É utilizado pelo curso para o desenvolvimento de habilidades e competências como comunicação profissional- paciente, postura, biossegurança e bioética.

Além das atividades que podem ser observadas in loco, a sala possui uma janela especialmente revestida para observação, sistema de captura de som.

- Laboratório de Educação Alimentar e Nutricional

Localizado no segundo andar do Bloco A o laboratório de Educação Alimentar e Nutricional possui um acervo de materiais didáticos, programas de educação alimentar e nutricional e instrumentos para a prática acadêmica de Educação Alimentar e Nutricional, como também para Terapia Alimentar em crianças que possuem alguma seletividade alimentar. Realiza atividades de formação acadêmica na construção de propostas crítico-reflexivas de educação alimentar e nutricional. Neste laboratório são desenvolvidas as atividades práticas relacionadas às aulas experimentais das unidades curriculares de Educação Nutricional, Nutrição nos Ciclos da Vida.

- Centro de Simulação

Localizado no terceiro andar do Bloco C, o centro de simulação é um conjunto de modernos espaços modulares equipados com a mais nova tecnologia para o treinamento de habilidades específicas e simulações de alta fidelidades para os diversos procedimentos e cenários. Neste laboratório os alunos aplicam seus conhecimentos teóricos em cenários práticos cuidadosamente criados. É um ambiente



propício para praticar a comunicação, o atendimento interdisciplinar e a segurança do paciente, os processos de tomada de decisão, além do treinamento de habilidades técnicas e comportamentais.

Uma equipe de apoio com técnicos capacitados auxilia na criação dos cenários e no uso dos equipamentos. Este espaço de aprendizagem permite ao aluno se adaptar ao ambiente da futura profissão e aos equipamentos de uso cotidiano necessários ao desempenho do seu trabalho. Neste laboratório são desenvolvidas as atividades práticas relacionadas às aulas experimentais das unidades curriculares de Nutrição nos Ciclos da Vida e Dietoterapia.

- Laboratório de Avaliação Física e Nutricional

Localizado no 4º andar do Bloco C, é um espaço cuidadosamente planejado para o treinamento de habilidades específicas, sendo possível desenvolver habilidades técnicas dos diversos procedimentos a serem realizados na área da saúde.

Neste laboratório, os alunos aprendem as técnicas e utilização dos equipamentos de Avaliação Nutricional, aprendendo a mensurar a estatura, massa corporal, o índice de massa corporal, as circunferências corporais, as dobras cutâneas, o percentual de gordura corporal, dentre outros indicadores necessários para avaliação nutricional do paciente, como também atividades práticas de avaliação nutricional de indivíduos e coletividades, com o intuito de aprimorar o diagnóstico nutricional.

O espaço físico de todos os ambientes acima citados e a quantidade de equipamentos (e insumos, quando necessário) são suficientes para atender da melhor forma possível aos usuários, de acordo com a relação equipamentos versus número



de alunos, com climatização ambiental, cores apropriadas, iluminação e layout condizentes.

Os laboratórios específicos estão previstos para o atendimento às disciplinas direcionadas para a aquisição de conhecimentos e habilidades específicas do curso de Nutrição, de acordo com o perfil de egresso descrito no PPC.

O laboratório dispõe de apoio técnico-administrativo próprio e está equipado com equipamentos de segurança, possui ainda plano de gerenciamento de risco (biossegurança e resíduos), regulamento próprio com respectivas normas de funcionamento, utilização e conservação.

Quando permitido, os laboratórios são climatizados e atendem as necessidades de conforto com relação à iluminação, ventilação e acessibilidade.

3.10. Laboratórios de ensino para a área de saúde

Os laboratórios de ensino para a área de saúde (específicos e multidisciplinares) foram concebidos para atender às demandas dos diversos cursos de saúde ofertados pelo UNICEPLAC em conformidade com suas DCNs, permitindo a abordagem dos diversos aspectos celulares e moleculares das ciências da vida, atendendo de maneira bastante exitosa, às necessidades do Curso de Nutrição, contribuindo para a concretização do perfil do egresso almejado pelo Projeto Pedagógico do Curso. Os espaços físicos dos laboratórios e quantidade de equipamentos são adequados para o desenvolvimento das atividades planejadas pelos docentes, sendo os insumos necessários disponibilizados mediante solicitação. Os espaços possuem acessibilidade, climatização, boa iluminação, e layout e ambientação que favorecem sua utilização confortável. Além de contarem com

301



recursos tecnológicos, que favorecem o desenvolvimento de práticas inovadoras e exitosas.

Todos os laboratórios dispõem de apoio técnico-administrativo próprio e estão equipados com equipamentos de segurança, possui plano de gerenciamento de risco (biossegurança e resíduos), regulamento próprio com normas de funcionamento, utilização e conservação. Cabe à Supervisão de Laboratórios estabelecerem as rotinas de manutenção, bem como avaliar as necessidades de adequação em termos de atualização, quantidade e aquisição de novos equipamentos e insumos, a fim de garantir e incrementar a qualidade destes espaços, tão importante para o pleno desenvolvimento do potencial acadêmico dos discentes.

- Laboratório de Anatomia Humana

Contam com três estruturas integradas: um salão com capacidade para 60 alunos, onde são expostas as peças anatômicas e há um sistema que possibilita projetar em televisores imagens a partir de câmeras instaladas em braço articulado. Há ainda dois laboratórios menores, com capacidade para 30 alunos cada, com mesas anatômicas digitais tridimensionais, de simulação realística, com software de realidade virtual. O laboratório é utilizado principalmente nos componentes de integração morfofuncional.

- Laboratório de Bioquímica

Com capacidade para 50 alunos, possui uma vasta gama de equipamentos para mensuração de massa, pH, densidade e também contém o armazém de reagentes e vidrarias de uso diário. O laboratório é utilizado na disciplina de Bioquímica/ biofísica e bioquímica metabólica.



- Laboratório de Genética

Com capacidade para 30 alunos, é equipado com ferramentas para a realização de técnicas genéticas como isolamento e amplificação de DNA, separação de fragmentos por eletroforese e hibridização. O curso de Nutrição utiliza este laboratório em especial para as atividades práticas desenvolvidas no componente curricular de Genética e Biotecnologia.

- Laboratórios de Histologia

Os dois laboratórios de Histologia possuem capacidade para 45 alunos cada e dispõe de vasto acervo de lâminas de histologia animal, humana geral, oral e dental, além de um acervo de lâminas de patologia. Possui sistema de projeção de imagens a partir do microscópio, a fim de orientar os alunos na visualização de amostras e permitindo a captura de imagens e vídeos. O laboratório é utilizado no curso de Nutrição, principalmente no componente curricular desenvolvimento embrionário e de tecidos.

- Laboratório de Microbiologia

Possui capacidade para 45 alunos e é utilizado para o preparo de meios de cultura, inoculação, cultivo e avaliação fenotípica de microrganismos. Muitos projetos de pesquisa desenvolvidos no UNICEPLAC valem-se da estrutura oferecida por este laboratório, onde o Curso de Nutrição desenvolve as atividades práticas do componente curricular Biologia de Microrganismos e Imunologia

- Laboratório de Parasitologia

Possui capacidade para 30 alunos, sendo utilizado para o isolamento e identificação de parasitas, inoculação, cultivo e avaliação fenotípica de



microrganismos. O laboratório possui um acervo de parasitas obtidos de humanos e animais, bem como artrópodes vetores e peçonhentos preservados. No Curso de Nutrição desenvolve as atividades práticas do componente curricular Biologia de Microrganismos e Imunologia.

3.11. Laboratórios de Habilidades

Os laboratórios de habilidades de atividades médicas ou de saúde, foram concebidos para atender às demandas dos diversos cursos de saúde ofertados pelo UNICEPLAC em conformidade com seus Projetos Pedagógicos de Curso, permitindo a capacitação dos alunos, nas diversas competências e habilidades desenvolvidas em diferentes fases no decorrer do curso, contando com recursos tecnológicos, que favorecem o desenvolvimento de práticas inovadoras e exitosas.

Os espaços físicos dos laboratórios e quantidade de equipamentos são adequados para o desenvolvimento das atividades planejadas pelos docentes, sendo os insumos necessários disponibilizados mediante solicitação. Os espaços possuem acessibilidade, climatização, boa iluminação, e layout e ambientação que favorecem sua utilização confortável.

O curso de Nutrição do UNICEPLAC possui os seguintes laboratórios de habilidades:

- Laboratório de Análise Sensorial:

Neste laboratório serão desenvolvidas análises de avaliação sensorial de alimentos e bebidas, seja para conhecimento ou mensuração dos atributos sensoriais, além de testes de acurácia sensorial para o desenvolvimento de um painel sensorial.



O laboratório de análise sensorial está instalado dentro do laboratório de dietética, no qual temos 4 cabines de testes com cadeiras e individuais, 4 lixeiras de pedal em cada cabine; sistema de exaustão e climatização. O laboratório é utilizado em várias unidades curriculares, como: nutrição, ciência, ética e profissão, projetos integradores, técnica dietética, nutrição nos ciclos da vida, nutrição funcional e Trabalho de Conclusão de Curso.

- Laboratório de Avaliação Física e Nutricional

Localizado no 4º andar do Bloco C, é um espaço cuidadosamente planejado para o treinamento de habilidades específicas, sendo possível desenvolver habilidades técnicas dos diversos procedimentos a serem realizados na área da saúde.

Neste laboratório, os alunos aprendem as técnicas e utilização dos equipamentos de Avaliação Nutricional, aprendendo a mensurar a estatura, massa corporal, o índice de massa corporal, as circunferências corporais, as dobras cutâneas, o percentual de gordura corporal, dentre outros indicadores necessários para avaliação nutricional do paciente, como também atividades práticas de avaliação nutricional de indivíduos e coletividades, com o intuito de aprimorar o diagnóstico nutricional.

- Clínica Escola:

Localizado no quarto andar do Bloco C, a clínica simulada é um espaço de alta complexidade e especificidade constituído por consultórios e salas de observação espelhadas. Todos os ambientes são equipados com sistema de áudio, vídeo e gravação de cenários para tornar o ambiente imersivo no processo de ensino e



garantindo assim, o aprendizado por meio da simulação de cenários e situações que o Nutricionista encontrará em sua rotina profissional.

O laboratório serve de apoio, principalmente, para as unidades curriculares (nutrição e dietética; nutrição nos ciclos da vida; nutrição funcional, nutrição aplicada à atividade física; dietoterapia; estágio obrigatório e TCC), podendo ser utilizado por todos os cursos da área da saúde. É utilizado pelo curso para o desenvolvimento de habilidades e competências como comunicação profissional- paciente, postura, biossegurança e bioética.

Além das atividades que podem ser observadas in loco, a sala possui uma janela especialmente revestida para observação, sistema de captura de som.

- Laboratório de Educação Alimentar e Nutricional

Localizado no segundo andar do Bloco A o laboratório de Educação Alimentar e Nutricional possui um acervo de materiais didáticos, programas de educação alimentar e nutricional e instrumentos para a prática acadêmica de Educação Alimentar e Nutricional, como também para Terapia Alimentar em crianças que possuem alguma seletividade alimentar. Realiza atividades de formação acadêmica na construção de propostas crítico-reflexivas de educação alimentar e nutricional. Neste laboratório são desenvolvidas as atividades práticas relacionadas às aulas experimentais das unidades curriculares de Educação Nutricional, Nutrição nos Ciclos da Vida.

- Centro de Simulação

Localizado no terceiro andar do Bloco C, o centro de simulação é um conjunto de modernos espaços modulares equipados com a mais nova tecnologia para o treinamento de habilidades específicas e simulações de alta fidelidades para os



diversos procedimentos e cenários. Neste laboratório os alunos aplicam seus conhecimentos teóricos em cenários práticos cuidadosamente criados. É um ambiente propício para praticar a comunicação, o atendimento interdisciplinar e a segurança do paciente, os processos de tomada de decisão, além do treinamento de habilidades técnicas e comportamentais.

Uma equipe de apoio com técnicos capacitados auxilia na criação dos cenários e no uso dos equipamentos. Este espaço de aprendizagem permite ao aluno se adaptar ao ambiente da futura profissão e aos equipamentos de uso cotidiano necessários ao desempenho do seu trabalho. Neste laboratório são desenvolvidas as atividades práticas relacionadas às aulas experimentais das unidades curriculares de Nutrição nos Ciclos da Vida e Dietoterapia.

3.12. Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniados

O UNICEPLAC possui convênios com diversas unidades hospitalares públicas ou privadas, possibilitando cenários de práticas acadêmicas no ensino, pesquisa e extensão, de acordo com a legislação vigente, melhorando o aprendizado e formação dos estudantes da área da saúde, favorecendo a participação dos alunos em práticas interdisciplinares e interprofissionais na atenção à saúde. Estas atividades ocorrem sob a supervisão de professores e estão diretamente ligadas às unidades curriculares dos cursos. O convênio estabelecido entre o UNICEPLAC e as Secretarias de Saúde, por sua vez, possibilitam a inserção dos acadêmicos na realidade do Sistema Único de Saúde, nas Unidades Básicas de Saúde da região do Gama e entorno, no Programa de Saúde da Família entre outros. Tais convênios estão documentados e geridos pelo Núcleo de Estágio do Centro Universitário, com uma



interlocução institucionalizada da IES com os ambientes de estágio, gerando insumos para atualização das práticas desenvolvidas nestes locais.

3.13. Biotérios

O biotério é um local onde animais são conservados para que sejam de forma ética e em atendimento a legislação vigente, utilizados em experimentos visando o aprendizado e desenvolvimento dos cursos e discentes. Independente da espécie ou linhagem utilizada, é importante que o manejo e a manutenção dos animais de laboratório sejam de acordo com os princípios éticos na experimentação animal.

O biotério atende às necessidades práticas do ensino, possuindo insumos necessários à demanda docente e discente e apresentando protocolos de experimentos de acordo com as normas internacionais vigentes e suporte técnico, experimental e pedagógico. Apresenta regulamento próprio e recebe supervisão técnica de um Médico Veterinário, que orienta, acompanha e registra todos os procedimentos realizados. Cabe destacar que todos os experimentos antes de serem realizados passam pela aprovação da Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA.

3.14. Processos de controle de produção ou distribuição de material didático (logística)

O processo de controle de produção e distribuição de material didático está formalizado por um sistema misto de produção, ou seja, constitui-se de produção própria e por meio de contrato com empresa produtora de conteúdo, atende às demandas do curso e possui um Plano de Contingência para garantia de continuidade do seu funcionamento. Dispõe de um sistema de acompanhamento informatizado para gerenciar os processos, onde os indicadores de qualidade para o acompanhamento da efetividade de tal gerenciamento são bem definidos através dos



resultados que obtivemos da autoavaliação interna. Assim, dá-se em conformidade com o planejamento didático-pedagógico, configura-se como dinamizador da construção curricular e é balizador metodológico.

Dentre os materiais educacionais e didáticos a serem utilizados nos cursos do UNICEPLAC, mencionamos:

I. Livro Digital: disponibilizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem, na forma de livros-texto ou guia de estudos, que primam pelo uso da linguagem dialógica, apresentando a base teórica que fundamenta a disciplina.

II. Vídeos: recurso audiovisual que agrega os encontros dialógicos e interativos, apresentados pelo professor/tutor, e seu respectivo material de apoio que são, também, disponibilizados no ambiente virtual.

III. Videoconferência: recurso síncrono que permite aos alunos, tutores e professores um contato em tempo real.

IV. Sites e Páginas virtuais disponíveis na Web, via Internet – através do Ambiente Virtual de Aprendizagem.

V. Chats e Fóruns: será disponibilizado também o bate-papo e fóruns de discussão, onde os alunos podem esclarecer suas dúvidas diretamente com os professores ou tutores e promover discussões em grupo. Essas conversas, geralmente, são armazenadas e ficam disponíveis para o aluno acessar o histórico quando quiser.

VI. E, ainda, a Biblioteca Virtual, que será um aporte aos alunos, tutores e professores.



Todos esses materiais didáticos dão apoio às unidades temáticas de aprendizagem, ao longo de todo o curso, estabelecendo-se como representantes de uma didática para EaD acessível, de qualidade e dialógica, para auxiliar o aluno em seu processo de ensino-aprendizagem.

O conteúdo entregue é tratado por equipe multidisciplinar, envolvendo professores conteudistas, coordenador de curso, web designers, revisores pedagógicos, técnicos especialistas em recursos multimídia e equipe pedagógica.

A apresentação dos conteúdos se efetiva por intermédio dos materiais instrucionais, contextualizados e dialógicos, em diferentes formatos, linguagens e mídias, colocados à disposição do discente durante todo o curso.

O UNICEPLAC tem ainda a preocupação com alunos que não possuem acesso franco às novas tecnologias digitais. Nesse sentido o material pode ser impresso, ou salvo em PDF, para os alunos continuem seus estudos sem acesso aos meios eletrônicos, não percam conteúdo nem qualidade e possam acompanhar o curso com o mesmo aproveitamento do processo de ensino-aprendizagem, fazendo posteriormente suas interações com o ambiente (fóruns, tarefas, atividades, etc.)

Os alunos terão ao seu dispor: Guia da Estudante, Manual de Utilização do AVA, acesso a Bibliografia Básica e Complementar, Material Didático: apostilas e objetos de aprendizagem e, ainda, opcionalmente e de acordo com a vontade e necessidade de cada professor, responsável por disciplina, vídeos de apresentação e instrucionais.

A elaboração do conteúdo terá como referencial os documentos institucionais – Plano de Desenvolvimento Institucional, Projeto Institucional, Projeto Pedagógico do



Curso, Programas de Disciplina e o Guia de Elaboração de Material Didático e Plano de Contingência – que são validados pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE).

O processo de avaliação e revisão do material educacional que trata da elaboração destes materiais didáticos, requer um planejamento diferenciado, o qual deve considerar a concepção de uma lógica de construção social do conhecimento, que será mediado pelas Tecnologias de Informação e Comunicação, bem como a sua importância para a promoção da interação entre os principais agentes envolvidos no processo de ensino-aprendizagem.

A avaliação e revisão desses materiais educacionais ocorrem semestralmente com a seguinte metodologia:

a) Revisão e atualização do conteúdo, dos textos complementares e das atividades propostas pelo professor, sob a supervisão da equipe pedagógica e do Coordenador de Curso, sempre validada pelo NDE;

b) Adequação pedagógica e dialógica da linguagem, pelo designer instrucional, revisores textuais e conteudistas designados para a tarefa;

c) Revisão da programação visual para adequação dos elementos gráficos pelo designer gráfico e equipe.

Todo esse material possibilita o desenvolvimento da formação definida no PPC, considerando sua acessibilidade, abrangência, aprofundamento, coerência teórica e perfil do egresso desejado.



3.15. Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), do Centro Universitário UNICEPLAC está credenciado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), vinculado ao Ministério da Saúde. O CEP obedece, rigorosamente, as Resoluções nº 466/12, nº 510/16 - MS, da CONEP e suas complementares e contempla as diversas diretrizes éticas, bem como os três princípios fundamentais de Bioética, a saber: autonomia, beneficência (e não-maleficência) e da justiça, bem como o princípio ético da responsabilidade.

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do UNICEPLAC é um órgão subordinado à Pró-Reitoria Acadêmica do UNICEPLAC e tem como finalidade defender os interesses dos participantes em sua integridade, dignidade e bem-estar em consonância com os preceitos éticos e com a legislação vigente, quando utilizados em protocolos de pesquisa e/ou ensino.

O curso de Nutrição desenvolve diversos projetos de extensão e de iniciação científica e assim, o desenvolvimento de pesquisas é uma constante. É rotina para os docentes submeterem à apreciação do CEP todos os seus projetos de pesquisa envolvendo seres humanos. A submissão é feita pelo próprio pesquisador na Plataforma Brasil, anexando toda a documentação necessária, tais como: projeto de pesquisa, os termos de consentimento livre e esclarecido, termos de autorização para pesquisa, entre outros que se fizerem necessários; somente após o parecer favorável do CEP, a pesquisa pode ser realizada. O CEP do UNICEPLAC também é órgão consultivo e atende instituições parceiras quando solicitado.



3.16. Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA)

A Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) do Centro Universitário UNICEPLAC está credenciada pelo Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal – CONCEA - do Ministério da Saúde. A CEUA obedece, rigorosamente, a lei de número 11.794, de 8 de outubro de 2008 e no decreto de número 6.899, de 15 de julho de 2009, que contempla a criação e a utilização de animais em atividades de ensino e pesquisa científica, em todo o território nacional. A CEUA é responsável pela avaliação e acompanhamento de projetos de atividades de ensino e pesquisa científica, que envolva a manipulação ou manuseio de animais, onde todos os procedimentos devem ser submetidos por meio de formulários próprios, protocolados, seguindo o fluxo exigido e amplamente divulgado pelo CEUA.

A Comissão de Ética no Uso de Animais é um órgão subordinado à Pró-Reitoria Acadêmica do Centro Universitário UNICEPLAC e tem como finalidade analisar projetos, emitir parecer e expedir certificados sobre os protocolos de experimentação que envolve o uso de animais, à luz dos princípios éticos e de bem-estar animal no manejo de animais. É responsável pela avaliação e acompanhamento dos aspectos éticos da pesquisa e/ou ensino envolvendo animais vertebrados, diretamente (realização de diagnóstico e acompanhamento clínico) ou aquelas que não envolvam contato, mas que manipule suas informações (prontuários, fichas clínicas ou informações de diagnósticos catalogadas em livros ou outros meios).

A Comissão tem também papel consultivo e educativo, estimulando a visão sobre os preceitos éticos que envolvem o uso de animais em experimentação e aulas. É dever do CEUA do UNICEPLAC auxiliar os docentes que utilizam animais vertebrados não humanos em suas aulas e pesquisas, para que hajam de maneira legal e ética. Além de estimular o uso de metodologias alternativas e inovadoras para essas práticas.



No entanto, a nossa preocupação jamais poderá ser reduzida à dimensão técnico-profissional da formação, sendo necessário desenvolver a social, ética e política, com vistas à formação do discente em todas as dimensões assumindo a condição de sujeito, autônomo e cidadão, inserido e preocupado com a realidade social e em como sua profissão se insere nesse contexto.

Enfatiza-se que o CEUA do UNICEPLAC também é aberto a prestar serviços a outras instituições visando garantir o cumprimento dos preceitos éticos para pesquisas envolvendo animais.

