



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
1 de 118
Nº Rev
01/2023

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

2023

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
2 de 118
Nº Rev
01/2023

REITOR

Prof. Dr. Osvaldo Gastaldon

COORDENADOR CURSO

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

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

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

Prof^a. Ma. Letícia Aparecida Barufi Fernandes

Prof^a. Dr^a Kelly Cristina Colaço Dourado

Prof^a. Esp. Vanessa de Castro Gomes Araújo

Prof^o. Dr. Roberto Carlos Grassi Malta

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 3 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

Lista de Figuras

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

Elaborado por: NDE	Data: __/__/__ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: __/__/__ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: __/__/__ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
4 de 118
Nº Rev
01/2023

Lista de Quadros

- Quadro 1- Representação da estrutura curricular
- Quadro 2- Resumo da carga horária total
- Quadro 3- Correlação das disciplinas com os núcleos descritos
- Quadro 4- Correlação das disciplinas (percentual) com os eixos descritos
- Quadro 5- Descrição das atividades por área e cenário prático
- Quadro 6 - Cursos Ensino Totalmente *on line* de nivelamento oferecidos aos alunos
- Quadro 7- Composição de tutoria - Fidelização
- Quadro 8- Composição do Núcleo Docente Estruturante
- Quadro 9- Titulação dos docentes do Curso
- Quadro 10- Regime de trabalho dos docentes do Curso
- Quadro 11- Experiência no exercício da docência superior dos docentes do curso
- Quadro 12- Experiência no exercício da docência na educação a distância dos docentes do curso
- Quadro 13- Experiência no exercício da tutoria na educação a distância dos docentes do curso
- Quadro 14- Composição do Colegiado do Curso
- Quadro 15- Titulação e formação do corpo de tutores do curso
- Quadro 16- Experiência do corpo de tutores em educação a distância
- Quadro 17- Produção Científica
- Quadro 18- Sala da coordenação do campus centro
- Quadro 19- Laboratório de Anatomia
- Quadro 20- Laboratório de Microscopia
- Quadro 21- Laboratório de Fisiologia e Farmacologia
- Quadro 22- Laboratório de Química e Bioquímica
- Quadro 23- Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Laboratório de Tecnologia de Alimentos
- Quadro 24- Laboratório de Bromatologia
- Quadro 25- Laboratório Multidisciplinar da Saúde Humana

Elaborado por: NDE

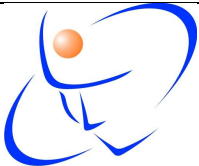
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

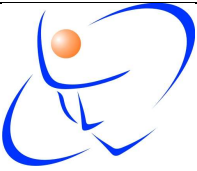
Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 5 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

Lista de Siglas.

- ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- AVA – Ambiente Virtual de Aprendizagem.
- CES- Câmara de Educação Superior.
- CNE – Conselho Nacional de Educação.
- CONAES – Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior.
- CONSEPE – Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.
- CONSU – Conselho Universitário.
- CPA – Comissão Própria de Avaliação.
- CPC – Conceito Preliminar de Curso.
- EaD – Educação a Distância.
- EJUNIFEV – Empresa Júnior UNIFEV.
- ENADE – Exame Nacional de Desempenho de Estudantes.
- FEV- Fundação Educacional de Votuporanga.
- IES- Instituição de Educação Superior.
- MEC – Ministério da Educação.
- Moodle – Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment (Ambiente modular orientado a objetos de aprendizagem dinâmica).
- NAI – Núcleo de Apoio Institucional.
- NAPPS – Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Social ao Aluno.
- NDE – Núcleo Docente Estruturante.
- SUS – Sistema Único de Saúde.
- TCC- Trabalho de Conclusão de Curso.
- TIC Técnicas da Informação e Comunicação.
- UNIFEV- Centro Universitário de Votuporanga.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 6 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

Apêndices

- 1 – Regulamento dos Estágios Supervisionados do Curso de Graduação de Nutrição.
- 2- Avaliação do Desempenho em Nutrição em UAN.
- 3- Avaliação do Desempenho em Nutrição Clínica e Social.
- 4 - Regulamento de Programa de Atividades Complementares do Curso de Graduação de Nutrição.
- 5 - Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Graduação em Nutrição.
- 6- Adendo do Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Graduação em Nutrição.

Elaborado por: NDE	Data: __/__/__ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: __/__/__ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: __/__/__ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
7 de 118
Nº Rev
01/2023

Sumário

INTRODUÇÃO	09
CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTENEDORA	11
CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTIDA	13
Missão do Centro Universitário de Votuporanga	14
Visão do Centro Universitário de Votuporanga	15
Valores do Centro Universitário de Votuporanga	15
CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO	16
1 Organização Didático-Pedagógica	17
1.1 Políticas Institucionais no Âmbito do Curso	17
1.2 Objetivos do Curso	23
1.3 Perfil Profissional do Egresso	26
1.3.1 Competências e habilidades gerais	26
1.3.2 Competências e habilidades específicas	27
1.4 Estrutura Curricular	31
1.5 Componentes Curriculares	37
1.5.1 Ementa e Bibliografia Básica e Complementar dos Componentes Curriculares	39
1.6 Metodologia	70
1.7 Estágio Curricular Supervisionado	74
1.8 Atividade Complementar	78
1.9 Trabalho de Conclusão de Curso	79
1.10 Apoio aos Discentes	80
1.10.1 Central de Relacionamento	81
1.10.2 Atendimento <i>Online</i>	81
1.10.3 Portal Universitário	81
1.10.4 Manual do Aluno	81
1.10.5 Ouvidoria	82
1.10.6 Fidelização	82
1.10.7 Núcleo de Apoio Psicopedagógico Social	82
1.10.8 Núcleo UNIFEV de Integração e Empresa Júnior UNIFEV	83
1.10.9 Nivelamento	83
1.10.10 Monitoria	84
1.10.11 Tutoria	85
1.11 Gestão do Curso e os Processos de Avaliação Interna e Externa	86
1.11.1 Avaliação Interna	86
1.11.2 Avaliação Externa	87
1.11.3 Conceito Preliminar de curso	88
1.12 Atividades de Tutoria	88
1.12.1 Tutoria das Disciplinas de Ensino a Distância	88
1.12.2 Tutoria presencial vinculada aos programas de Ensino a Distância	88
1.13 Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria	88
1.14 Tecnologias de informação e Comunicação no processo ensino-aprendizagem	89
1.15 Ambiente Virtual de Aprendizagem	90
1.16 Procedimento de Acompanhamento e de Avaliação nos Processos de ensino-aprendizagem	91

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
8 de 118
Nº Rev
01/2023

1.17	Número de Vagas	93
1.18	Integração com a Rede Pública de Ensino	93
1.19	Integração do Curso com o Sistema local de saúde	94
1.20	Atividades Práticas de Ensino para Áreas da Saúde	95
2	Corpo Docente e Tutorial	95
2.1	Núcleo Docente Estruturante	95
2.2	Equipe Multidisciplinar	97
2.3	Atuação do Coordenador	97
2.4	Regime de Trabalho do Coordenador do Curso	98
2.5	Titulação do Corpo Docente	99
2.6	Regime de Trabalho do Corpo Docente do Curso	99
2.7	Experiência no Exercício da Docência Superior	100
2.8	Experiência no Exercício da Docência na Educação a Distância	100
2.9	Experiência no Exercício da Tutoria na Educação a Distância	101
2.10	Atuação do Colegiado de Curso	102
2.11	Titulação e Formação do Corpo de Tutores do Curso	104
2.12	Experiência do Corpo de Tutores em Educação a Distância	105
2.13	Interação entre Tutores, Docentes e Coordenadores de Curso	106
2.14	Produção Científica	106
3	Infraestrutura	107
3.1	Espaço de Trabalho para Docentes em Tempo Integral	107
3.2	Espaço de Trabalho para o Coordenador	107
3.3	Sala coletiva de Docentes	108
3.4	Sala de Aula	109
3.5	Acesso dos Discentes a Equipamentos de Informática	109
3.6	Bibliografia Básica por Unidade Curricular	110
3.7	Bibliografia Complementar por Unidade Curricular	110
3.8	Laboratórios Didáticos de Formação Básica	111
3.9	Laboratórios Didáticos de Formação Específica	114
3.10	Laboratório de Ensino para a Área da Saúde	115
3.11	Unidades Hospitalares e Complexo Assistencial	116
3.12	Comitê de Ética em Pesquisa	116

Elaborado por: NDE

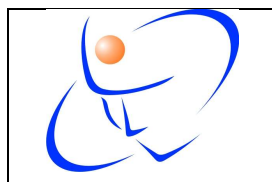
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
9 de 118
Nº Rev
01/2023

INTRODUÇÃO

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

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

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

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

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

Na Organização Didático-Pedagógica, estão contidos: contexto educacional, as políticas institucionais no seu âmbito, seus objetivos, perfil profissional do egresso, estrutura curricular, conteúdos curriculares, metodologia, estágio curricular, atividades complementares e trabalho de conclusão de curso, apoio ao

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
10 de 118
Nº Rev
01/2023

discente, gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa, atividades de tutoria, conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria, Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) no processo ensino-aprendizagem, Ambiente virtual de Aprendizagem (AvA), procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem, número de vagas, integração do curso com o sistema local e regional de saúde (SUS), obrigatório para cursos da área da saúde que contemplem, nas DCN e/ou no PPC, a integração com o sistema local e regional de saúde/SUS, atividades práticas de ensino para áreas da saúde obrigatório para cursos da área da saúde que contemplam, nas DCN e/ou no PPC, a integração com o sistema local e regional de saúde/SUS.

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

Em relação à Infraestrutura, o curso de Bacharelado em Nutrição da UNIFEV oferece 100 vagas, sendo 50 no período noturno e 50 no período matutino, das 150 autorizadas no e-MEC, na modalidade presencial e periodicidade semestral, com ingresso anual. Desenvolve suas atividades no Campus Centro com infraestrutura adequada ao número de vagas autorizadas.

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
11 de 118
Nº Rev
01/2023

CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTENEDORA

Denominação da Mantenedora: Fundação Educacional de Votuporanga.

Diretor Presidente: Douglas José Gianoti.

CNPJ: 45 164 654 0001-99

Endereço: Rua Pernambuco, nº 4196

Bairro: Centro **Cidade:** Votuporanga **CEP:** 15500-006 **UF:** SP

Fone: 17 3405-9999

E-mail: fev@fev.edu.br

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

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

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

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

- a. manter unidades de ensino Fundamental, Médio e Superior;
- b. criar e manter outros cursos e estabelecimentos de ensino de qualquer grau, bem como unidades

destinadas ao exercício de atividades técnico-científicas, desde que disponha de recursos para tal, em qualquer localidade brasileira;

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
12 de 118
Nº Rev
01/2023

- c. promover pesquisa, planejamento, consultoria e supervisão estimulando o trabalho criador nos campos das Ciências, Letras e Artes;
- d. estender à comunidade seus recursos de ensino e pesquisa, visando aos fins explicitados nas alíneas anteriores;
- e. contribuir para a formação de consciência cívica baseada em princípios de respeito à dignidade da pessoa humana;
- f. manter e desenvolver a atividade de radiodifusão sonora e educativa em AM-FM e a radiodifusão em som e imagem, em programas que abranjam todos os níveis de ensino e que promovam o desenvolvimento técnico-científico-cultural, explorando as modalidades de som e imagem que lhe forem concedidas pelos órgãos competentes;
- g. atuar no campo da editoração e de livraria com fins educativos, culturais e técnico-científicos;
- h. dedicar-se ao ensino através de suas unidades escolares para a formação de profissionais e pós-graduados;
- i. universalizar o campo do ensino;
- j. estudar peculiaridades e necessidades regionais, visando a implantação de novos cursos e programas de pesquisa;
- k. servir de organismo de consulta, assessoria e prestação de serviços a instituições de interesse público ou privado, em assuntos relativos aos diversos ramos do saber, à promoção do ser humano e à assistência social;
- l. manter intercâmbio e cooperação com outras instituições científicas e culturais nacionais e internacionais, tendo em vista o incremento das ciências, das artes e das letras;
- m. celebrar termos, convênios, parcerias e outros acordos com o poder público, entidades filantrópicas, privadas e organismos internacionais, visando atender a finalidade cultural.

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

- a. Da legalidade, sujeitando-se à lei e às exigências do bem comum, exercitando-se os poderes e cumprindo-se os deveres em benefício da coletividade e dos objetivos da Instituição;
- b. Da moralidade, segundo as exigências e as finalidades da Fundação, além da observância à lei e ao interesse coletivo;
- c. Da finalidade, no sentido de que só pratique ato visando ao seu fim legal, encontrado este na norma de direito que, expressa ou virtualmente, considere o interesse público e a conveniência; e,

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
13 de 118
Nº Rev
01/2023

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

A Fundação Educacional de Votuporanga (FEV), além de manter a UNIFEV, também é Mantenedora da Escola Votuporanguesa de Ensino Fundamental e Médio (Colégio UNIFEV), da Escola de Educação Profissional de Votuporanga (Colégio Técnico UNIFEV). A FEV instituiu, ainda, a Fundação Rádio Educacional de Votuporanga (FREVE), que congrega a Rádio e a TV UNIFEV.

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

CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTIDA

Denominação da Mantida: Centro Universitário de Votuporanga – UNIFEV.

Reitor: Prof. Dr. Osvaldo Gastaldon.

Campus Centro

Endereço: Rua Pernambuco nº 4196

Bairro: Centro **Cidade:** Votuporanga **CEP:** 15500-006 - **UF:** SP

Campus Cidade Universitária

Endereço: Av. Nasser Marão nº 3069

Bairro: Parque Industrial I **Cidade:** Votuporanga **CEP:** 15503-005 **UF:** SP

Fone: 17 3405-9999

E-mail: fev@fev.edu.br

O Centro Universitário de Votuporanga, denominado UNIFEV, é uma instituição privada de ensino que, nos termos do Inciso II, do Artigo 20 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN) Nº

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
14 de 118
Nº Rev
01/2023

9394, de 20 de dezembro de 1996, caracteriza-se como uma “instituição comunitária”, tendo como Mantenedora a Fundação Educacional de Votuporanga (FEV).

Em 1997, por meio do Decreto Federal de 02 de dezembro, publicado no Diário Oficial da União de 03 de dezembro de 1997, foi credenciado o Centro Universitário de Votuporanga, com recredenciamento pela Portaria do Ministério da Educação nº 850, de 11 de setembro de 2013.

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

A inserção dos profissionais no mercado de trabalho, em harmonia com as exigências do mundo contemporâneo, faz da Instituição um polo importante no cenário educacional ao atender as expectativas da revolução tecnológica desencadeada no século XX, que vem alterando as relações e formas de produção, comercialização e comunicação.

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

Os mecanismos utilizados resultam na transformação da sociedade por meio da participação de estudantes em ações comunitárias e na absorção de profissionais no mercado de trabalho não só local, mas também regional, estadual e nacional. O trabalho realizado pela Instituição transforma a performance das comunidades da região, abrindo novas fronteiras ao modificar os hábitos, atitudes e comportamentos dos cidadãos.

Missão

O Centro Universitário de Votuporanga – UNIFEV tem como missão “Educar com excelência para o desenvolvimento pessoal e social”.

Elaborado por: NDE

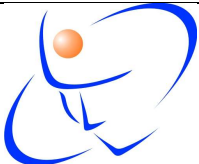
Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Elaborado por: Colegiado

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 15 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

Visão

A visão do Centro Universitário de Votuporanga – UNIFEV é “Consolidar-se como referência na educação, promovendo o desenvolvimento de talentos, a disseminação do saber, o uso competente da ciência e das inovações tecnológicas”.

Valores

A UNIFEV pauta-se nos seguintes valores:

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

O Centro Universitário Votuporanga – UNIFEV, de acordo com seu Estatuto, desenvolve sua atuação no ensino superior, obedecendo ao princípio da indissociabilidade entre **ensino, extensão e pesquisa**.

Para alcançar essa finalidade, a UNIFEV atua na educação superior oferecendo os cursos de graduação presencial, nos graus de bacharelado, licenciatura e tecnológico, cursos sequenciais e programas de extensão. Oferece, ainda, cursos de pós-graduação lato sensu presencial, incluindo especializações e programas de residência médica.

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

Na prestação de serviços à comunidade, através de seus programas de extensão, está a integração e aproximação da Instituição com o seu meio, no que se refere à sua contribuição em relação à inclusão social, ao desenvolvimento econômico e social e à defesa do meio ambiente, à cultura, à comunicação, aos direitos

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
16 de 118
Nº Rev
01/2023

humanos e ao trabalho. Possui ações efetivas de preservação da memória e do patrimônio cultural e da difusão da produção artística, contemplando o compromisso social da Instituição como portadora da Educação.

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

CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

Cód. e nome do curso: 20421 - Nutrição

Modalidade: Presencial

Grau: Bacharelado

Vaga anual autorizada: 150

Periodicidade: semestral

Ato autorizativo (criação): Resolução CONSU/CEUV S/N de 19/10/1998

Último ato autorizativo: Renovação de Reconhecimento – Portaria Mec Nº 819 de 31/12/2014

Carga horária: 3208 horas

Percentual EaD: 32%

Conceito de Curso: 3,0 (2008)

Conceito Preliminar de Curso (último ciclo avaliativo): 4,0 (2019)

Enade (último ciclo avaliativo): 3,0 (2019)

Endereço de oferta: Rua Pernambuco nº 4196

Bairro: Centro, **Cidade:** Votuporanga, **CEP:** 15500-006, **UF:** SP

Fone: 17 3405-9999

E-mail: fev@fev.edu.br

Coordenador: Lidiane Silva Rodrigues Telini

Titulação: Doutor

Regime de Trabalho: Parcial

Tempo de exercício em gestão acadêmica na Unifev: 05 anos

Breve currículo:

Elaborado por: NDE

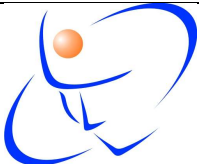
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 17 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

Doutorado em Fisiopatologia em Clínica Médica – Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP 2014
Mestrado em Fisiopatologia em Clínica Médica – Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP 2010
Especialização em Dietoterapia em Insuficiência Renal Crônica - Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP 2007
Graduação em Nutrição – Centro Universitário de Votuporanga – 2004
Experiência profissional Acadêmica – 04 anos UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga
Experiência profissional não acadêmica – 02 anos Hospital das Clínicas Faculdade de Medicina de Botucatu – UNESP

1. Organização Didático - Pedagógica

1.1 Políticas Institucionais no Âmbito do Curso

A política de ensino da UNIFEV fundamenta-se na educação de qualidade. A instituição é compromissada com a formação humanística e profissional dos seus alunos, com elevados índices de desempenho e sólido conhecimento técnico e científico.

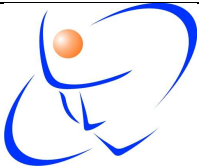
Centraliza-se na oferta do ensino da graduação em múltiplas áreas do conhecimento, caracterizando-se os seus objetivos educacionais na formação geral, na formação especializada e na formação profissional e humanística. Na graduação, atua em todas as áreas de conhecimento, preparando profissionais críticos e aptos ao constante autodesenvolvimento intelectual.

A Instituição vem alcançando níveis e índices diferenciados de desempenho nas avaliações da qualidade exigidos pelo Ministério da Educação. Consolidada no que se refere ao ensino de graduação e cumprindo sua função social, a UNIFEV destaca-se pela sua inserção na comunidade e pela qualidade de profissionais que ingressam no mercado de trabalho não só da região, como em todo o estado e país.

A UNIFEV está localizada numa região privilegiada do estado de São Paulo que, devido à facilidade de acesso e à tradição na prestação de serviços educacionais, atrai acadêmicos de inúmeros municípios circunvizinhos. Considerando as realidades socioeconômicas e culturais da região, a Instituição é reconhecida como importante polo educacional, com oportunidades de ingresso na graduação e/ou pós-graduação aos universitários da região do Noroeste do Estado de São Paulo.

A busca constante da qualidade no ensino, requer o uso de referenciais teóricos apropriados às abordagens pedagógicas para a educação de jovens e adultos, com a inclusão das novas tecnologias de

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 18 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

informação e comunicação. Essa demanda solicita atualização e capacitação constante dos docentes e adequação e modernização da infraestrutura.

A UNIFEV utiliza-se dos resultados da autoavaliação e de outras avaliações externas para diagnosticar as condições de ensino e aprendizagem, monitorar as intervenções e reinterpretar a sua função educativa e dos docentes bem como o desempenho discente.

Ampliar as ações de suporte aos discentes faz parte da política de qualidade da UNIFEV, como o programa de nivelamento, de monitoria e de tutorias.

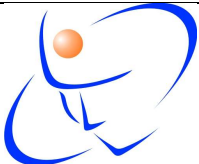
As atividades complementares são componentes curriculares enriquecedores e complementares do perfil do formando, possibilitando o reconhecimento por avaliação de habilidades, conhecimento e competência do aluno, inclusive adquirida fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mercado de trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade. Os cursos de graduação da UNIFEV destinam dez por cento de sua carga horária reservada para as Atividades Complementares em atividades de responsabilidade social, conforme consta no Projeto Pedagógico de cada curso.

A atualização e a inovação curricular consistem em outro processo que contribui para a qualidade do ensino. Os projetos pedagógicos dos cursos são construídos coletivamente nos núcleos docentes estruturantes, sugerem a flexibilização curricular, por meio de disciplinas semipresenciais e atividades complementares, das oportunidades diferenciadas de integralização curricular, da interação teoria e prática, dos materiais pedagógicos e da inserção das novas tecnologias imprescindíveis no contexto social e educacional contemporâneo, entre outras.

A análise e atualização permanente dos programas e projetos pedagógicos dos cursos para garantir a sua contemporaneidade em relação às mudanças e inovações de cada área é uma das diretrizes adotadas pela UNIFEV para o ensino de graduação. Estudos para reformulações curriculares, atualização dos conteúdos programáticos e de bibliografias são realizados pelo Colegiado e Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição para formação do profissional com o perfil desejado, atendendo as Diretrizes Curriculares Nacionais e, também considerando os resultados da avaliação das disciplinas decorrentes do Processo de Avaliação Institucional.

Outro ponto considerado importante, para a UNIFEV, para o ensino de graduação é a ocorrência de interação entre a teoria e prática que, no Curso de Nutrição é realizada por meio da utilização, de forma

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 19 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

sistemática, dos laboratórios com infraestrutura física e de equipamentos adequada ao número de discentes, para aulas práticas; de atividades práticas junto à comunidade que permite aos discentes não só multiplicar conhecimentos técnicos adquiridos como, também, exercer a cidadania tornando-se profissionais socialmente responsáveis e solidários, qualificados e competentes para atender as exigências sociais e do mercado de trabalho. Essas atividades junto à comunidade permitem a interação entre os alunos de todos os períodos do curso. O estágio supervisionado também é estruturado para que essa interação entre a teoria/prática seja realizada em cenários que simulam a atividade profissional promovendo um diferencial para o enfrentamento da competitividade e do exercício imediato da profissão.

Outra diretriz adotada pela UNIFEV com relação ao ensino de graduação diz respeito ao estímulo para o uso sistemático da biblioteca e das novas tecnologias como meios indispensáveis para o desenvolvimento do processo de ensino aprendizagem direcionado à autonomia do conhecimento e qualidade de ensino esperada. A Instituição disponibiliza aos discentes e docentes biblioteca física e virtual e, no Curso de Nutrição foi solicitado aos docentes que verificassem os títulos pertinentes às suas disciplinas, nos dois espaços, para sugestões ao NDE e que, se aprovados, serão inseridos na bibliografia dos planos de ensino. Foi também solicitado aos docentes que incluíssem atividades na metodologia de suas disciplinas que promovessem o uso mais efetivo dessas bibliografias. Estão sendo oferecidos aos docentes da instituição cursos de capacitação sobre tecnologias no processo ensino-aprendizagem para a formação de profissionais mais alinhados com as exigências do mercado. A coordenação do curso tem comunicado aos docentes as datas dessas capacitações e insistido na importância dos mesmos participarem e se atualizarem sobre o assunto, verificando na avaliação dos planos de ensino, se as metodologias ativas estão sendo inseridas nos mesmos.

Articulada com o ensino de graduação e com as práticas investigativas, a extensão deve ser entendida como um processo educativo, cultural e científico, viabilizando as funções básicas da Instituição junto à sociedade. Possibilita uma relação de interação, intercâmbio e transformação mútuos e de complementaridade recíproca entre as diferentes áreas de conhecimento e os diferentes segmentos da sociedade e, também apresenta-se como um dos pilares para a formação de profissionais integrados com o mundo atual.

A Instituição apoia e investe em uma política capaz de promover a cultura e o bem-estar social, por meio de projetos e ações de responsabilidade social. Tem como política firmar convênios e parcerias que facilitem aos estudantes e comunidade externa, o conhecimento no desenvolvimento de suas atividades acadêmicas. A política concretiza-se por meio do desenvolvimento de programas e cursos, pelos núcleos de

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
20 de 118
Nº Rev
01/2023

estudo e pelos cursos, assim como por outros grupos de profissionais da Instituição, beneficiando a comunidade interna e externa, setores públicos e empresas dos setores de produção e de serviço.

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

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

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

A creditação curricular acontece da seguinte forma:

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

Tal creditação, por estar na matriz curricular, constará também na documentação do aluno.

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

O Curso de Nutrição desenvolve projetos e eventos de extensão que estejam em consonância com as diretrizes que a UNIFEV adota para extensão priorizando: projetos de relevância social que venham ao encontro das reais necessidades da sociedade e projetos de natureza interdisciplinar que permitam a contextualização das ações numa perspectiva global promovendo a relação da Instituição com a sociedade

Elaborado por: NDE

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Elaborado por: Colegiado

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
21 de 118
Nº Rev
01/2023

por meio de atividades capazes de difundir conhecimentos e produzi-los, de maneira responsável e sustentável, em direção ao desenvolvimento e bem-estar da comunidade.

Para o ano de 2023, também está prevista a execução de um evento de extensão voltado à comunidade, a ser realizado nos primeiro e segundo semestre e outubro em lugar externo à UNIFEV, de caráter interdisciplinar e multidisciplinar, por abranger conhecimentos adquiridos em várias disciplinas do Curso de Nutrição e envolver vários cursos da Instituição, respectivamente, com ações desenvolvidas nos eixos cultura, sustentabilidade e saúde.

Outro projeto extensionista, inserido no eixo educação, que será desenvolvido em 2023 é o XI Congresso Interdisciplinar da Saúde, do qual participam os cursos de Graduação em Biomedicina, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia e Nutrição e que proporciona em um dia do evento a apresentação de um tema único de interesse comum, proporcionando aos discentes dos referidos cursos vivenciar a multidisciplinaridade de suas futuras profissões.

Datas Comemorativas

A **pesquisa** por sua vez deve ser entendida como a busca de novos conhecimentos e como orientação e suporte às atividades de **ensino e extensão**, não podendo ser privilégio apenas de docentes, mas devendo envolver também os discentes no processo de ampliação de conhecimento e inserção em realidades concretas que devem ser entendidas e reinventadas constantemente.

Tendo como premissa que o saber não se limita apenas à transmissão de conhecimento, mas inclui de maneira significativa a sua produção, a UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga procura investir no cultivo da atitude científica e teorização da própria prática educacional que deve estar presente nos projetos pedagógicos dos cursos de graduação e pós-graduação lato sensu. A produção intelectual deve ser institucionalizada mediante o estudo sistemático dos temas e problemas mais relevantes, tanto do ponto de vista científico e cultural, quanto regional e nacional e ocorrer de forma gradativa, modesta, mas competente, com base no desenvolvimento de uma cultura científica capaz de oferecer suporte para projetos de pesquisa mais ousados. Dessa maneira, a iniciação científica e o Trabalho de Conclusão de Curso emergem como excelentes oportunidades de estimular a prática investigativa nos cursos de graduação da UNIFEV. O Centro Universitário, na pesquisa, tem como diretrizes: estimular atividades de pesquisa na formação dos profissionais; estimular a participação e acesso dos alunos em projetos de iniciação científica para melhoria na qualidade de ensino; realizar parcerias e intercâmbio com outras instituições de ensino e de cunho científico

Elaborado por: NDE

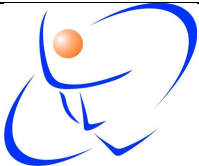
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 22 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

no sentido de partilhar projetos, unir experiências e produzir ciência; apoiar o desenvolvimento de projetos de iniciação à pesquisa nas áreas de ensino de graduação e pós-graduação.

Desta maneira, a iniciação científica e o Trabalho de Conclusão de Curso emergem como excelentes oportunidades de estimular a prática investigativa nos cursos de graduação da UNIFEV.

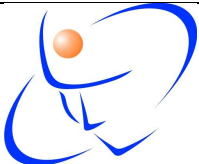
Na graduação em Nutrição os discentes, de todos os períodos, são incentivados a participar do Congresso de Iniciação Científica (UNIC) que em 2023 terá a sua XIX edição. Anteriormente, a participação se restringia aos Trabalhos de Conclusão de Curso dos discentes do oitavo período do curso, mas há uns anos a participação dos discentes dos outros períodos do curso estão sendo incentivados à apresentação de trabalhos apresentados no UNIC pelo Curso de Nutrição.

Os Trabalhos de Conclusão de Curso são na sua maioria são revisões bibliográficas, mas também são realizados trabalhos práticos, com coleta de dados em humanos, que são cadastrados na Plataforma Brasil e são apresentados ao Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) da UNIFEV. Os discentes escolhem temas de sua preferência que são discutidos com os professores orientadores considerando a sua relevância tanto do ponto de vista científico, local e regional, quanto da ampliação do conhecimento do discente relacionada as áreas de atuação profissional.

A UNIFEV, para apoiar o ingresso de docentes em programas de mestrado e doutorado e, conseqüentemente fomentar a pesquisa instituiu o Programa Institucional de Qualificação e Capacitação Docente (PIQCD) por meio do qual o docente recebe uma bolsa e tem que, em contrapartida, desenvolver dois (mestrado) e quatro (doutorado) trabalhos de iniciação científica, com a participação de dois alunos em cada trabalho.

Outro programa institucional na área de pesquisa é o Programa de Iniciação Científica/ Tecnológica da UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga - PICT/UNIFEV que é uma política acadêmica que visa fomentar a iniciação científica/ tecnológica em nível de graduação, sob a orientação de um docente da Instituição. O PICT/UNIFEV busca estimular o contato direto do aluno de graduação com atividades científicas/ tecnológicas, por meio de programas ou projetos de pesquisa. A Reitoria da UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga expedirá um Edital Específico de abertura das inscrições para o PICT/UNIFEV visando à seleção dos candidatos às bolsas do Programa de Iniciação Científica/Tecnológica, sendo que a solicitação de ingresso no PICT/UNIFEV deverá ser realizada pelo Professor/Orientador, obedecendo ao Edital. O curso de Nutrição já apresentou projeto para ingressar neste programa.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 23 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

1.2 Objetivos do Curso

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

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

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

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

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

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

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
24 de 118
Nº Rev
01/2023

promoção, manutenção e recuperação da saúde, de acordo com a Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

São objetivos específicos do Curso de Nutrição oferecido pela UNIFEV:

- 1 Formar profissionais nutricionistas capacitados para atuarem nas diversas áreas da nutrição: social, esportiva, clínica ambulatorial e hospitalar, alimentação coletiva e marketing nutricional;
- 2 Formar de profissionais generalistas com perfil voltado para a prevenção, pois atualmente sua atuação não se restringe apenas na intervenção nutricional.
- 3 Incentivar as atividades de pesquisa através de práticas investigativas em iniciação científica e a atualização permanente por parte dos discentes, promovendo a divulgação de conhecimentos técnicos e científicos;
- 4 Despertar a consciência e valorização da categoria, entendendo seu papel como formador de opinião, independência profissional e estimulador de avanços tecnológicos agregados a suas competências da profissão;
- 5 Viabilizar conhecimentos sobre composição, propriedades e transformação dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, para serem aplicados na atenção dietética;
- 6 Contribuir para promover, manter ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- 7 Proporcionar a atuação profissional em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- 8 Contribuir no desenvolvimento e participação do profissional em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- 9 Integralizar conhecimentos para que o profissional seja capaz de avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- 10 Habilitar o egresso para planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- 11 Transmitir conhecimentos que possibilitem ao profissional realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
25 de 118
Nº Rev
01/2023

- 12 Preparar o profissional para atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- 13 Contribuir para que o profissional reconheça a saúde como direito e atue de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- 14 Desenvolver habilidades para realizar atividades de assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição;
- 15 Desenvolver habilidades para realizar atividades em marketing na área de alimentação e nutrição;
- 16 Contribuir para que o profissional possa exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- 17 Propiciar conhecimento para o desenvolvimento e avaliação de novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- 18 Contribuir para integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- 19 Habilitar o profissional para que possa reconhecer-se como coordenador do trabalho de equipe de Nutrição;
- 20 Integralizar conhecimentos para que o profissional possa prestar cuidados de Nutrição compatíveis com as diferentes necessidades apresentadas pelo indivíduo, pela família e pelos diferentes grupos da comunidade

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

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



1.3 Perfil Profissional do Egresso

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

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

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

1.3.1 Competências e habilidades gerais

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

Elaborado por: NDE

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Elaborado por: Colegiado

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
27 de 118
Nº Rev
01/2023

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

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

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

Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou líderes nas equipes multiprofissionais;

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

1.3.2 Competências e habilidades específicas

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e/ou recuperar atuar em políticas o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária em âmbito local, regional e nacional visando a promoção da saúde;
- Elaborar e executar programas de educação nutricional e de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
28 de 118
Nº Rev
01/2023

- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade e consumo de alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

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

1.4 Estrutura Curricular

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

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
29 de 118
Nº Rev
01/2023

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

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

Os conteúdos que proporcionam a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos, legais e a comunicação nos níveis individual e coletivo do processo saúde-doença estão relacionados no Núcleo de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.

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

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

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

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
30 de 118
Nº Rev
01/2023

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

O Curso de Nutrição participa, por meio de duas a três docentes, de um programa de responsabilidade social na Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (Apaie) estabelecida na cidade de Votuporanga que mantém uma Instituição de Educação Especial. Uma das atividades desenvolvidas é a avaliação antropométrica e nutricional e educação nutricional, atividade da qual os discentes de todos os períodos do curso participam, aumentando as atividades práticas das disciplinas de Avaliação Antropométrica, Avaliação Nutricional e Educação Nutricional fora do ambiente acadêmico.

Além das disciplinas obrigatórias que constituem os quatro núcleos citados anteriormente são oferecidas como optativas as disciplinas de LIBRAS (conforme Decreto n. 5626/2005) e Ciências do Ambiente referente às Políticas de Educação Ambiental (conforme Lei n. 9795, de 27 de abril de 1999 e Decreto n. 4281 de 25 de julho de 2002), Leitura e Produção Textual I e II e Bioética.

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

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

Elaborado por: NDE

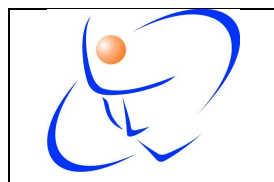
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
31 de 118
Nº Rev
01/2023

Quadro 1 – Representação da estrutura curricular

Disciplinas	C.H.	Teórica	Prática	Extensão
1º Período				
Anatomia Humana I Parcialmente <i>on line</i>	72	36	36	0
Biologia Celular	36	18	18	0
Empreendedorismo Integralmente <i>on line</i>	36	36	0	0
Enade Ingressante	0	0	0	0
Genética Humana Integralmente <i>on line</i>	36	18	0	18
Introdução a Ciência da Nutrição	36	18	0	18
Psicologia Aplicada à Saúde Integralmente <i>on line</i>	36	36	0	0
Componentes orgânicos dos nutrientes	36	18	18	0
Sociologia Integralmente <i>on line</i>	36	36	0	0
Carga horária do semestre	324	216	72	36

Disciplinas	C.H.	Teórica	Prática	Extensão
2º Período				
Anatomia Humana II Parcialmente <i>on line</i>	72	36	36	0
Bioestatística	36	36	0	0
Bioquímica Estrutural	36	36	0	0
Composição dos Alimentos	36	36	0	0
Habilidades de Comunicação Textual Integralmente <i>on line</i>	36	36	0	0
Histologia e Embriologia Parcialmente <i>on line</i>	72	36	36	0
Metodologia da Pesquisa Integralmente <i>on line</i>	36	18	0	0
Carga horária do semestre	324	234	72	0

Elaborado por: NDE

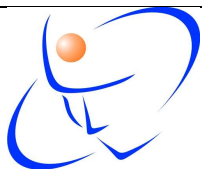
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
32 de 118
Nº Rev
01/2023

Disciplinas	C.H.	Teórica	Prática	Extensão
3º Período				
Bioética Integralmente <i>on line</i> (Optativa)	36	36	0	0
Bioquímica Metabólica Parcialmente <i>on line</i>	72	50	0	22
Epidemiologia	36	18	0	18
Fisiologia Humana I Parcialmente <i>on line</i>	72	72	0	0
Leitura e Produção Textual (Optativa)	36	36	0	0
Microbiologia Parcialmente <i>on line</i>	72	32	14	22
Parasitologia Humana Parcialmente <i>on line</i>	72	32	14	22
Técnica e Dietética – Seleção e Preparo dos Alimentos Parcialmente <i>on line</i>	72	36	36	0
Carga horária do semestre	396	240	54	84

Disciplinas	C.H.	Teórica	Prática	Extensão
4º Período				
Ciências do Ambiente (Optativa)	36	36	0	0
Farmacologia Parcialmente <i>on line</i>	72	50	0	22
Fisiologia Humana II	36	36	0	0
Imunologia Parcialmente <i>on line</i>	72	50	0	22
Leitura e Produção Textual II (Optativa)	36	36	0	0
Patologia Humana Parcialmente <i>on line</i>	72	50	0	22
Planejamento de Cardápios Parcialmente <i>on line</i>	72	72	0	0
Saúde Coletiva Parcialmente <i>on line</i>	72	50	0	22
Carga horária do semestre	396	308	0	88

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
33 de 118
Nº Rev
01/2023

Disciplinas	C.H.	Teórica	Prática	Extensão
5º Período				
Avaliação Antropométrica	72	54	18	0
Bromatologia	36	18	18	0
Dietoterapia	72	72	0	0
Nutrição em Saúde Pública Integralmente <i>on line</i>	36	36	0	0
Patologia da Nutrição	72	72	0	0
Carga horária do semestre	288	252	36	0

Disciplinas	C.H.	Teórica	Prática	Extensão
6º Período				
Avaliação em Nutrição	54	36	18	0
Higiene e Microbiologia de Alimentos	36	18	18	0
Nutrição Humana e Dietética	36	18	18	0
Terapia em Nutrição	72	72	0	0
Carga horária do semestre	198	144	54	0

Disciplinas	C.H.	Teórica	Prática	Extensão
7º Período				
Educação em Nutrição	36	18	0	18
Ética e Orientação Profissional Integralmente <i>on line</i>	36	36	0	0
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I	110	0	110	0
Estágio Supervisionado em Nutrição Social I	105	0	105	0
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição I	110	0	110	0
Nutrição Materno Infantil	72	54	0	18
Nutrição no Esporte	54	32	0	22
Planejamento e Organização de Unidades de Alimentação e Nutrição	72	54	0	18

Elaborado por: NDE

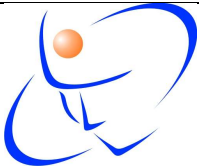
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 34 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

Carga horária do semestre	595	194	325	76
----------------------------------	------------	------------	------------	-----------

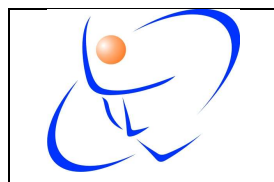
Disciplinas	C.H.	Teórica	Prática	Extensão
8º Período				
Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	72	72	0	0
Atividades Complementares	200	0	200	0
Enade Concluinte	0	0	0	0
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica II	110	0	110	0
Estágio Supervisionado em Nutrição Social II	105	0	105	0
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição II	110	0	110	0
Libras (Optativa)	36	36	0	0
Marketing em Nutrição	36	18	0	18
Tecnologia de Alimentos	54	36	18	18
Trabalho de Conclusão de Curso	0	0	0	0
Carga horária do semestre	687	126	543	36

Quadro 2– Resumo da carga horária total do Curso de Nutrição

RESUMO	C.H.	Teórica	Prática	Extensão
Carga Horária das Disciplinas	2358	1714	306	320
Atividades Complementares	200	0	200	0
Estágio Supervisionado	650	0	650	0
Trabalho de Conclusão de Curso	0	0	0	0
Ensino a Distância *	756*	0	0	0
Total Geral do Curso	3208	1714	1156	320

*Ensino Integralmente *on line* ou Parcialmente *on-line*: 792 horas (32%) da carga horária das disciplinas.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
35 de 118
Nº Rev
01/2023

Quadro 3 – Correlação das disciplinas com os núcleos descritos

ÁREAS DE CONHECIMENTO	DISCIPLINAS	C.H.
Núcleo de Ciências Biológicas e da Saúde	ANATOMIA HUMANA I e II PARCIALMENTE <i>ON LINE</i>	144
	BIOLOGIA CELULAR	36
	GENÉTICA HUMANA INTEGRALMENTE <i>ON LINE</i>	36
	BIOQUÍMICA ESTRUTURAL	36
	BIOQUÍMICA METABÓLICA PARCIALMENTE <i>ON LINE</i>	36
	COMPONENTES ORGÂNICOS DOS NUTRIENTES	36
	HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA PARCIALMENTE <i>ON LINE</i>	72
	FISIOLOGIA HUMANA I PARCIALMENTE <i>ON LINE</i> e II	108
	IMUNOLOGIA PARCIALMENTE <i>ON LINE</i>	72
	MICROBIOLOGIA PARCIALMENTE <i>ON LINE</i>	72
	PARASITOLOGIA HUMANA PARCIALMENTE <i>ON LINE</i>	72
	FARMACOLOGIA PARCIALMENTE <i>ON LINE</i>	72
	PATOLOGIA HUMANA PARCIALMENTE <i>ON LINE</i>	72
	BIOESTATÍSTICA	36
	EPIDEMIOLOGIA	36
	SAÚDE COLETIVA PARCIALMENTE <i>ON LINE</i>	72
Carga horária total	1008	
Núcleo de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	SOCIOLOGIA INTEGRALMENTE <i>ON LINE</i>	36
	METODOLOGIA DA PESQUISA INTEGRALMENTE <i>ON LINE</i>	36
	HABILIDADES DE COMUNICAÇÃO TEXTUAL INTEGRALMENTE <i>ON LINE</i>	36
	EMPREENDEDORISMO INTEGRALMENTE <i>ON LINE</i>	36
	ETICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL INTEGRALMENTE <i>ON LINE</i>	36
	MARKETING NUTRICIONAL	36
	PSICOLOGIA APLICADA À SAUDE INTEGRALMENTE <i>ON LINE</i>	36

Elaborado por: NDE

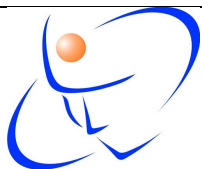
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO****PAG**
36 de 118
Nº Rev
01/2023

	Carga horária total:	288
Núcleo de Ciências dos Alimentos	COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS	36
	BROMATOLOGIA	36
	HIGIENE E MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	36
	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	54
	TECNICA DIETÉTICA - SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS PARCIALMENTE <i>ON LINE</i>	72
	Carga horária total	234
Núcleo de Ciências da Alimentação e Nutrição	INTRODUÇÃO A CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO	36
	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS PARCIALMENTE <i>ON LINE</i>	72
	AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA	72
	DIETOTERAPIA	72
	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO	72
	AVALIAÇÃO EM NUTRIÇÃO	54
	NUTRIÇÃO HUMANA E DIETÉTICA	36
	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE UAN	72
	TERAPIA EM NUTRIÇÃO	72
	NUTRIÇÃO NO ESPORTE	54
	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	72
	EDUCAÇÃO EM NUTRIÇÃO	36
	NUTRIÇÃO EM SAUDE PÚBLICA INTEGRALMENTE <i>ON LINE</i>	36
	ADMINISTRAÇÃO DE UAN	72
	ESTÁGIO SUPERVISIONADO NUTRIÇÃO CLÍNICA I e II	220
	ESTÁGIO SUPERVISIONADO NUTRIÇÃO SOCIAL I e II	210
	ESTÁGIO SUPERVISIONADO UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I e II	220
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	200
	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	00
	Carga horária total	1678
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO		3208

Elaborado por: NDE

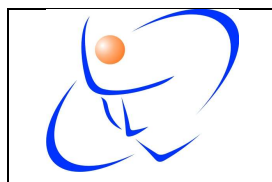
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



Quadro 4 – Valor percentual da correlação das disciplinas com os núcleos descritos

Áreas	Carga horária total	Percentual
Ciências Biológicas e da Saúde	1008	31,42
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	288	8,98
Ciências dos Alimentos	234	7,29
Ciências da Alimentação e Nutrição	1678	52,31
Carga horária total	3208	100

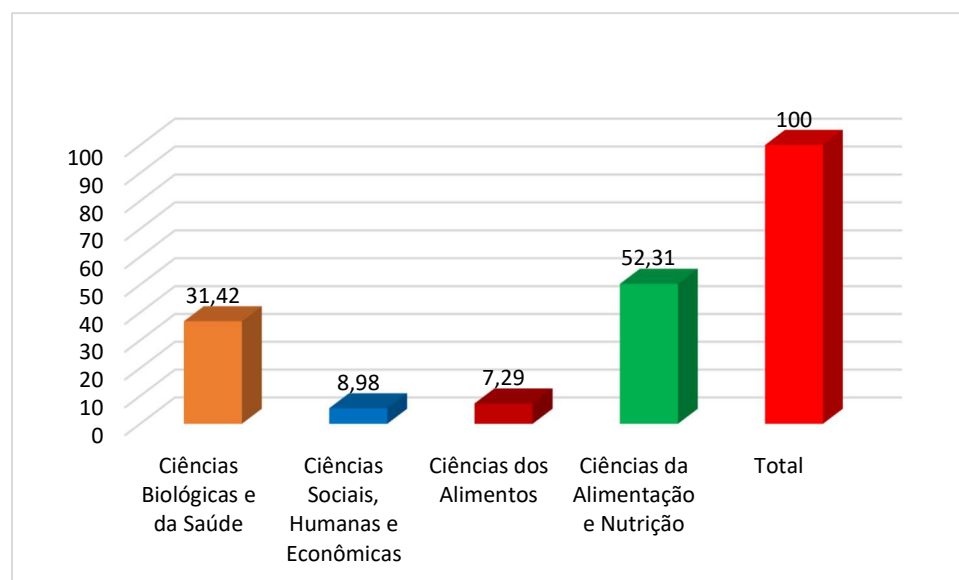


Figura 1 – Representação do percentual na correlação núcleos e disciplinas

1.5 Componentes Curriculares

O currículo do curso foi estruturado com base do perfil do profissional que se quer formar, sendo as disciplinas e ementas elaboradas para a formação de um profissional crítico e capaz de exercer sua atividade profissional de forma ética e com forte atuação social.

Os componentes curriculares do curso de nutrição sofrem uma adequação constante dos conteúdos por meio de livros atualizados tanto na biblioteca física como virtual, considerando a atualização da área, os objetivos e o perfil do egresso. As disciplinas de todo curso estão adequadas com relação às cargas horárias

Elaborado por: NDE

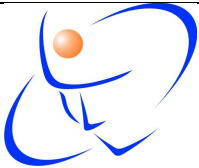
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 38 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

(horas-relógio), sendo padronizado vinte e dois encontros para cada disciplina de 36 horas e 44 para 72 horas.

O Núcleo Docente Estruturante e o Colegiado de Curso acreditam que o egresso do Curso é, antes de tudo, um profissional com visão abrangente na sua área, tornando-se um profissional com visão de mercado, visão estratégica, focado em resultados e em pessoas, sem descuidar dos aspectos ambientais e diversidades sociais que caracterizam o país.

Além das disciplinas obrigatórias que constituem os núcleos de Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências dos Alimentos e Ciências da Alimentação e Nutrição são oferecidas como optativas as disciplinas de Libras (conforme Decreto n. 5626/2005) e Ciências do Ambiente, Bioética, Leitura e produção textual I e II que são divulgadas aos discentes todo início de semestre enfatizando a importância que esses conteúdos têm para a sua formação.

As Políticas de Educação Ambiental (conforme Lei n. 9795, de 27 de abril de 1999 e Decreto n. 4281 de 25 de julho de 2002) estão contempladas em algumas disciplinas do curso como Epidemiologia, Saúde Coletiva, Planejamento e Organização de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e Administração de UANs e permeiam os conteúdos de várias outras disciplinas do curso e atividades extensionistas que promovem o conceito e práticas de educação ambiental relacionadas, por exemplo, ao reaproveitamento de partes não comestíveis de alimentos, evidenciando sua importância.

Para o ano de 2023, está previsto a execução de um evento de extensão voltado à comunidade, a ser realizado no primeiro e segundo semestre em lugar externo à UNIFEV, de caráter interdisciplinar e multidisciplinar, por abranger conhecimentos adquiridos em várias disciplinas do Curso de Nutrição e envolver vários cursos da Instituição, com ações desenvolvidas nos eixos cultura, sustentabilidade e saúde.

As Relações étnico-raciais e História da cultura afro-brasileira e africana (Lei n. 11645 de 10 de março de 2008 e Resolução CNE/CP n. 01 de 17 de junho de 2004) estão inseridas nos conteúdos da disciplina de Sociologia e Saúde Coletiva. Além do conteúdo dessas disciplinas, a UNIFEV promove, anualmente, a *Semana da Consciência Negra: Diversidade de Etnias, Gêneros e Culturas*, tratando desse assunto com a comunidade acadêmica.

Atendendo ao Parecer CNE/CP N° 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP N° 1, de 30/05/2012, o curso oferece a inserção dos conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos e temas relacionados, tratados como um conteúdo específico da disciplina Ética e Orientação Profissional. Além disso, a Instituição mantém o *site* de Direitos Humanos, organizado pelo Curso de Direito da UNIFEV, disponível em: <http://www.unifevdireitoshumanos.com>.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
39 de 118
Nº Rev
01/2023

O evento da Semana da Consciência Negra: Diversidade de Etnias, Gêneros e Cultura e o *site* de direitos humanos são divulgados no início de cada semestre para os discentes e docentes do curso pela coordenação.

Essas temáticas também foram sugeridas, a partir de 2018, para integrarem os estágios curriculares obrigatórios do curso, uma vez que nesse período estamos em contato direto e contínuo com as comunidades das regiões dos campos de estágio, o que gera a oportunidade de esclarecimento das mesmas sobre essas questões e estímulo para o estudo dessas questões pelos discentes para elaboração de atividades pertinentes à esses assuntos.

1.5.1 Ementa e Bibliografia Básica e Complementar dos Componentes Curriculares

As ementas e bibliografias básicas e complementares são analisadas pelo NDE do curso. Caso o professor sinta necessidade de alguma alteração, deve sugerir-las ao coordenador do curso, que a encaminhará para deliberação do NDE. Após deliberação e aprovação do NDE a coordenação solicitará, à administração acadêmica, a aquisição de novos títulos.

O acervo da biblioteca ainda disponibiliza exemplares periódicos nas áreas de nutrição e alimentação, que servem como base complementar de estudos para os discentes.

Os professores e alunos têm acesso à biblioteca da Instituição, onde entram em contato com todos os títulos já catalogados e os adquiridos recentemente. As consultas também podem ser realizadas *online* por meio do Portal.

Os discentes e docentes também têm acesso à publicações eletrônicas por meio da interface Pearson, a Biblioteca Virtual Universitária 3.0, com manual de instruções disponível e é acessada pelos mecanismos de acesso à biblioteca da Instituição.

Semestralmente, durante as reuniões de planejamento, é solicitado aos professores uma revisão dos seus planos de ensino para a elaboração do plano de ensino da disciplina sob sua responsabilidade.

Elaborado por: NDE

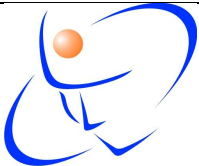
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

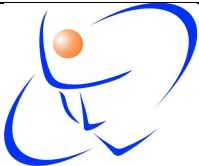
Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 40 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

1º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ANATOMIA HUMANA I PARCIALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 72h
EMENTA: Introdução anatomia. Descrição do aparelho locomotor humano. Osteologia. Artrologia. Miologia. Anatomia do sistema circulatório.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar: para o estudante de medicina. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 671p. TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 684p. TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. Princípios de anatomia e fisiologia. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 1228p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MARTINI, F. H. et al. Atlas do corpo humano. Porto Alegre: Artmed, 2009. 151p. MOORE, K. L.; AGUR, A. M. R.; DALLEY II, A. F. Anatomia orientada para a clínica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1104p. NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 532p. SOBOTTA, J.; PABST, R.; PUTZ, R. Atlas de anatomia humana: cabeça, pescoço e extremidade superior. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 1. 416p. SOBOTTA, J.; PABST, R.; PUTZ, R. Atlas de anatomia humana: tronco, vísceras e extremidade inferior. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 2. 398p	

1º SEMESTRE	
DISCIPLINA: BIOLOGIA CELULAR	CARGA HORÁRIA: 36 h
EMENTA: Visão panorâmica das células; Modelos celulares; Bases macromoleculares da constituição celular; Membrana plasmática: envoltórios celulares e permeabilidade celular; Citoesqueleto; Citoplasma; Papel das mitocôndrias; Núcleo celular; Ciclo celular; Cromossomos; Divisão celular.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ALBERTS, B. et al. Fundamentos da biologia celular. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 843p CHANDAR, N.; VISELLI, S. Biologia celular e molecular ilustrada. Porto Alegre: Artmed, 2011. 236p. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 364p	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
KIERSZENBAUM, A. L.; TRES, L. L. Histologia e biologia celular: uma introdução a patologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 699p. NELSON, D. L.; COX, M. M.; LEHNINGER, A. L. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273p. DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. Biologia celular e molecular. 16. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 363p. GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Atlas colorido de histologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 413p. KARP, G. Biologia celular e molecular: conceitos e experimentos. 3. ed. Barueri: Manole, 2005. 786p.	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 41 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

1º SEMESTRE	
DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO INTEGRALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 36 h
<p>EMENTA: desenvolver um curso diferenciado para atender a demanda por profissionais com perfil para a realidade de mudanças e diversidades tecnológicas, econômicas e culturais das áreas específicas de nutrição e afins, através de uma formação generalista, humanista, ética e crítica, voltada para a motivação e assimilação de conhecimentos de forma permanente, espírito empreendedor, liderança, capacidade de administração, gerenciamento e amplo conceito de cidadania, em todas as áreas do conhecimento, em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais, mais especificamente na promoção, manutenção e recuperação da saúde.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>FLEURY, M.T.L. (Coord.) As pessoas na organização. São Paulo. Gente, 2002. WHITMORE, J. Coaching para o Sucesso. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2006. LACOMBE, Francisco. Recursos Humanos: princípios e tendências. São Paulo, Saraiva, 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ARAUJO, L.C.G. Gestão de Pessoas: estratégias e integração organizacional. São Paulo: Atlas, 2007. BALASSIANO, M.C.; AFONSO, I.S. Gestão de carreiras: dilemas e perspectivas. São Paulo: Atlas, 2006. DAVEL, E.; VERGARA, S.C. (Org). Gestão com pessoas e subjetividade. São Paulo: Atlas, 2001. _____. Competências: conceitos e instrumentos para a gestão de pessoas na empresa moderna. São Paulo: Atlas, 2004. SOUZA P. R. M. A nova visão de coaching na Gestão por competências. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2007</p>	

1º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ENADE INGRESSANTE	
<p>EMENTA: Componente Curricular obrigatório, segundo Artigo 5º, Parágrafo 5º, da Lei nº10.861 de 14 de abril de 2004.</p>	

1º SEMESTRE	
DISCIPLINA: GENÉTICA E EVOLUÇÃO INTEGRALMENTE ON LINE	CARGA HORÁRIA: 36 h
<p>EMENTA: A genética na área da saúde. Bases moleculares da hereditariedade. Bases citológicas da hereditariedade. Distúrbios cromossômicos. Distúrbios monogênicos. Herança multifatorial. Genética do desenvolvimento. Erros inatos do metabolismo. Hemoglobinopatias. Imunogenética. Genética e câncer.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>JORDE, L. B.; BAMSHAD, M. J.; CAREY, J. C. Genética médica. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 350p NUSSBAUM, R. L. et al. Thompson & Thompson genética médica. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 525p. ROBINSON, W. M.; BORGES-OSORIO, M. R. Genética humana. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 459p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>GRIFFITHS, A. J. F. et al. Introdução a genética. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 794p. MOTTA, P. A. Genética humana aplicada a psicologia e toda a área biomédica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 157p.</p>	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
42 de 118
Nº Rev
01/2023

NORA, J. J.; FRASER, F. C. **Genética médica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 301p.
OTTO, P. G.; FROTA-PESSOA, O.; OTTO, P. A. **Genética humana e clínica**. São Paulo: Roca, 1998. 333p.
WINTER, R. M.; BARAITSER, M. **Atlas colorido de síndromes da malformação congênita**. Barueri: Manole, 1998. 233p.

1º SEMESTRE

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO	CARGA HORÁRIA: 36h
EMENTA: Conceitos Básicos de Nutrição. Grupo de alimentos e Classificação das Substâncias Alimentares. Pirâmide Alimentar. Nutrientes. Classificação, Composição, Funções, Principais Fontes Alimentares e Necessidades Diárias de Carboidratos, Lipídios, Proteínas, Fibras, Vitaminas e Minerais. Alimentos Funcionais. Prebióticos e Probióticos. Alimentos Diet e Light.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SHILS, M. E. (Ed.) et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença . 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 1. 1026p. PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional . 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2013. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 1. 928p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
http://www.saude.gov.br/bvs R. M. S. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 236p. (Normas E Manuais Técnicos). COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes . 2. ed. Barueri: Manole, 2007. 992p. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias De Medicina Ambulatorial E Hospitalar). DUKAN, P. Dicionário de dietética e de nutrição . Rio de Janeiro: Vozes, 2005. 439p DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 2001. 403p.	

1º SEMESTRE

DISCIPLINA: PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE INTEGRALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 36h
EMENTA: Conceito e a relação da Psicologia na área da saúde. A saúde do cuidador. A importância do toque na relação com o cliente. Morte e sua relação com os profissionais da saúde. A psicossomática e os mecanismos de formação dos sintomas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia . 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2005. 368p. BRASIL, M. A. A. (Ed.) et al. Psicologia médica: a dimensão psicossocial da prática médica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 283p. DE MARCO, M. A. et al. Psicologia médica: abordagem integral do processo saúde-doença . Porto Alegre: Artmed, 2012. 383p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	

Elaborado por: NDE

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Elaborado por: Colegiado

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
43 de 118
Nº Rev
01/2023

ANGERAMI-CAMON, V. A. (Org.) et al. **E a psicologia entrou no hospital...** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. 213p.
SEIDL, E. M. F.; MIYAZAKI, M. C. O. S. **Psicologia da saúde: pesquisa e atuação profissional no contexto de enfermidades crônicas.** Curitiba: Juruá, 2014. 249p.
STRAUB, R. O. **Psicologia da saúde.** Porto Alegre: Artmed, 2007. 676p.
TEIXEIRA, J. A. C. **Psicologia da saúde: Contextos e áreas de intervenção.** Climepsi. 2007. 271p.
WALDOW, V. R. **Cuidado humano: o resgate necessário.** 3. ed. Porto Alegre: Sagra-Dc-Luzzatto, 2001. 202p.

1º SEMESTRE

DISCIPLINA: COMPONENTES ORGÂNICOS DOS NUTRIENTES | CARGA HORÁRIA: 36h

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BROWN, T. L.; BURSTEN, B. E.; LEMAY, H. E. **Química: a ciência central.** 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 972p.
RUSSELL, J. B. **Química geral.** 2. ed. São Paulo: Makron Books do Brasil, 2006. v. 1. 621p.
SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. **Química orgânica 1.** 7. ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2001. 645p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LEE, J. D. **Química inorgânica não tão concisa.** São Paulo: Edgard Blucher, 2001. 527p.
MORRISON, R. T.; BOYD, R. N. **Química orgânica.** 13. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1996. 1510p.
RUSSELL, J. B. **Química geral.** 2. ed. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1994. v. 2. 1268p.
SOLOMONS, T. W. G. **Química orgânica 2.** 6. ed. Rio de Janeiro: Ltc, 1996. 554p.
UCKO, D. A. **Química para as ciências da saúde: uma introdução a química.** 2. ed. São Paulo: Manole, 1992. 646p.

1º SEMESTRE

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

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DURKHEIM, E. **As regras do método sociológico.** 17. ed. São Paulo: Nacional, 2002. 128p.
IANNI, O. (Org.). **Karl Marx.** 8. ed. São Paulo: Ática, 1996. 214p.
VILA NOVA, S. **Introdução a sociologia.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 1989. 127p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRANDÃO, C. **Direitos humanos e fundamentais em perspectiva.** São Paulo: Atlas, 2014. 564p.
WEBER, M. **Ensaio de sociologia.** 5. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2002. 325p.

Elaborado por: NDE

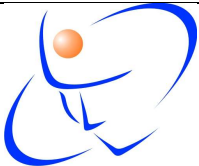
Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Elaborado por: Colegiado

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

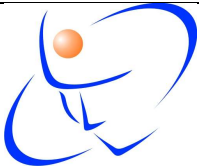
	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 44 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

COSTA, M. C. C. **Sociologia: introdução a ciência da sociedade**. Ribeirão Preto: Moderna, 1995. 248p.
 DEMO, P. **Sociologia: uma introdução crítica**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1989. 159p.
 DURKHEIM, E. et al. **Introdução ao pensamento sociológico**. 9. ed. São Paulo: Moraes, 1992. 252p.

2º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ANATOMIA HUMANA II PARCIALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Estudo anatomo-funcional teórico e prático dos sistemas respiratório; digestório, urinário, reprodutor (masculino e feminino) e nervoso (central e periférico).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar: para o estudante de medicina . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 671p. TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia . 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 684p. TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. Princípios de anatomia e fisiologia . 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 1228p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MARTINI, F. H. et al. Atlas do corpo humano . Porto Alegre: Artmed, 2009. 151p. MOORE, K. L.; AGUR, A. M. R.; DALLEY II, A. F. Anatomia orientada para a clínica . 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 1104p. NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana . 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 532p. SOBOTTA, J.; PABST, R.; PUTZ, R. Atlas de anatomia humana: cabeça, pescoco e extremidade superior . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 1. 416p. SOBOTTA, J.; PABST, R.; PUTZ, R. Atlas de anatomia humana: tronco, visceras e extremidade inferior . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 2. 398p.	

2º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ESTATÍSTICA	CARGA HORÁRIA: 36 h
EMENTA: Conceitos fundamentais. Levantamento de dados. Distribuição de frequências. Medidas de tendência central. Medidas de dispersão. Correlação de dados. Noções de probabilidade. Amostragem. Delineamento de pesquisa. Distribuição binomial. Distribuição normal. Uso de ferramentas estatísticas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BERQUO, E. S.; GOTLIEB, S. L. D.; SOUZA, J. M. P. Bioestatística . 2. ed. São Paulo: Epu, 2001. 350p. JEKEL, J. F.; ELMORE, J. G.; KATZ, D. L. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 431p. VIEIRA, S. Introdução a bioestatística . 5. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1998. 196p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A.; TOLEDO, G. L. Estatística aplicada . 2. ed. São Paulo: Atlas, 1995. 267p. LAURENTI, R. et al. Estatísticas de saúde . 2. ed. São Paulo: Epu, 1987. 186p.	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

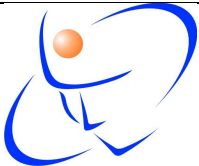
	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 45 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

MEYER, P. L. **Probabilidade: aplicações a estatística**. 2. ed. Rio de Janeiro: Ltc, 1994. 426p.
 MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. O. **Estatística Básica**. 4. ed. São Paulo: Atual, 1998. 321p.
 SPIEGEL, M. R. **Estatística**. 2. ed. New York: Mcgraw-Hill Book, 1974. 580p.

2º SEMESTRE	
DISCIPLINA: BIOQUÍMICA ESTRUTURAL	CARGA HORÁRIA: 36 h
EMENTA: Introdução à Bioquímica. Água: estrutura, propriedades e funções. Noções de pH: conceito, classificação e influência do pH; Solução tampão. Carboidratos: estrutura, propriedades, classificação e funções. Aminoácidos, Peptídeos e Proteínas: estrutura, propriedades, classificação e funções. Enzimas: propriedades, classificação e nomenclatura. Lipídeos: estrutura, propriedades, classificação e funções.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
NELSON, D. L.; COX, M. M.; LEHNINGER, A. L. Princípios de bioquímica de lehniger . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273p. TYMOCZKO, J. L.; BERG, J. M.; STRYER, L. Bioquímica fundamental . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 748p. VOET, D.; PRATT, C. W.; VOET, J. G. Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 1241p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BAYNES, J. W.; DOMINICZAK, M. H. Bioquímica médica . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 653p. CONN, E. E.; STUMPF, P. K. Introdução à bioquímica . 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. 525p. HORTON, H. R. et al. Fundamentos de bioquímica . Englewood: Prentice-Hall, 1996 MURRAY, R. K. et al. Harper: Bioquímica . 8. ed. São Paulo: Atheneu, 1998. 860p. STRYER, L. Bioquímica . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996. 1000p.	

2º SEMESTRE	
DISCIPLINA: COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS	CARGA HORÁRIA: 36 h
EMENTA: Leite. Ovos. Carnes. Leguminosas. Hortaliças. Frutas. Cereais. Gorduras. Açúcares. Condimentos. Molhos e Sopas. Componentes Químicos com Propriedades Funcionais em Alimentos	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 330p. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . Barueri: Manole, 2003. 390p PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional . 2. ed. Brasília: Coronário, 2002. 107p	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BRASIL MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável . Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 236p. (Normas e manuais técnicos). DUKAN, P. Dicionário de dietética e de nutrição . Rio de Janeiro: Vozes, 2005. 439p. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente . São Paulo: Atheneu, 2005. 450p. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 2001. 403p. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos . 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 307p.	

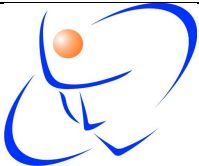
Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 46 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

2º SEMESTRE	
DISCIPLINA: HABILIDADES DE COMUNICAÇÃO TEXTUAL INTEGRALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 36h
<p>EMENTA: Desenvolver Um Curso Diferenciado Para Atender A Demanda Por Profissionais Com Perfil Para A Realidade De Mudanças E Diversidades Tecnológicas, Econômicas E Culturais Das Áreas Específicas De Nutrição E Afins, Através De Uma Formação Generalista, Humanista, Ética E Crítica, Voltada Para A Motivação E Assimilação De Conhecimentos De Forma Permanente, Espírito Empreendedor, Liderança, Capacidade De Administração, Gerenciamento E Amplo Conceito De Cidadania, Em Todas As Áreas Do Conhecimento, Em Que A Alimentação E Nutrição Se Apresentem Fundamentais, Mais Especificamente Na Promoção, Manutenção E Recuperação Da Saúde.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>Gnerre, m. Linguagem, escrita e poder. 4. Ed. São Paulo: Martins fontes, 2001. 115p. Fiorin, j. L.; Savioli, f. P. Lições de texto: leitura e redação. 4. Ed. São Paulo: ática, 2001. 416p Garcia, o. M. Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar. 25. Ed. Rio de janeiro: fundação Getúlio Vargas, 2006. 539p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>KLEIMAN, A. Texto e leitor: aspectos cognitivos da leitura. 2. ed. Campinas: Pontes, 1992. 82p. PINTO, V. N. Comunicação e cultura brasileira. 5. ed. São Paulo: Ática, 2000. 77p. POLITO, R. Assim e que se fala: como organizar a fala e transmitir ideias. 1. CD-ROM. CUNHA, C. F.; CINTRA, L. F. L. Nova gramática do português contemporâneo. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000. 724p. VIGOTSKY, L. S. Pensamento e linguagem. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008. 194p. (Psicologia e Pedagogia).</p>	

2º SEMESTRE	
DISCIPLINA: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA PARCIALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 72h
<p>EMENTA: Histologia geral (epitélio, tecidos conjuntivos, tecido muscular e tecido nervoso); Histologia especial (anatomia microscópica dos órgãos) e Embriologia geral (gametogênese, fecundação, clivagem, períodos embrionário e fetal, teratologia, anexos embrionários e placenta).</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Atlas colorido de histologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 435p. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 488p. MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. Embriologia clínica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 536p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>EYNARD, A. R.; ROVASIO, R. A.; VALENTICH, M. A. Histologia e embriologia humanas: bases celulares e moleculares. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 695p. KIERSZENBAUM, A. L.; TRES, L. L. Histologia e biologia celular: uma introdução a patologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 699p.</p>	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 47 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; SHIOTA, K. **Atlas colorido de embriologia clínica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 284p.

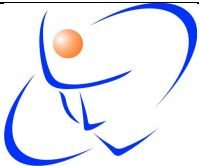
ROSS, M. H.; PAWLINA, W. **Histologia - texto e atlas: em correlação com biologia celular e molecular**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 987p.

SADLER, T. W.; LANGMAN, J. **Langman embriologia médica**. 11. ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 324p.

2º SEMESTRE			
DISCIPLINA:	METODOLOGIA	DA	PESQUISA
INTEGRALMENTE ON-LINE			CARGA HORÁRIA: 36 h
EMENTA: Conhecimento científico. Ética em pesquisas. Ciência e métodos. Técnicas de estudo. Linguagem científica. Formatação (Normas da ABNT). Projeto de pesquisa. Artigo científico.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. Metodologia científica . 4. ed. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1996. 209p. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 175p. MEZZAROBBA, O.; MONTEIRO, C. S. Manual de metodologia da pesquisa no direito . 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 344p.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
KOCHÉ, J. C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática da pesquisa . 19. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2001. 180p. MEDEIROS, J. B.; HENRIQUES, A. Monografia no curso de direito: como elaborar o trabalho de conclusão de curso (TCC) . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 316p. D'ONOFRIO, S. Metodologia do trabalho intelectual . São Paulo: Atlas, 1999. 120p. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 288p. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia do trabalho científico . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 214p.			

3º SEMESTRE	
DISCIPLINA:	CARGA HORÁRIA:
BIOQUÍMICA METABÓLICA PARCIALMENTE ON-LINE	72 h
EMENTA: Bioenergética e metabolismo. Princípios de bioenergética. A glicólise e o catabolismo das hexoses. Fosforilação oxidativa. O ciclo do ácido cítrico. Fermentação. Gliconeogênese e Sistemas energéticos. Oxidação dos ácidos graxos. Oxidação dos aminoácidos e produção de uréia.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
NELSON, D. L.; COX, M. M.; LEHNINGER, A. L. Princípios de bioquímica de lehniger . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273p. TYMOCZKO, J. L.; BERG, J. M.; STRYER, L. Bioquímica fundamental . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 748p.	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 48 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

VOET, D.; PRATT, C. W.; VOET, J. G. **Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 1241p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

3º SEMESTRE

DISCIPLINA: EPIDEMIOLOGIA

CARGA HORÁRIA: 36 h

EMENTA: História e evolução da epidemiologia. Uso da epidemiologia no controle das doenças, na avaliação dos serviços de saúde e nas propostas para os problemas de saúde. Processo saúde-doença. Epidemiologia descritiva. Indicadores de Saúde e qualidade de vida. Cadeia do processo infeccioso. Dinâmica das doenças infecciosas. Fontes de dados e Sistemas de Informação em Saúde. Vigilância em Saúde. Políticas de Saúde no Brasil. Epidemiologia e as Redes de Atenção à Saúde com ênfase nas linhas de cuidado. Direitos Humanos. Educação Ambiental. Relações Étnico-raciais. Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MEDRONHO, R. A. (Ed.) et al. **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685p.

ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M. L. **Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos, aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 699p.

BENSENOR, I. M.; LOTUFO, P. A. **Epidemiologia: abordagem prática**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 385p. (Medicina - ciência e arte).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Política Nacional de Saúde Integral da População Negra: uma política do SUS. 2ªed. Brasília. Editora do Ministério da Saúde. 2013. 36 p. Disponível em <http://www.saude.gov.br/editora> em 08/08/2016

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

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

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

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

Elaborado por: NDE

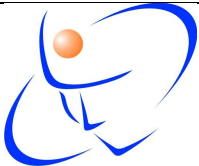
Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Elaborado por: Colegiado

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Aprovado por: Consepe / Reitoria

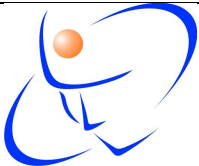
Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 49 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

3º SEMESTRE	
DISCIPLINA: FISIOLOGIA HUMANA I PARCIALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 72h
EMENTA: Introdução à Fisiologia Humana. Homeostasia. Sistema de Retroalimentação. Potencial de membrana. Sinapse. Sistema Nervoso central. Sistema Nervoso Periférico. Sistema Cardiovascular.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Fisiologia humana e mecanismos das doenças . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 639p. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica . 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 973p. TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. Princípios de anatomia e fisiologia . 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 1228p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B.; HOUSSAY, B. A. Fisiologia humana de Houssay . 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 1124p. AIRES, M. M. Fisiologia . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 934p. DAVIES, A. et al. Fisiologia humana . Porto Alegre: Artmed, 2002. 980p. DOUGLAS, C. R. Tratado de fisiologia aplicada as ciências da saúde . 4. ed. São Paulo: Robe, 2000. 1338p. GUYTON, A. C. Fisiologia humana . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 564p.	

3º SEMESTRE	
DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA PARCIALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Características dos vírus, ciclos replicativos dos vírus e as principais viroses. Características dos fungos, fisiologia e bioquímica dos fungos e as principais micoses. Características das bactérias, fisiologia e bioquímica das bactérias de interesse médico. Promoção e prevenção da saúde. Esterilização e desinfecção. Resistência aos antimicrobianos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ALTERTHUM, F. et al. Microbiologia . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. 586p. BROOKS, G. F. et al. Jawetz, melnick & adelberg Microbiologia médica . 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 611p. PELCZAR JUNIOR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações . 2. ed. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1997. V. 1. 524p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BARBOSA, H. R.; FURLANETO, M. C.; TORRES, B. B. Microbiologia básica . São Paulo: Atheneu, 2010. 196p. (Biblioteca Biomédica). SANTOS, N. S. O.; ROMANOS, M. T. V.; WIGG, M. D. Introdução a virologia humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 254p. SCHAECHTER, M. (Ed.) et al. Microbiologia: mecanismos das doenças infecciosas . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 642p. TORTORA, G. J.; CASE, C. L.; FUNKE, B. R. Microbiologia . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000. 827p.	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 50 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

BURTON, G. R. W.; ENGELKIRK, P. G. **Microbiologia para as ciências da saúde**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 289p. 07 – LI

3º SEMESTRE	
DISCIPLINA: PARASITOLOGIA HUMANA PARCIALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Relações parasito-hospedeiro. Estudo dos Protozoários de Interesse Médico (morfologia, biologia, patogenia, profilaxia epidemiologia). Estudo dos Helmintos de Interesse Médico (morfologia, biologia, patogenia, profilaxia epidemiologia). Estudo dos Vetores dos Parasitas Humano.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 390p. NEVES, D. P. et al. Parasitologia humana . 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 494p. (Biblioteca Biomédica). REY, L. Bases da parasitologia médica . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 391p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CIMERMAN, B.; FRANCO, M. A. Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos . São Paulo: Atheneu, 2005. 105p. (Biblioteca Biomédica). DE CARLI, G. A. Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 906p. LEVENTHAL, R.; CHEADLE, R. F. Parasitologia médica . 4. ed. São Paulo: Premier, 2000. 160p. MARKELL, E. K. et al. Markell & voge Parasitologia médica . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 447p. VALLADA, E. P. Manual de exames de fezes: coprologia e parasitologia . São Paulo: Atheneu, 1998. 201p.	

3º SEMESTRE	
DISCIPLINA: TECNICA DIETÉTICA – SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS PARCIALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Conceitos e Finalidades da Técnica Dietética. Técnicas básicas para preparo de alimentos. Pesos e Medidas. Técnicas para aquisição de alimentos. Seleção, Higienização, Preparo e Conservação dos Alimentos (leite, ovos, gorduras, açúcares, hortaliças, frutas, cereais, leguminosas e carnes).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 330p. SILVA, S. M. C. S. D.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração . São Paulo: Atheneu, 2004. 195p. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . Barueri: Manole, 2003. 390p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente . São Paulo: Atheneu, 2005. 450p. REGGIOLLI, M. R.; GONSALVES, M. I. E. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação . São Paulo: Atheneu, 2000. 129p.	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
51 de 118
Nº Rev
01/2023

KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1999. 703p.
PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 81p.
DUKAN, P. **Dicionário de dietética e de nutrição**. Rio de Janeiro: Vozes, 2005. 439p.

3º SEMESTRE

DISCIPLINA: BIOÉTICA (OPTATIVA)

CARGA HORÁRIA: 36 h

EMENTA: Teoria da bioética; Bioética e diversidade cultural; Bioética e questões de Gênero; Princípios da Beneficência, Não-maleficência, Autonomia e Justiça; Sobre a morte e o morrer; Bioética e meio ambiente; Bioética e pesquisa em animais; Bioética e pesquisa em seres humanos; Bioética social; Desafios éticos na perspectiva da bioética cotidiana em saúde individual e coletiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NALINI, J. R. **Ética geral e profissional**. 4. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2004. 380p.
PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. D. **Problemas atuais de bioética**. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Centro Universitário São Camilo, 2005. 579p.
SEGRE, M.; COHEN, C. **Bioética**. 3. ed. São Paulo: EDUSP, 2002. 218p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DE LIBERAL, M. M. C, O. **Um olhar sobre ética e cidadania**. São Paulo: Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2002. 142p.
GELAIN, I. **Deontologia e enfermagem**. 3. ed. rev. e atual. São Paulo: EPU, 2005. 141p.
OSELKA, G. W.; OLIVEIRA, R. A. **Conflito de interesses em pesquisa clínica**. São Paulo: Conselho Regional de Medicina do Estado de São Paulo, 2007. 102p. (Série Cadernos de Bioética).
PERCHE, M. E.; AZEVEDO JUNIOR, R. **Manual das comissões de ética médica**. São Paulo: Conselho Regional de Medicina do Estado de São Paulo, 2005. 103p. (Cadernos Cremesp).
SGRECCIA, E. **Manual de bioética: fundamentos e ética biomédica**. São Paulo: Loyola, 1996. v. 1. 686p.

3º SEMESTRE

DISCIPLINA: LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL I (OPTATIVA)

CARGA HORÁRIA: 36 h

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOCH, I. G. V. **Argumentação e Linguagem**. São Paulo: Cortez, 1987.
LUFT, C. P. **Grande Manual de Ortografia Globo**. Porto Alegre: Globo, 1991.
KOCH, I. G. V. **A coesão textual**. São Paulo: Contexto, 1993.
KOCH, I. G. V & TRAVAGLIA, C. **A coerência textual**. São Paulo: Contexto, 1993. PÉCOR, A. **Problemas de redação**. São Paulo: Martins Fontes, 1983.

Elaborado por: NDE

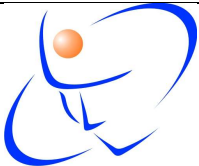
Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Elaborado por: Colegiado

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Aprovado por: Consepe / Reitoria

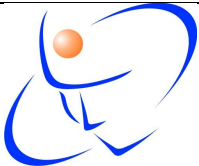
Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 52 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

4º SEMESTRE	
DISCIPLINA: FARMACOLOGIA PARCIALMENTE <i>ON-LINE</i>	CARGA HORÁRIA: 72h
EMENTA: Princípios gerais da farmacologia. Vias e sistemas de aplicação de fármacos. Conceitos básicos em farmacologia (Biodisponibilidade e bioequivalência). Especialidades farmacêuticas. Farmacocinética (Absorção, distribuição, biotransformação e excreção de fármacos). Estudo gráfico da variação da concentração plasmática dos fármacos em função do tempo. Farmacodinâmica geral. Mecanismos gerais de ações de fármacos. Interações medicamentosas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRUNTON, L. L. (Org.) et al. Bases farmacológicas da terapêutica de Goodman & Gilman , as. 12. ed. Porto Alegre: Amgh, 2012. 2079p.	
RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M. Farmacologia . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 703p.	
SILVA, P. Farmacologia . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 1314p	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ALLEN JUNIOR, L. V.; ANSEL, H. C.; POPOVICH, N. G. Formas farmacêuticas e sistemas de liberação de fármacos . 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 716p.	
BARREIRO, E. J.; FRAGA, C. A. M. Química medicinal: as bases moleculares da ação dos fármacos . Porto Alegre: Artmed, 2001. 243p.	
KALANT, H.; ROSCHLAU, W. H. E. Princípios de farmacologia médica . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 687p.	
KOROLKOVAS, A. Fundamentos de farmacologia molecular: bases para o planejamento de fármacos . 2. ed. São Paulo: Edart, 1977. 459p.	
ZANINI, A. C.; OGA, S. Farmacologia aplicada . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 1994. 739p.	

4º SEMESTRE	
DISCIPLINA: FISIOLOGIA HUMANA II	CARGA HORÁRIA: 36 h
EMENTA: Sistema respiratório, Sistema digestório, Sistema renal e Sistema endócrino.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
GUYTON, A. C. Tratado de fisiologia médica . 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 973p.	
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Fisiologia humana e mecanismos das doenças . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 639p.	
TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. Princípios de anatomia e fisiologia . 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 1228p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
AIRES, M. M. Fisiologia . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 934p.	
CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B.; HOUSSAY, B. A. Fisiologia humana de Houssay . 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 1124p.	
DAVIES, A. et al. Fisiologia humana . Porto Alegre: Artmed, 2002. 980p.	
GUYTON, A. C. Fisiologia humana . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 564p.	
POWERS, S. K.; HOWLEY, E. T. Fisiologia do exercício – guia de estudo do estudante: teoria e aplicação ao condicionamento físico e ao desempenho . 3. ed. Barueri: Manole, 2000. 128p.	

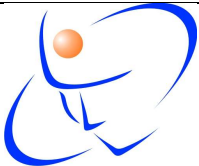
Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 53 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

4º SEMESTRE	
DISCIPLINA: IMUNOLOGIA PARCIALMENE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Conceitos em Imunologia Básica. Células do sistema imune, Mediadores Solúveis da Resposta Imune. Antígenos e Anticorpos. Cooperação celular. Mecanismo Efetor da Resposta Imune. Vacina e Soroterapia. Doenças Imunológicas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; POBER, J. S. Imunologia celular & molecular . 3. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2000. 486p. PEAKMAN, M.; VERGANI, D. Imunologia básica e clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.327p. ROITT, I. M.; BROSTOFF, J.; MALE, D. Imunologia . 6. ed. Barueri: Manole, 2003. 481p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BENJAMINI, E.; COICO, R.; SUNSHINE, G. Imunologia . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 288p. JANEWAY JUNIOR, C. A. et al. Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 767p. NAIRN, R.; HELBERT, M. Imunologia para estudantes de medicina . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 326p. STITES, D. P.; PARSLow, T. G.; TERR, A. I. Imunologia médica . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 689p. STITES, D. P.; TERR, A. I. Imunologia básica . Rio de Janeiro: Prentice-Hall do Brasil, 2004. 187p.	

4º SEMESTRE	
DISCIPLINA: PATOLOGIA HUMANA PARCIALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Processos patológicos gerais, com suas correspondentes reações orgânicas frente aos agressores físicos, mecânicos, químicos e biológicos. Alterações celulares, adaptação e morte. Inflamação e reparo tecidual. Distúrbios hemodinâmicos, neoplasias, processos imunológicos, imunodeficiências, doenças ambientais. Desenvolvimento de conceitos que possibilitem análise crítica e resolução de problemas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRASILEIRO FILHO, G.; BOGLIOLO, L. Bogliolo Patologia geral . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1501p. KUMAR, V. et al. Robbins & cotran patologia: bases patológicas das doenças . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1458p. FRANCO, M. (Ed.) et al. Patologia: processos gerais . 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 338p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
EYNARD, A. R.; ROVASIO, R. A.; VALENTICH, M. A. Histologia e embriologia humanas: bases celulares e moleculares . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 695p. GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Atlas colorido de histologia . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 494p. KOSS, L. G.; GOMPEL, C. Introdução a citopatologia com correlações histológicas e clínicas . São Paulo: Roca, 2014. 203p.	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 54 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

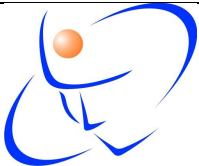
MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. **Patologia: processos gerais**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 320p. (biblioteca biomédica).

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

4º SEMESTRE	
DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS PARCIALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Planejamento de refeições. Leis da alimentação. Hábitos e tabus alimentares. Alimentos diet e light. Alimentos funcionais. Culinária regional brasileira.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios . 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 304p. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . Barueri: Manole, 2003. 390p. SILVA, S. M. C. S. ; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração . São Paulo: Atheneu, 2004. 195p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer . 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2013. 378p. Brasil. Ministério da Saúde. Alimentos regionais brasileiros . São Paulo: Edição do Autor, 2002. 140p. CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos - manual de laboratório . São Paulo: Atheneu, 2005. 167p. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 330p. www.anvisa.org.br	

4º SEMESTRE	
DISCIPLINA: SAÚDE COLETIVA PARCIALMENTE ON-LINE	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Conceito de saúde. Concepção do Processo Saúde- Doença. História das Políticas de Saúde no Brasil. Sistema Único de Saúde (SUS). Organização da Atenção à Saúde. Controle social em saúde. Redes regionalizadas e hierarquizadas. Gestão do Cuidado. As vigilâncias no campo da saúde. Promoção à saúde. Educação em saúde. Território da promoção da saúde. Formulação de políticas e planejamento. Sistemas de informação em saúde. Regulação em saúde. Elaboração de projetos de intervenção. Direitos Humanos. Educação Ambiental. Redes de Atenção à saúde com ênfase nas linhas de cuidados em todo o ciclo vital. Relações Étnico-raciais: cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. Departamento de Apoio à Descentralização. Coordenação Geral de Apoio à Gestão Descentralizada. Diretrizes Operacionais dos Pactos pela Vida, em Defesa do SUS e de Gestão. Brasília. 2006, 76p. disponível em http://www.saude.gov.br . ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução a epidemiologia . 4. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 282p.	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 55 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

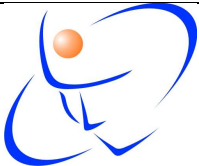
MENDES, E. V. OPAS/OMS/CONASS. Organização Pan-Americana de Saúde/Organização Mundial de Saúde/ Conselho Nacional de Secretários de Saúde. As Redes de Atenção à Saúde. 2ª ed. Brasília. 2011. 549p. Disponível em <http://www.telessaude.mt.gov.br/> em 02/08/2016

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

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

4º SEMESTRE	
DISCIPLINA: CIÊNCIAS DO AMBIENTE (OPTATIVA)	CARGA HORÁRIA:36 h
EMENTA: Noções de ecologia; Ecossistemas; Leis da conservação da massa e energia; Interação entre o homem e o meio ambiente; Mudanças climáticas; Direito ecológico; Política ambiental; Conceitos e correntes de educação ambiental; Desenvolvimento sustentável.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRAGA, B. et al. Introdução à engenharia ambiental . 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2007.	
LEFF, E. Saber ambiental: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder . 3. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2004.	
TAUK-TORNISIELO, S. M.; FOWLER, H. G.; GOBBI, N. Análise ambiental: uma visão multidisciplinar . 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Unesp, 1996.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
TROPPEMAIR, H. Biogeografia e meio ambiente . 8ª ed. ampl. e atual. Rio Claro: Divisa, 2008.	
PINHEIRO, A. C.; BRAGANÇA, C. F. Ciências do ambiente: ecologia, poluição e impacto ambiental . São Paulo: Makron Books do Brasil, 1992.	
CAMPOS, L. S.; SHIGUNOV, T.; SHIGUNOV NETO, A. Fundamentos da gestão ambiental . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2009.	
DIAS, G. F.; Educação ambiental: princípios e práticas . 9. ed. São Paulo: Gaia, 2011.	
RODRIGUES, S. A. Destruição e equilíbrio: o homem e o ambiente no espaço e no tempo . 8. ed. São Paulo: Atual, 1996.	

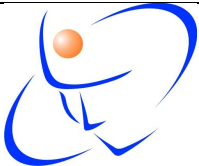
Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 56 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

4º SEMESTRE	
DISCIPLINA: LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL II (OPTATIVA)	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Leitura decodificativa, compreensiva, analítica, crítica, interpretativa e criativa. Produção de dissertações. Como responder a questões tipo teste em concursos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CUNHA, C. & CINTRA, L. Nova gramática do português contemporâneo . 2.Ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000. FIORIN, J. L. & SAVIOLI, F. P. Para entender o texto: leitura e redação . São Paulo: Ática, 1993. GARCIA, O. M. Comunicação em prosa moderna . 21. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2002.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
KOCH, I. G. V. Argumentação e Linguagem . São Paulo: Cortez, 1987 LUFT. C. P. Grande Manual de Ortografia Globo. Porto Alegre: Globo, 1991. KOCH, I. G. V. A coesão textual . São Paulo: Contexto, 1993. KOCH, I. G. V & TRAVAGLIA, C. A coerência textual . São Paulo: Contexto, 1993. PÉCORA, A. Problemas de redação . São Paulo: Martins Fontes, 1983. TEIXEIRA, L. Comunicação na Empresa . Rio de Janeiro: FGV, 2009.	

5º SEMESTRE	
DISCIPLINA: AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Importância e conceitos da avaliação nutricional. Avaliação antropométrica de gestantes, crianças, adolescentes, adultos, idosos e amputados. Técnicas de aferição de peso, altura, dobras cutâneas e circunferências. Cálculos de indicadores conjugados, peso ideal, peso e altura estimados, e interpretação dos indicadores antropométricos. Elaboração do diagnóstico nutricional.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades . 3. ed. Florianópolis: UFSC-Universidade Federal de Santa Catarina, 2000. 146p. CARDOSO, A. L.; LOPES, L. A.; TADDEI, J. A. A. Tópicos atuais em nutrição pediátrica . São Paulo: Atheneu, 2006. 184p. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar).	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 1. 928p. SILVA, S. C. S.; MURA, J. D. A. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1256p. SHILS, M. E. (Ed.) et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença . 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 2. 2106p. ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do coração (HCFM-USP) . São Paulo: Atheneu, 2004. 218p. FRANK, A. A.; SOARES, E. A. Nutrição no envelhecer . São Paulo: Atheneu, 2004. 300p.	

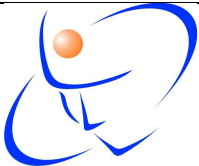
Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 57 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

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

5º SEMESTRE	
DISCIPLINA: DIETOTERAPIA	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Introdução à Dietoterapia. Características da dieta normal e alterações quanto à consistência, qualidade e quantidade de nutrientes. Prescrição Dietética e Plano Alimentar. Cuidado nutricional aplicado ao paciente ambulatorial e hospitalizado. Triagem Nutricional. Níveis de Assistência. Terapia Nutricional. Vias de alimentação. Nutrição Enteral e Parenteral. Vias de acesso e métodos de administração da nutrição enteral. Fórmulas Enterais. Dietoterapia aplicada as doenças do Trato Gastrointestinal.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MAHAN, L. K. et al. Krause alimentos, nutrição & dietoterapia . 9. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179p. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 1. 928p. CARUSO, L.; SILVA, A. L. N. D.; SIMONY, R. F. Dietas hospitalares: uma abordagem na pratica clinica . São Paulo: Atheneu, 2005. 148p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 2. 1858p. SILVA, S. C. S.; MURA, J. D. A. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1256p. SHILS, M. E. (Ed.) et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença . 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 1. 1026p. TOLEDO, D.; CASTRO, M. Terapia nutricional em UTI . Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 404p. ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração HCFMUSP . São Paulo: Atheneu, 2004. 218p.	

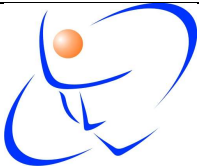
Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 58 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

5º SEMESTRE	
DISCIPLINA: NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	CARGA HORÁRIA: 36 h
INTEGRALMENTE ON-LINE	
<p>EMENTA: Atuação do nutricionista em Saúde Pública. Situação alimentar e nutricional no Brasil. Transição epidemiológica e nutricional. Epidemiologia e medidas de prevenção das enfermidades carenciais e metabólicas. Níveis de assistência e saúde pública. Ações de nutrição em Saúde Coletiva: diagnóstico, planejamento e avaliação. Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Segurança alimentar e nutricional.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>TADDEI, J. A. (Ed.) et al. <i>Nutrição em saúde pública</i>. Rio de Janeiro: Rúbio, 2014. 640p. BERTOLLI FILHO, C. <i>História da saúde pública no Brasil</i>. 4. ed. São Paulo: Ática, 2004. 71p. CAMPOS, G. W. S. (Org.) et al. Tratado de saúde coletiva. 2. ed. rev. e aum. São Paulo: Hucitec, 2012. 968p. (Saúde em debate).</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CAMPOS, G. W. S. Saúde paideia. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 2007. 185p. CARVALHO, G. I. <i>Sistema único de saúde: comentários a lie orgânica da saúde (leis nº8.080/90 e nº 142/90)</i>. 4. ed. Campinas: Ed. Unicamp, 2006. 271p. DIEZ-GARCIA, R. W.; MANCUSO-CERVATO, A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 411p. (Nutrição e Metabolismo). FISBERG, M. Atualização em obesidade na infância e adolescência. São Paulo: Atheneu, 2005. 245p. SILVA, S. C. S.; MURA, J. D. A. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1256p.</p>	

5º SEMESTRE	
DISCIPLINA: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO	CARGA HORÁRIA: 72 h
<p>EMENTA: Fisiopatologia das afecções do trato gastrointestinal e glândulas anexas. Doenças do sistema endócrino, cardiovascular e sistema renal. Distúrbios metabólicos e nutricionais.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>GUYTON, A. C. Fisiologia humana. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 564p. BRASILEIRO FILHO, G.; BOGLIOLO, L. Bogliolo patologia geral. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1051p. KUMAR, V. et al. Robbins & Cotran patologia: bases patológicas das doenças. 8. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1458p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BECKER, P. F. L. <i>Patologia geral</i>. São Paulo: Sarvier, 1997. 242p. KASPER, D. L. et al. Harrison medicina interna. 16. ed. Rio de Janeiro: Mcgraw-Hill do Brasil, 2006. v. 1. 1565p. MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. <i>Patologia: processos gerais</i>. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 320p. SHILS, M. E. (Ed.) et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 1. 1026p. SHILS, M. E. (Ed.) et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 2. 2106p.</p>	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 59 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

6º SEMESTRE	
DISCIPLINA: AVALIAÇÃO EM NUTRIÇÃO	CARGA HORÁRIA: 54 h
<p>EMENTA: Avaliação laboratorial, bioquímica nutricional e interpretação de exames de interesse para a Nutrição. Estimativa das necessidades energéticas e proteicas para adultos e idosos saudáveis e em condições de doença. Necessidades energéticas e proteicas em crianças, adolescentes, gestantes saudáveis e em condições especiais. Avaliação clínica e exame físico. Triagem nutricional. Avaliação nutricional subjetiva. Níveis de Assistência Nutricional. Investigação de consumo alimentar. Utilização de softwares no cálculo de dietas. Composição corporal por meio da impedância bioelétrica.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar).</p> <p>MAHAN, L. K. et al. Krause alimentos, nutrição & dietoterapia. 9. ed. São Paulo: Roca, 1998.1179p</p> <p>VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. 3. ed. Florianópolis: UFSC- Universidade Federal de Santa Catarina, 2000. 146p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rúbio, 2014. 490p.</p> <p>DUARTE, A. C. Semiologia imunológica nutricional. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2003. 255p.</p> <p>DUARTE, A. Cá. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607p.</p> <p>ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração (HCF-MUSP). São Paulo: Atheneu, 2004. 218p.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2003. 390p.</p>	

6º SEMESTRE	
DISCIPLINA: HIGIENE E MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	CARGA HORÁRIA: 36 h
<p>EMENTA: Importância da microbiologia de alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos. Amostra e amostragem. Análise microbiológica de alimentos. Microrganismos indicadores. Microrganismos das toxinfecções alimentares. Legislações relacionadas ao controle higiênico-sanitário de alimentos. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Sistemas de Análises de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Sistemas de Qualidade.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas: Unicamp (Universidade Estadual de Campinas), 2001. 212p.</p> <p>SANTOS JUNIOR, C. J. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 214p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.</p>	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
60 de 118
Nº Rev
01/2023

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 655p.
SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de bpf, pop e registros em estabelecimentos alimentícios**: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rúbio, 2013. 189p.
<http://www.agricultura.gov.br/portal/page/portal/Internet-MAPA/pagina-inicial/laboratorios/publicacoes/manuais-e-guias>

6º SEMESTRE

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO HUMANA E DIETÉTICA	CARGA HORÁRIA: 36 h
EMENTA: Alimentação e recomendações nutricionais do adolescente, adultos e idoso. Leis da Alimentação. Hábitos e tabus alimentares. Planejamento de Refeições. Cálculo de Valor Calórico Total. Guias Alimentares. Tabelas de Recomendações Nutricionais. Análise de Cardápios. Adequação de Planos Alimentares. Alimentos Diet e Light. Alimentos Funcionais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . Rio de Janeiro: Reichmann & Autores. Editores, 2014. 322 p.	
COATES, V.; BEZNOS, G. W.; FRANCO, L. A. Medicina do adolescente . 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2003. 731p.	
CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos . Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 536p.	
SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração . São Paulo: Atheneu, 2004. 195p.	
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO . 2. ed. Campinas: Unicamp, 2006. 113p.	
FRANK, A. A.; SOARES, E. A. Nutrição no envelhecer . São Paulo: Atheneu, 2004. 300p.	
TIRAPEGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais . São Paulo: Atheneu, 2002. 284 p. <i>Biblioteca Pearson (Nutrição Humana e Dietética)</i> .	

6º SEMESTRE

DISCIPLINA: TERAPIA EM NUTRIÇÃO	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Terapia nutricional aplicada às doenças do trato gastrointestinal. Glândulas anexas e sistema endócrino. Terapêutica nutricional aplicada às doenças cardiovasculares, hepáticas e renais. Terapia nutricional em condições de estresse, incluindo trauma, cirurgia, câncer e aids.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MAHAN, L. K. et al. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia . 9. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179p	
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 2. 1858p.	
TEIXEIRA NETO, F. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519p.	

Elaborado por: NDE

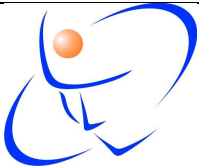
Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Elaborado por: Colegiado

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 61 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUPPARI, L. **Nutrição**: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri: Manole, 2009. 515p
 SILVA, S. C. S.; MURA, J. D. A. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1256p.
 WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional**: manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005. 173p.
 SHILS, M. E. (Ed.) et al. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 1. 1026p.
 RIELLA, M. C.; MARTINS, C. **Nutrição e o rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 416p.

7º SEMESTRE

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CARGA HORÁRIA: 36 h

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

7º SEMESTRE

DISCIPLINA: ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL INTEGRALMENTE ON-LINE

CARGA HORÁRIA: 36 h

EMENTA: Aspectos filosóficos da ética. Objetivo da ética. Construção da Bioética. Critérios bioéticos de alteridade e sacralidade da vida humana. Códigos de ética profissional. Fundamentos legais e normativos da profissão. Regulamentação da profissão de Nutricionistas. Conselhos Profissionais e Órgãos de Classe.

Elaborado por: NDE

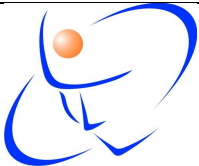
Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Elaborado por: Colegiado

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 62 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

Relacionamento humano. Atendimento. Orientação Profissional. Evolução histórica do Nutricionista: Surgimento, Evolução da Profissão. Prática do Nutricionista nas diversas áreas. Declaração universal dos direitos humanos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COSTA, Nilce Da Silva Campos. **Formação do nutricionista, a**. Goiânia: Ufgo - Universidade Federal De Goiás. 2000. 151p.

SEGRE, Marco, Org.; COHEN, Claudio, Org. **Bioética**. 3. ed. São Paulo: Edusp. 2002. 218p.

VALLS, A. L. M. **O que é ética**. 9. ed. São Paulo: Brasiliense, 2000. 82p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

FORTES, Paulo Antônio De Carvalho. **Ética e saúde: questões éticas, deontológicas e legais, tomada de decisões, autonomia e direitos do paciente, estudo de casos**. São Paulo: Epu. 1998. 119p.

PESSINI, Leo; BARCHIFONTAINE, Christian De Paul D. **Problemas atuais de bioética**. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Centro Universitário São Camilo. 2005. 579p.

ASHLEY, P. A. et al. **Ética e responsabilidade social nos negócios**. São Paulo: Saraiva, 2004. 205p.
<http://www.cfn.org.br/eficiente/sites/cfn/pt-br/home.php> (Legislação: decretos, leis, resoluções)

7º SEMESTRE

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA I	CARGA HORÁRIA: 110 h
---	-----------------------------

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

GARCIA, E. M. **Atendimento sistematizado em nutrição:** elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliário e ambulatorial na prática. São Paulo: Atheneu, 2005. 183p.

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

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

Elaborado por: NDE

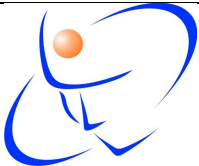
Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Elaborado por: Colegiado

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

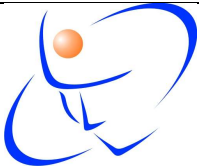
	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 63 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

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

7º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO SOCIAL I	CARGA HORÁRIA: 105 h
EMENTA: Caracterização da Unidade: equipe, rotina de funcionamento, finalidade da unidade e demanda. Identificação da competência nutricional e ações. Relacionamento inter-profissional e multidisciplinar. Relação com a comunidade. Visitas domiciliares. Diagnóstico e orientação nutricional. Trabalho de educação nutricional em grupos e no âmbito escolar. Verificação da alimentação escolar de acordo com a legislação vigente.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
FAGUNDES, A. A. et al. Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde: vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 119p. (normas e manuais técnicos). GOUVEIA, E. L. C. Nutrição: saúde & comunidade . 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 247p. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino . São Paulo: Varela, 2005. 153p	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Brasil Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 236p. (Normas e manuais técnicos). GARCIA, E. M. Atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliário e ambulatorial na prática: atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do. [S.l.] [s.n], MINAS GERAIS(ESTADO)SECRETARIA DA EDUCAÇÃO. Merenda 2: gestão, qualidade e nutrição escolar . São Paulo: Ed. do Autor, 2002. 155p. (Lições de Minas). MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE A FOME. Segurança alimentar e nutricional: trajetória e relatos da construção de uma política nacional. Brasília: Ministério do desenvolvimento social e combate a fome, 2008. 82p. SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de orientação para alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola . 2. ed. rev, e ampl. São Paulo: SBP-Sociedade Brasileira de Pediatria, 2008. 120p.	

7º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	CARGA HORÁRIA: 110 h
EMENTA: Atividades de diagnóstico. Estrutura física. Estrutura organizacional. Técnicas operacionais. Cardápios. Boas práticas de fabricação. Programa de Alimentação do Trabalhador.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição . Rio de Janeiro: Rúbio, 2012. 288p.	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 64 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de Negócios em Alimentação: princípios e práticas**. 12. ed. Barueri-SP: Manole, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2013. 214p.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219p.

MEZOMO, B.I. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. 6. ed. rev.e atual. Barueri-SP: Manole, 2015.

www.anvisa.gov.br

7º SEMESTRE

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	CARGA HORÁRIA: 72 h
--	----------------------------

EMENTA: Nutrição na gravidez e na lactação; alterações morfológicas e fisiológicas da gravidez no organismo materno; intercorrências mais comuns na gravidez; avaliação nutricional de gestantes; gestação de risco; políticas de incentivo, promoção e proteção ao aleitamento materno; aleitamento materno: fisiologia da lactação; técnicas e processo de aleitamento materno; alimentação e nutrição da nutriz; aleitamento artificial; bases fisiológicas e crescimento do recém-nascido; alimentação complementar; alimentação nos primeiros anos de vida; guia alimentar de crianças de seis a 24 meses, erros inatos do metabolismo; alimentação e nutrição do pré – escolar e escolar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EUCLYDES, M. P. **Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada**. 3ª ed.rev. atual. Viçosa, MG, 2005. 488p.

VITOLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Reichmann & Autores. Editores, 2014. 322 p.

CARDOSO, A. L.; LOPES, L. A.; TADDEI, J. A. A. **Tópicos atuais em nutrição pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2006. 184p. (Atualizações pediátricas).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TIRAPEGUI, J. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2002. 284p.

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

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. 3. ed. Florianópolis: UFSC- Universidade Federal de Santa Catarina, 2000. 146p.

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

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519p.
Biblioteca Pearson (Nutrição Materno Infantil).

7º SEMESTRE

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO NO ESPORTE	CARGA HORÁRIA: 54 h
--	----------------------------

Elaborado por: NDE

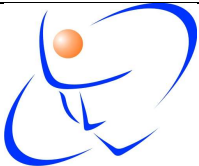
Data: __/__/__ (Ata NDE)

Elaborado por: Colegiado

Data: __/__/__ (Ata Colegiado)

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: __/__/__ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 65 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

EMENTA: Avaliação da composição corporal e investigação dietética. Metabolismo dos macros e micronutrientes. Bioenergética do exercício, termorregulação e equilíbrio hídrico. Recomendações nutricionais. Recursos ergogênicos. Dietas pré e pós competição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIESEK, S.; ALVES, L.A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2. Ed. Ver e ampl. Barueri: Manole, 2010. 516p.
 HEYWARD, V. H.; STOLARCZYK, L. M. **Avaliação da composição corporal aplicada**. Barueri: Manole, 2000. 243p.
 WILLIAMS, M. H. **Nutrição para saúde, condicionamento físico & desempenho esportivo**. 5. ed. Barueri: Manole, 2002. 500p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 1034p.
 KAMEL, D.; KAMEL, J. G. N. **Nutrição e atividade física**. 2. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 1998. 120p.
 MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 695p.
 TIRAPEGUI, J. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2002. 284p.
 NELSON, D. L.; COX, M. M.; LEHNINGER, A. L. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273p.

7º SEMESTRE

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	CARGA HORÁRIA: 72 h
---	----------------------------

EMENTA: Princípios da Administração Geral. Conceitos de Unidade de Alimentação e Nutrição. Sistemas de Alimentação. Caracterização e Estrutura Organizacional de UANs. Estrutura Física em UANs. Equipamentos, Materiais e Utensílios. Cardápios. Funcionamento de UANs. Educação Ambiental.

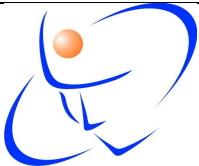
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219p.
 FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac Sao Paulo, 2000. 159p.
 SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012. 288p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<http://www.cvs.saude.sp.gov.br/legis>
 COLARES, L. G. T. (Org.) et al. **Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 98p.
 ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003. 202p.
 ARAUJO, G. F.; MACEDO, C. R. **Manual empresarial de responsabilidade social e sustentabilidade**. São Paulo: Pleiade, 2006. 103p.
 MEZOMO, I. B.. **Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração**. 6ª ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2015. 339p.

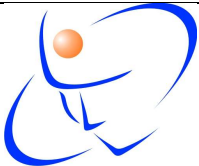
Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 66 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

8º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	CARGA HORÁRIA: 72 h
EMENTA: Controle de Custos. Recursos Humanos. Segurança no Trabalho. Programa de Alimentação do Trabalhador. Cesta Básica. Políticas de Recursos Ambientais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p. KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. 94p. TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007. 219p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
www.anvisa.gov.br FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Senac São Paulo, 2000. 159p. SANTANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012. 288p. MAGNEE, H. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela, 2005. 129p. DIAS, G. F. Educação ambiental: princípios e práticas. 9. ed. São Paulo: Gaia, 2008. 551p.	

8º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA II	CARGA HORÁRIA: 110 h
EMENTA: O serviço de nutrição no contexto hospitalar. Dietas hospitalares. Rotina de atendimento e atividades inerentes ao atendimento nutricional ambulatorial. Avaliação e acompanhamento nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais. Triagem por meio dos níveis de assistência em nutrição e aplicação da avaliação nutricional subjetiva durante a hospitalização. Atendimento do paciente internado em terapia nutricional oral e enteral. Prescrição dietética e cálculo de dietas específicas. Avaliação do consumo alimentar, elaboração de plano alimentar, orientação e educação nutricional.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 474p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar). SHILS, M. E. (Ed.) et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 1. 1026p. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 1. 928p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CARUSO, L.; SILVA, A. L. N. D.; SIMONY, R. F. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2005. 148p. GARCIA, E. M. Atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliário e ambulatorial na prática. São Paulo: Atheneu, 2005. 183p.	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

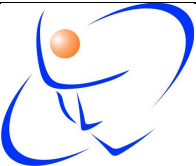
	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 67 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração (HCF-MUSP). São Paulo: Atheneu, 2004. 218p.
 SHILS, M. E. (Ed.) et al. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 2. 2106p.
 WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. v. 2. 1858p.

8º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO SOCIAL II	CARGA HORÁRIA: 105 h
EMENTA: Caracterização da Unidade: equipe, rotina de funcionamento, finalidade da unidade e demanda. Identificação da competência nutricional e ações. Relacionamento inter-profissional e multidisciplinar. Relação com a comunidade. Visitas domiciliares. Diagnóstico e orientação nutricional. Trabalho de educação nutricional em grupos e no âmbito escolar. Verificação da alimentação escolar de acordo com a legislação vigente.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
FAGUNDES, A. A. et al. Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde : vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 119p. (normas e manuais técnicos). GOUVEIA, E. L. C. Nutrição: saúde & comunidade . 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 247p. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino . São Paulo: Varela, 2005. 153p	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Brasil Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira : promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 236p. (Normas e manuais técnicos). GARCIA, E. M. Atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliário e ambulatorial na prática : atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do. [S.l.] [s.n], MINAS GERAIS (ESTADO) SECRETARIA DA EDUCAÇÃO. Merenda 2: gestão, qualidade e nutrição escolar . São Paulo: Ed. do Autor, 2002. 155p. (Lições de Minas). MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE A FOME. Segurança alimentar e nutricional : trajetória e relatos da construção de uma política nacional. Brasília: Ministério do desenvolvimento social e combate a fome, 2008. 82p. SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de orientação para alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola . 2. ed. rev, e ampl. São Paulo: SBP-Sociedade Brasileira de Pediatria, 2008. 120p.	

8º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	CARGA HORÁRIA: 110 h
EMENTA: Atividades de diagnóstico. Estrutura física. Estrutura organizacional. Técnicas operacionais. Cardápios. Boas práticas de fabricação. Programa de Alimentação do Trabalhador. Recursos Humanos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 68 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

8º SEMESTRE

DISCIPLINA: MARKETING NUTRICIONAL	CARGA HORÁRIA: 36 h
--	----------------------------

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

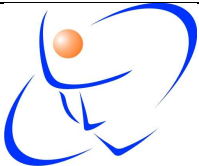
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Q. P. F-U. **Manual de economia.** 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 606p.
 KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de Marketing.** 15. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil 2015.
 SILVA, E. M. M. **Marketing para quem entende de nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 149p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITARIA. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação as indústrias de alimentos - 2ª versão atualizada.** São Paulo: Edição do Autor, 2005. 44p.
 SILVA, A. M. D.; VASCONCELOS, L. R. **A criança e o marketing: informações para proteger as crianças dos apelos do marketing infantil.** São Paulo: Summus Editorial, 2012. 89p.
 KOTLER, P.; KARTAJAYA, H.; SETIAWAN, I. **Marketing: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 215p.
 ALVES, R. R. **Marketing ambiental: sustentabilidade empresarial e mercado verde.** Barueri/SP: Manole, 2017.
<http://www.anvisa.gov.br>

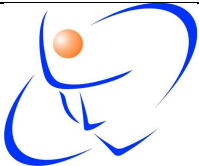
Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 69 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

8º SEMESTRE	
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	CARGA HORÁRIA: 54 h
EMENTA: Fatores de deterioração dos alimentos. Métodos de conservação utilizados na indústria alimentícia. Processamento dos alimentos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BARUFFALDI, R. et al. Fundamentos de tecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 1998. v. 3. 317p.	
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . São Paulo: Nobel, 1999. 284p.	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GAMA, R. R. Alimentos . Campinas: Bookseller, 2000. 1162p.	
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. rev. Campinas: Unicamp (Universidade Estadual de Campinas), 2001. 212p.	
MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H. Bioquímica experimental de alimentos . São Paulo: Varela, 2005. 187p.	
ARAUJO, J. M. Química de alimentos: teoria e prática . 3. ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2004. 478p.	
Ciência e tecnologia de alimentos , Brasil, 0, 2005 CD	

8º SEMESTRE	
DISCIPLINA: LIBRAS (OPTATIVA)	CARGA HORÁRIA: 36 h
EMENTA: Libras básicas sobre a gramática e sua utilização. Introdução às formas de comunicação gestual: básico do bilinguismo. Tradução de LIBRAS. Inclusão de surdos na sociedade inclusiva. Língua Brasileira de Sinais e temas especiais em Nutrição.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Enciclopédia da 61ecrop de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras – 61ecropsi . São Paulo: Edusp, 2004. v.1.680 p.	
CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Enciclopédia da 61ecrop de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras – artes e cultura, esportes e lazer . São Paulo: Edusp, 2004. v.2. 827 p.	
CAPOVILLA, A. G. S.; CAPOVILLA, F. C. Problemas de leitura e escrita: como identificar, prevenir e remediar numa abordagem 61ecrop . São Paulo: Memnon, 2007. 251p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GESSER, A. Libras? – que 61ecrop é essa?: 61ecrops e preconceitos em torno da 61ecrop de sinais e da realidade surda . São Paulo: Parábola, 2010. 87p. (Estratégias de Ensino).	
FONSECA, V. R. J. Surdez e 61ecropsia6161 auditiva: a 61ecropsia61 da 61ecropsi a idade adulta , São Paulo: Casa do Psicólogo, 2001. 224p.	
COSTA, A. G. Contribuições da internet para o desenvolvimento social e intelectual dos surdos, as . 2009.	
BALLANTYNE, J.; MARTIN, A. MARTIN, M. C. Surdez . 5. Ed. Porto Alegre: Artes médicas, 1995. 312p.	

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 70 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

8º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ENADE CONCLUINTE	
EMENTA: Componente Curricular obrigatório, segundo Artigo 5º, Parágrafo 5º, da Lei nº10.861 de 14 de abril de 2004.	

8º SEMESTRE	
DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	
EMENTA: O trabalho de Conclusão de Curso (TCC), previsto no currículo do Curso de Graduação em Nutrição, é componente curricular obrigatório, constitui-se em um trabalho de graduação, elaborado pelo aluno, sob orientação de um professor-orientador e deve estar voltado para a pesquisa de temas atuais e relacionado à área profissional. Além de componente curricular obrigatório e essencial, tem como diretriz o estabelecimento de correlações e o aprofundamento de conhecimentos teóricos e práticos adquiridos na vida acadêmica.	

8º SEMESTRE	
DISCIPLINA: ATIVIDADES COMPLEMENTARES	
EMENTA: Compreende-se como atividade complementar toda e qualquer atividade não prevista entre as disciplinas, obrigatórias e eletivas, do currículo pleno do curso de graduação em Nutrição para a formação do corpo discente, independentemente de ser a atividade oferecida pela UNIFEV ou por qualquer outra instituição, pública ou privada, ou por pessoa física.	

1.6 Metodologia

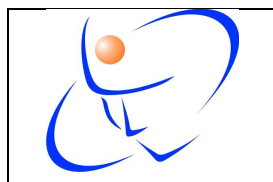
A UNIFEV entende que a formação universitária vai muito além da habilitação técnica e científica para atender o mercado de trabalho. Entende que o Ensino Superior tem como finalidade intrínseca a formação humanística necessária para todo profissional.

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

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

Para a consecução dos fins educacionais propostos, enfatiza-se, ainda, a aprendizagem significativa e o aprendizado colaborativo. Na abordagem cognitivista, o termo cognitivo está ligado aos processos centrais

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
71 de 118
Nº Rev
01/2023

do indivíduo, tais como a organização do conhecimento, os processos de informação e os estilos de pensamento e de comportamento.

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

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

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

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

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

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

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

Elaborado por: NDE


Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 72 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

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

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

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

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

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

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

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

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

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
73 de 118
Nº Rev
01/2023

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

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

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

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

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

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

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

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



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

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

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

1.7 Estágio Curricular Supervisionado

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

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

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
75 de 118
Nº Rev
01/2023

no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.”

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

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

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

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

Os campos utilizados para a integralização da carga horária de estágio são conveniados à Unifev, por meio de um Acordo de Cooperação entre a UNIFEV e a empresa concedente, assinado pelos dois lados e um Termo de Compromisso entre a Instituição, empresa concedente e o aluno solicitante e, deve ser assinado por todos.

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

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

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

Elaborado por: NDE

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Elaborado por: Colegiado

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
76 de 118
Nº Rev
01/2023

unidades de alimentação e nutrição e as atividades desenvolvidas nos consultórios municipais estão relacionadas ao estágio de nutrição social.

O estágio de nutrição social tem um outro cenário, fruto de mais um convenio assinado pela Instituição, que é com a Unimed de Votuporanga para que docentes e discentes desenvolvam atividades na Medicina Preventiva, cujo público-alvo são idosos. O ambiente utilizado nessa atividade de estágio é a Clínica Escola de Nutrição, localizada no campus centro.

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

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

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

Há mais de 20 anos, a Clínica Escola de Nutrição da UNIFEV atende, gratuitamente, a comunidade, por meio de avaliação antropométrica e nutricional seguida de orientação nutricional individualizada com elaboração de plano alimentar específico para cada caso acompanhado de uma lista de substituição de alimentos, sendo que todos os atendimentos são realizados pelos discentes do curso, sob a supervisão de um docente nutricionista.

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

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

Elaborado por: NDE

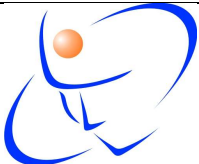
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

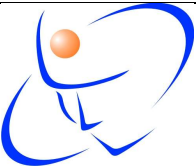
Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 77 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

Quadro 5 - Descrição das atividades desenvolvidas por área e cenário prático

Área de Estágio	Cenário	Atividade
Nutrição Clínica Hospitalar	Santa Casa Enfermarias Clínica, Cirúrgica, Pediatria (Alas: A, B, C, H, I); Unidade de Terapia Intensiva e Unidade de Diálise e Ambulatório de Oncologia	- anamnese nutricional, inquérito alimentar, avaliação clínico-nutricional, interpretação de exames, interpretação da história e evolução clínica do paciente hospitalizado, prescrição dietética, orientação e acompanhamento nutricional.
Nutrição Clínica Ambulatorial	Clínica Escola de Nutrição	- anamnese nutricional, inquérito alimentar, avaliação clínico-nutricional, interpretação de exames, prescrição dietética, elaboração de plano alimentar, orientação e acompanhamento nutricional.
Nutrição Social	Prefeitura Municipal – Escolas	- análise do hábito alimentar, atividades de educação nutricional semanal.
	Prefeitura Municipal - Consultórios	- avaliação nutricional da comunidade, orientação alimentar individual e de grupo, educação nutricional para coletividades, visita domiciliares.
	Unimed – Medicina Preventiva	- anamnese nutricional, inquérito alimentar, avaliação clínico-nutricional, educação nutricional através de aulas teóricas e práticas.
Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição	Santa Casa – Serviço de Nutrição e Dietética (SND)	- atividades relacionadas à gestão do SND através da observação da estrutura física; das atividades realizadas antes, durante e após a produção de refeições; da gestão de recursos humanos e de custos. - projeto de educação nutricional.
	Prefeitura Municipal – Escolas	- diagnóstico da Unidade; avaliação quantitativa e qualitativa do cardápio utilizado; aplicação de teste de aceitabilidade através da avaliação de resto ingestão; desenvolvimento de fichas técnicas das preparações utilizadas na unidade; elaboração de sugestão de cardápio de acordo com a legislação vigente e desenvolvimento de projeto de educação nutricional.
	Restaurante Comercial	- atividades relacionadas à gestão do SND através da observação da estrutura física; das atividades realizadas antes, durante e após a

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 78 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---


		produção de refeições; da gestão de recursos humanos e de custos.
	Instituição de Longa Permanência	- atividades relacionadas à gestão do SND através da observação da estrutura física; das atividades realizadas antes, durante e após a produção de refeições; da gestão de recursos humanos e de custos. - projeto de educação nutricional.
	Vigilância Sanitária	- atividades relacionadas à gestão do SND através da observação da estrutura física; das atividades realizadas antes, durante e após a produção de refeições; da gestão de recursos humanos e de custos. - projeto de educação nutricional.

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

1.8 Atividades Complementares

As atividades complementares previstas no curso de Nutrição objetivam atender as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação em Nutrição RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 07 DE

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 79 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

NOVEMBRO DE 2001 e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

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

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

As atividades complementares consideradas para fins de conclusão de curso correspondem a duzentas horas que deverão ser integralizadas até o final do curso e, são descritas como um conjunto de itens especificados em uma tabela com suas cargas horárias máximas (APENDICE 4). De acordo com as regras institucionais é obrigatório que 10% da carga horária total seja proveniente de atividades de ação comunitária, considerando o compromisso institucional com a sociedade.

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

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

1.9 Trabalho de Conclusão de Curso

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

O Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC (APÊNDICE 5) normatiza as regras para os trabalhos do curso, que consiste em trabalho escrito elaborado por uma dupla de alunos ou

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
80 de 118
Nº Rev
01/2023

individualmente em casos específicos e particulares julgados pelo colegiado e, deve estar voltado para a pesquisa, privilegiando temas relacionados a problemas da realidade atual, podendo incluir revisão crítica da literatura sobre determinado tema ou assunto escolhido e trabalho original de pesquisa no âmbito de práticas investigativas, realizado em três etapas, a partir do sétimo período do Curso. Todo o processo de elaboração é orientado por um professor da instituição e supervisionado pela coordenação.

Os objetivos do Trabalho de Conclusão de Curso são: exercício pedagógico concentrado para que o aluno exiba as habilidades e competências obtidas ao longo de sua formação; contribuição confiável e relevante à comunidade científica, com propostas de novas alternativas; questionamentos e avanços da área.

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

A apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso será pública e a Comissão Examinadora será composta de três membros: dois professores examinadores e o orientador do trabalho, que será o presidente da comissão examinadora, cabendo a ele a condução dos trabalhos de avaliação. A aprovação do trabalho é atribuição da Comissão Examinadora, a qual atribuirá o conceito aprovado ou reprovado, sendo considerado aprovado o discente que obtiver uma pontuação superior ou igual a 7,0 (sete) na somatória dos pontos estabelecidos para a entrega do projeto (nota inicial) e para a avaliação da escrita, apresentação e arguição da banca examinadora.

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

No adendo de Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC (APÊNDICE 6) normatiza as regras para o trabalho de conclusão de curso durante a pandemia COVID-19.

1.10 Apoio ao Discente

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

Elaborado por: NDE

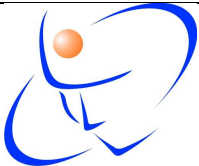
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 81 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

1.10.1 Central de Relacionamento

Órgão de Apoio Logístico (Central de Relacionamentos – Secretaria Geral e Secretaria da Coordenação de Cursos) é responsável pelo recebimento e encaminhamento de solicitações diretas (no balcão) e via on-line (Sistema Portal UNIFEV). A Central de Relacionamento é o setor responsável pelo atendimento presencial a discentes, docentes e funcionários para assuntos de natureza acadêmica e administrativa em geral.

1.10.2 Atendimento *Online*

O atendimento *online* é realizado em ambiente web. Esse espaço foi desenvolvido com o objetivo de proporcionar aos discentes e futuros discentes do Centro Universitário de Votuporanga um meio interativo e de fácil acesso para que possam sanar todas as dúvidas por meio de um sistema virtual, dinâmico e interativo.


1.10.3 Portal Universitário

O Portal Universitário também é uma ferramenta on-line de atendimento ao discente. Consiste na comunicação interna da Instituição e o estudante com os demais usuários da ferramenta. Permite que os usuários recebam e emitam informações pertinentes e relevantes. É na dimensão acadêmica que os estudantes são atendidos. Composto de canais eletrônicos de acesso a aulas e materiais postados por docentes, estudo dirigido, consulta de notas e faltas, espaço virtual para arquivamento de informações pessoais, inscrição em eventos e semanas científicas, envio e recebimento de mensagens por correio eletrônico para qualquer um dos usuários do Setor de Tecnologia em Informação da UNIFEV, ouvidoria, pesquisa ao acervo da Biblioteca, consulta ao plano de ensino de cada uma das disciplinas do semestre letivo, e reservas no acervo da Biblioteca.

1.10.4 Manual do Aluno.

O Manual do aluno traz as principais informações acadêmicas que constam do Regimento Institucional, os serviços que a Instituição oferece aos graduandos, como o NAPPS – Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Social ao Aluno e a Ouvidoria, calendário acadêmico, telefones úteis, além de um espaço para o aluno marcar seus horários. Os manuais estão inseridos no portal universitário para consulta pelos discentes e docentes. A informação desta postagem no portal é repassada ao aluno pelo coordenador do curso no início do semestre. O Manual do aluno, é revisado anualmente por uma comissão designada pela reitoria.

Elaborado por: NDE	Data: __/__/__ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: __/__/__ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: __/__/__ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 82 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

1.10.5 Ouvidoria.

O Centro Universitário disponibiliza também a Ouvidoria que funciona como um canal de comunicação para a interlocução interna e externa, com atribuições de ouvir, encaminhar e acompanhar as reclamações, sugestões e elogios recebidos, até a finalização do processo com o retorno ao manifestante.

1.10.6 Fidelização.

O setor de fidelização da UNIFEV, trabalha com um sistema de monitoramento de faltas constituído de um software desenvolvido pelo Setor de Tecnologia da Informação da própria Instituição. As faltas dos alunos são digitadas diariamente e, caso sejam detectadas três faltas consecutivas, o sistema é acionado e o aluno é contatado via telefone. Nesse contato, investigam-se o(s) motivo(s) das faltas e a intenção do aluno. Buscam-se soluções conjuntas para solucionar possíveis problemas. O setor trabalha em parceria com o Núcleo de Apoio Psicopedagógico Social – NAPPS, o Núcleo de Estágios – EJUNIFEV, os coordenadores de cursos, entre outros. Se a causa da possível evasão for acadêmica, por exemplo, o coordenador de curso é acionado e colocado em contato com o aluno.

1.10.7 Núcleo de Apoio Psicopedagógico Social (NAPPS).

A UNIFEV instituiu o Núcleo de Apoio Psicopedagógico Social (NAPPS), que realiza o acompanhamento dos discentes oferecendo apoio e orientações relacionadas às dificuldades de aprendizagem, de adaptação social e financeira. Qualquer professor ou coordenador que identificar a necessidade de encaminhamento de um aluno para o NAPPS poderá solicitar a entrevista com a psicóloga responsável pelo Núcleo. Os discentes que possuem necessidades educacionais especiais são encaminhados ao NAPPS que, por meio do atendimento do discente, mapeia suas dificuldades que são encaminhadas à coordenação para ciência e tomada de ações pertinentes a cada caso. Além de mapear a demanda das necessidades apresentadas, esse atendimento também reúne a documentação comprobatória da mesma.

O Núcleo é denominado de Apoio Psicopedagógico e Social, em razão de constituir uma área de integração das Ciências do Comportamento e da Educação aplicadas ao desenvolvimento do estudante, facilitando-lhe o uso de seus recursos pessoais nos estudos acadêmicos. O Núcleo é coordenado por um psicóloga, assistente social ou pedagogo, nomeado pela Reitoria.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 83 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

1.10.8 Núcleo UNIFEV de Integração (NUI) e a Empresa Júnior da UNIFEV (EJUNIFEV).

O Núcleo UNIFEV de Integração e a Empresa Júnior da UNIFEV têm finalidade de proporcionar aos alunos regularmente matriculados a realização de estágios, por meio de projetos aprovados pela Empresa Júnior, valorizando docentes, discentes e a Instituição junto ao mercado de trabalho e incentivando a sua capacidade empreendedora. A EJUNIFEV realiza estudos permanentes para a criação de novos serviços. Atua como agência de empregos para alunos e ex-alunos da UNIFEV, estabelece a integração entre as necessidades de colocação profissional dos estudantes e atende às demandas de seleção e recrutamento de acordo com os perfis pretendidos pelas empresas de Votuporanga e região.

A EJUNIFEV possui um site, www.ejunifev.com.br, com finalidade de agilizar a prestação de serviços. Nele, o estudante pode inserir seu currículo para candidatar-se às vagas existentes, encontrar dicas para entrevistas, informações sobre leis de estágio, artigos e reportagens sobre empregos e outras informações de utilidade para a vida acadêmica e profissional.

O site possui, ainda, um sistema administrador das informações curriculares do aluno e de suas atividades de estágio, geração de requerimentos, contratos e boletos. Às empresas contratantes serão oferecidas diversas opções de relatórios, análise de currículos, controle de frequência e medição dos índices de satisfação do estudante com as atividades no estágio.

O Curso de Nutrição tem estágio não obrigatório remunerado que, por meio da EJUNIFEV, se desenvolve na Santa Casa. O estágio não obrigatório remunerado da Santa Casa já acontece há pelo menos 5 anos e, a solicitação feita, é por dois discentes no início do 6º e 7º períodos para estagiarem na nutrição clínica durante um ano, sob a supervisão da nutricionista dietoterápica.

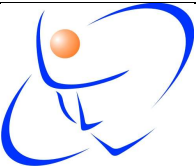
1.10.9 Nivelamento.

A política institucional de nivelamento é entendida como um processo de ensino/aprendizagem articulado à extensão, viabilizando as noções básicas dos conteúdos curriculares à comunidade acadêmica. Nesse sentido, possibilita uma relação de interação entre o discente e as diferentes áreas de conhecimento, preenchendo possíveis lacunas e defasagens, complementando e ampliando a leitura do aluno.

O Programa de Nivelamento tem por objetivos gerais:

- Propiciar ao aluno a recuperação e o aprimoramento de conhecimentos básicos e imprescindíveis ao prosseguimento dos estudos.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 84 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

- Acompanhar satisfatoriamente as disciplinas e/ou conteúdos do curso de graduação.
- Equalizar os saberes considerados pré-requisitos para o aprendizado e desempenho profissional.
- Preparar as bases para o objetivo central do curso.
- Oferecer a cada aluno conhecimentos que maximizem o seu potencial de crescimento pessoal e profissional.

Quadro 6 – Cursos de nivelamento oferecidos aos discentes em 2023, integralmente *on-line*.

Acolhimento e integração ao ambiente universitário	36h
Conhecimentos Gerais I	36h
Conhecimentos Gerais II	36h
Formação geral I e II	80h
Leitura e produção de textos I	36h
Leitura e produção de textos II	36h
Leitura e redação acadêmica e profissional	72h
Matemática básica	80h
Nova ortografia	30h

No início do semestre esses cursos são disponibilizados aos discentes via portal, afixação de cartazes nas salas de aula e presencialmente pela coordenadora.


1.10.10 Monitoria.

As atividades de monitoria buscam a integração entre o corpo docente e discente, proporcionando aos alunos a oportunidade de realizar atividades complementares, além de minimizar as dificuldades encontradas no processo ensino-aprendizagem.

De acordo com o Regulamento de Monitoria da UNIFEV, o docente da disciplina, indica à Coordenação do Curso a necessidade de abrir vaga (s) para monitores na disciplina. Por meio de um processo seletivo, com o auxílio do Colegiado de Curso, são selecionados os monitores dentre os discentes interessados nas vagas de monitoria.

A monitoria é voluntária e ao término da mesma o discente monitor recebe um certificado da Instituição, podendo utilizar tal atividade no Programa de Atividades Complementares do Curso.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 85 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

1.10.11 Tutoria

Essa tutoria está diretamente vinculada ao Programa de Fidelização do discente, com o intuito de minimizar a evasão, proporcionando não só o acesso ao Ensino Superior, mas também a conclusão. Dessa maneira, garante-se a cidadania do indivíduo e a responsabilidade social, uma vez que o mercado de trabalho terá à sua disposição trabalhadores mais qualificados (portadores de Diploma de Curso Superior).

O Colegiado do Curso elege os professores tutores para cada turma. O professor tutor desempenha as funções, de maneira voluntária e durante seu regime de trabalho. Cabe ao coordenador do curso encaminhar à Pró-Reitoria Acadêmica ofício com os nomes dos tutores.

Constituem atribuições dos tutores:


- Conhecer e recolher dados sobre o perfil dos alunos.
- Conhecer e recolher dados sobre o perfil dos alunos.
- Desenvolver medidas de apoio aos alunos, designadamente de integração na turma e na Instituição e de aconselhamento e orientação no estudo e nas tarefas acadêmicas.
- Desenvolver nos alunos a autoconfiança e o sentido crítico.
- Auxiliar o coordenador na gestão da turma.
- Apresentar, ao final do semestre, relatório das atividades de tutoria, caso tenha alguma intercorrência no decorrer.
- Comunicar o coordenador caso detecte algum problema com a turma que precisa ser solucionado.
- Comunicar à Coordenação do Curso as faltas sucessivas de um mesmo aluno às atividades acadêmicas.
- Conhecer mais de perto os problemas dos alunos e, quando necessário, encaminhá-los ao NAPPS – Núcleo de Atendimento Psicopedagógico Social.

A relação dos professores tutores está demonstrada abaixo.

Quadro 7 - Composição de Tutoria para o ano de 2023 – Fidelização

Professores Tutores 2023/1	Professores Tutores 2023/2
Profª Esp. Vanessa de Castro Gomes Araújo – 1º Período matutino/noturno	Profª Esp. Vanessa de Castro Gomes Araújo – 2º Período matutino/noturno
Profª. Lidiane Silva Rodrigues Telini – 5º Período noturno	Profª. Ma. Letícia Aparecida Barufi Fernandes – 6º Período noturno

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 86 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

Prof ^ª . Ma. Letícia Aparecida Barufi Fernandes – 7º Período noturno	Prof ^ª . Lidiane Silva Rodrigues Telini – 8º Período noturno
--	--

1.11 Gestão do Curso e os Processos de Avaliação Interna e Externa

1.11.1 Avaliação Interna

O Projeto Pedagógico é elaborado em conjunto com o Colegiado do Curso e os membros do NDE. A autoavaliação do curso e institucional constituem-se em um processo por meio do qual o curso analisa, internamente, o que é e o que deseja ser; o que de fato realiza; como se organiza, administra e age, com o objetivo de atingir práticas construtivas.

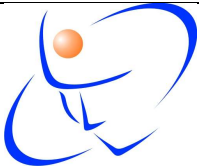
A experiência desenvolvida pela UNIFEV com processos de Avaliação Institucional é anterior à implantação do SINAES, pois em 19 de fevereiro 2001 foi instituído, por Portaria da Reitoria, o Núcleo de Avaliação Institucional (NAI), que, a partir da posse de seus membros, dedicou-se ao estudo, planejamento e desenvolvimento do processo de autoavaliação.

No início de 2004, com a publicação da Lei nº 10.861, foi criada a Comissão Própria de Avaliação – CPA, incorporando a ela os membros do Núcleo de Avaliação Institucional - NAI e seus respectivos procedimentos, buscando coerência entre a proposta do SINAES e as ações de autoavaliação desenvolvidas até aquele momento.

Ao longo do tempo, a avaliação ampliou sua abrangência, envolvendo várias áreas da Instituição no processo, com foco em suas atividades-fim e meio. Aspectos como as condições de ensino, a infraestrutura, a biblioteca, o atendimento, entre outros, foram avaliados com a participação do corpo docente e discente. Com a coleta de documentos e a construção de indicadores, baseados em instrumentos como a pesquisa institucional, foi possível subsidiar as análises e discussões com a comunidade acadêmica. Desse processo, emergiram sugestões de melhoria, que tiveram como consequência o desencadeamento de ações estratégicas de grande importância para a Instituição.

A participação dos gestores, docentes, discentes, assim como do corpo técnico-administrativo na construção e adaptação do processo ao longo do tempo tem sido importante para a tomada de decisões. Os resultados dos processos avaliativos são divulgados para a comunidade acadêmica, por meio das coordenadorias de curso e setores administrativos.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 87 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

Os pontos fortes e as fragilidades da Instituição são, posteriormente, divulgados por meio de relatórios, documentos, gráficos, tabelas e demonstrativos. A partir da análise dos resultados, discutidos em grupos, são elaborados, em conjunto com as coordenadorias, planos de ação para tomada de decisão pelos órgãos competentes, processo que subsidia o desenvolvimento futuro da Instituição.

A avaliação é a culminância do processo de ensino-aprendizagem e indica se os objetivos previstos foram alcançados e em que nível.

A finalidade da avaliação para o curso é, principalmente, orientar o aluno e o professor sobre determinados aspectos do processo educativo, como: metodologias, recursos, adaptações curriculares, além de outros. Na política da UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga, a avaliação tem o objetivo de informar o grau de aproximação entre o proposto (objetivo) e o conseguido (aprendizagem) e servir como suporte a procedimentos para avaliar o progresso dos alunos pelo currículo realizado ao longo do curso e determinar sua promoção. É parte de um conceito avaliador que tem como consequência a ativa participação e colaboração de todos os envolvidos, estendendo-o como um processo sistemático, desenhado intencional e tecnicamente orientado.

No âmbito do curso, a discussão é realizada junto ao Núcleo Docente Estruturante e Colegiado do Curso. Depois de estabelecidas as estratégias para fortalecer os pontos fracos e manter os pontos fortes, a discussão chega ao corpo discente que, de forma transparente, opina e auxilia na melhoria do processo de ensino-aprendizagem.

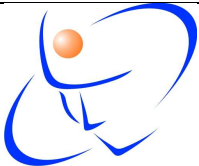
1.11.2 Avaliação externa - ENADE

Constitui-se componente curricular obrigatório dos cursos de graduação. Os alunos ingressantes dos cursos são inscritos, porém não realizam o exame desde 2019. O exame é aplicado trienalmente aos concluintes dos cursos.

Os alunos que farão o exame preenchem, anteriormente, um questionário socioeconômico e a percepção sobre a formação oferecida pelo curso. Essa forma de avaliar os estudantes, provoca a participação e a reflexão dos diversos atores institucionais.

Os relatórios referentes aos resultados são analisados e discutidos pelo Colegiado de Curso e Núcleo Docente Estruturante, com foco nos indicadores. Em seguida, são planejadas ações a serem desenvolvidas em direção a sua solução e ações pedagógicas com o objetivo de melhorar o desempenho acadêmico dos estudantes.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 88 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

1.11.3 Conceito Preliminar de Curso – CPC

É considerado um indicador de qualidade do Curso, calculado no ano seguinte a prova do ENADE.

O CPC consubstancia diferentes variáveis que traduzem resultados da avaliação de desempenho de estudantes, infraestrutura e instalações, recursos didáticos- pedagógicos e corpo docente.

1.12 Atividades de Tutoria

1.12.1 Tutoria das disciplinas Integralmente ou Parcialmente *on line*

A tutoria das disciplinas Integralmente ou Parcialmente *on line* facilita o acesso ao material didático por meio dos grupos de discussão, listas, correio eletrônico, *chats* e de outros mecanismos de comunicação.

O tutor realiza a intercomunicação dos elementos (professor-tutor-aluno) e os integra. Suas funções são: orientação administrativa e relacionada ao conteúdo, controle e avaliação, além de incentivo à pesquisa e interação.

1.12.2 Tutoria presencial (vinculada as disciplinas Integralmente ou Parcialmente *on line*)

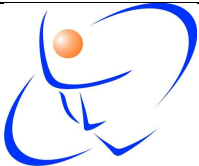
O tutor presencial atende aos alunos em horários preestabelecidos. Possuem como atribuições: auxiliar os alunos no desenvolvimento de suas atividades individuais e em grupo, fomentando o hábito da pesquisa, esclarecendo dúvidas em relação aos conteúdos específicos, bem como ao uso das tecnologias disponíveis;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

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

1.13 Conhecimentos, Habilidades e Atitudes Necessárias às Atividades de Tutoria

O tutor precisa conhecer a fundamentação pedagógica das disciplinas Integralmente ou Parcialmente *on line* e a filosofia de ensino e aprendizagem; participar da equipe de trabalho acompanhando a produção de materiais; conhecer tecnologias da informação e da comunicação e a plataforma de ensino a distância (AVA); desenvolver habilidades para o ensino *online*, criando espaços de trabalho motivadores,

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 89 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

integradores e socializadores; incentivar e desenvolver comunidades de aprendizagem; acompanhar o cumprimento das regras criadas para as aulas *online*; acompanhar e avaliar os trabalhos desenvolvidos pelos alunos; conhecer e apoiar os educandos no processo de aprendizagem.

Para tanto, necessita de formação especializada permanente. No Núcleo EaD Unifev, os professores interessados em tutoria são capacitados por meio de um curso de formação a distância para tutores e, se aprovados em concurso de prova e títulos, recebem treinamento e atualização permanentes em encontros bimestrais presenciais.

As atividades de tutoria nas disciplinas Integralmente ou Parcialmente *on line* do curso atendem, de maneira excelente, às demandas didático-pedagógicas da estrutura curricular. Os tutores das disciplinas Integralmente ou Parcialmente *on line* possuem experiência em educação a distância, conhecimentos da plataforma *Moodle* e, preferencialmente, titulação obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*.

O tutor a distância faz a mediação do processo pedagógico com estudantes geograficamente distantes. As ferramentas utilizadas para o esclarecimento de dúvidas esclarecimento são os fóruns de discussão na *internet*, pelo telefone, participação em videoconferências; promoção de espaços de construção coletiva de conhecimento, seleção de material de apoio e sustentação teórica aos conteúdos; participação dos processos avaliativos de ensino- aprendizagem.

O coordenador do curso pode acessar a plataforma Moodle e verificar a atuação do tutor das disciplinas do curso sobre sua responsabilidade, através da participação do mesmo nas postagens dos fóruns e na elaboração de chats. Caso achar a avaliação não satisfatória pode entrar em contato com o docente ou com setor de EAD.

Os tutores também são avaliados pelos discentes por meio de um questionário, a ser respondido no final da disciplina, com perguntas sobre o conteúdo da disciplina, o tutor e seu aproveitamento.

1.14 Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem

Os alunos, desde o início do curso, são integrados ao ambiente virtual de aprendizagem da AVA, disponibilizado na plataforma Moodle e gerenciado pelo EaD UNIFEV. Nele, o aluno pode acessar documentos ou materiais disponibilizados pelo professor e realizar atividades referentes às unidades curriculares quando pertinente.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



Além destes, o Moodle possibilita atividades interativas para a discussão de temas em fóruns, blogs temáticos e chats, bem como a elaboração de avaliações em formatos como tarefas e lições.

O uso das tecnologias da comunicação e da informação nos cursos visam, ainda, familiarizar o aluno com as ferramentas tecnológicas (TIC's), garantindo o letramento digital pleno, essencial para o aprendizado autônomo, seguro e permanente.

1.15 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

A Instituição utiliza como base para o seu Ambiente Virtual de Aprendizagem da “AVA” a plataforma Moodle que é uma plataforma de código aberto e sua equipe de gerenciamento e desenvolvimento é baseada na cidade de Perth (Austrália) com diversos escritórios distribuídos pelo mundo.

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

Outro ponto importante a salientar é que tanto na plataforma AVA, como a utilização do Moodle, quanto na plataforma do Portal Universitário, os usuários possuem ferramentas para comunicação entre os discentes, tutores, professores, técnicos administrativos e reitoria, estando em consonância com as mais modernas Tecnologias de Informação e Comunicação.

Os materiais didáticos, atividades, ambiente virtual e tutoria devem propiciar a realização das propostas do projeto pedagógico do curso para que a educação a distância concretize vantagens pedagógicas com relação ao estudo presencial, pelas possibilidades interativas do ambiente virtual de aprendizagem, pelas atividades e pelo ambiente.

Os alunos, desde o primeiro período do curso, são integrados ao ambiente virtual de aprendizagem, disponibilizado na plataforma Moodle e gerenciado pelo setor de EaD da UNIFEV. Nele, o aluno pode acessar documentos ou materiais disponibilizados pelo professor e realizar atividades referentes às unidades curriculares quando pertinente. Além destes, o Moodle possibilita atividades interativas para a discussão de temas em fóruns, blogs temáticos e chats, bem como a elaboração de avaliações em formatos como tarefas e atividades.

O recurso de aprendizagem no ambiente virtual fortalece a interação entre docentes consolidando a interdisciplinaridade, de modo síncrono ou assíncrono, nas atividades acadêmicas propostas.

Elaborado por: NDE

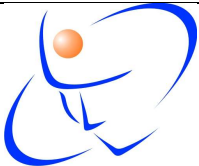
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 91 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

1.16 Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação dos Processos Ensino-Aprendizagem

A finalidade da avaliação é, principalmente, orientar o aluno e o professor sobre determinados aspectos do processo educativo, como: metodologia, recursos, adaptações curriculares, caráter optativo, diversificação, etc. A avaliação é entendida como um processo que informa sobre o grau de aproximação entre as metas propostas (objetivos) e atingidas (aprendizagem), visando dimensionar o progresso dos discentes ao longo do curso e a determinar sua promoção. É um processo sistemático e orientado a atingir os objetivos do programa.

O processo avalia o desenvolvimento das seguintes habilidades cognitivas: conhecimento, compreensão, crítica, organização, aplicação, análise e síntese. No âmbito afetivo, busca avaliar os comportamentos, atitudes e capacidade de valoração.

A avaliação constitui-se nas fases seguintes:

1. Avaliação inicial (diagnóstica): conhecimento prévio do discente, dados pessoais, socioeconômicos, psicológicos, físicos, etc;
2. Avaliação contínua: avaliação formativa, que serve para diagnosticar a adaptação do discente aos métodos e ao ritmo do ensino, detectando as dificuldades que experimentará ao longo do processo de aprendizagem. Para tanto, são organizadas metodologias alternativas, como seminários, confecção e execução de projetos e pesquisas. Esse tipo de avaliação permite elaborar programas de recuperação gradativa, reduzindo a dificuldade do discente no processo de aprendizagem.
3. Avaliação final classificatória (somativa): comprova os resultados da aprendizagem.

Os critérios institucionais de avaliação discente estão descritos no Regimento do Centro Universitário de Votuporanga.

Durante o período (semestre) letivo, são realizadas, no mínimo, duas avaliações, uma a cada bimestre, conforme normas do Regimento Escolar Unificado. As avaliações por disciplina incidem sobre a frequência e o rendimento escolar. Os docentes utilizam vários instrumentos para avaliar a aprendizagem dos discentes, tendo como referencial a avaliação diagnóstica, previstos nos respectivos planos de ensino. Nesse sentido, busca-se a coerência do sistema de avaliação com a concepção do curso, seja nos seus objetivos, seja na exigência de habilidades e competências para a formação profissional.

As avaliações realizadas durante o ano letivo, quando em forma escrita, deverão ser mostradas ao aluno para verificação e constatação de seu desempenho, bem como dos critérios de avaliação utilizados pelo

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
92 de 118
Nº Rev
01/2023

docente. Caso o aluno não concorde com a correção da avaliação, poderá solicitar revisão, segundo as normas do Regimento Interno.

O aproveitamento é apurado mediante execução de trabalhos individuais ou em grupo, provas escritas ou orais, testes, avaliações práticas, recuperação e outras formas de avaliação previstas no Plano de Ensino da Disciplina, em consonância com este Projeto Pedagógico do Curso, respeitado o Calendário Escolar aprovado pelo CONSEPE – Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplina, considerando os aspectos de frequência e de aproveitamento obtidos nas avaliações realizadas ao longo do período letivo e no exame final. Anterior ao exame final, há um processo de recuperação, por disciplina, a ser realizado no final de cada bimestre letivo, que é opcional para o aluno.

A frequência às aulas e às demais atividades escolares programadas, permitida apenas aos alunos regularmente matriculados, nos termos do contrato de prestação de serviços assinado entre as partes, é obrigatória, vedado o abono de faltas, salvaguardados os casos previstos em lei.

A verificação e o registro da frequência são de responsabilidade da Secretaria Geral.

Considera-se aprovado o aluno com frequência mínima de 75% às aulas e demais atividades que:

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

Para o cálculo das médias de aproveitamento geral, serão consideradas as notas com a fração decimal igual a zero (números inteiros) ou cinco (cinco décimos), com arredondamento positivo do dígito decimal.

Na totalização das médias finais, após a realização do exame, será considerada a fração decimal de zero a cinco, com arredondamento positivo apenas do dígito centesimal.

O rendimento escolar é avaliado por meio de acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtido nas provas escritas, trabalhos, exercícios e outras formas definidas no Plano de Ensino das disciplinas.

A avaliação do desempenho escolar por disciplina será feita por notas que variam de 0 (zero) a 10 (dez), e a fração decimal, se houver, de cinco décimos (0,5).

Elaborado por: NDE

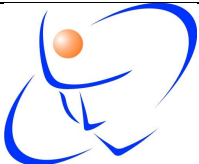
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 93 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

Será atribuída nota 0 (zero) ao aluno que, nas avaliações, utilizar-se de meios fraudulentos, podendo-lhe ser aplicadas as sanções disciplinares previstas no regimento da Instituição.

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

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

A promoção para o penúltimo e para o último período do curso apenas será possível se o aluno possuir até três dependências (no curso): por nota, por falta, ou por nota e falta.

Como descrito diferentes modalidades de avaliação são implementadas, segundo pertinência dos métodos de ensino-aprendizagem e, as mesmas estão envolvidas no desenvolvimento das habilidades cognitivas como conhecimento, compreensão, crítica, organização, aplicação, análise e síntese; das habilidades afetivas como comportamento e capacidade de valoração e das habilidades psicomotoras, como a capacidade de execução de procedimentos específicos à formação do nutricionista.

1.17 Número de Vagas

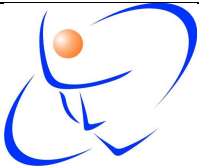
O curso de Graduação de Nutrição oferece 50 vagas no período matutino e 100 no período noturno, totalizando 150 vagas.

1.18 Integração com as Redes Públicas de Ensino

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

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

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 94 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

1.19 Integração do Curso com o Sistema Local de Saúde

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

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


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

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

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

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

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 95 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

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

1.20 Atividades Práticas de Ensino para Áreas da Saúde

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

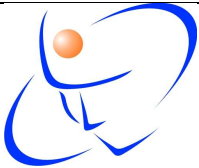
- **Triagem:** Abordagem dos clientes (patologia, peso, altura), orientação nutricional geral e agendamento de consulta.
- **Atendimento:** Consultas agendadas na triagem e encaminhadas pelos médicos do local com realização de avaliação antropométrica, anamnese e orientação nutricional específica.
- **Visitas Domiciliares:** realizadas com os agentes comunitários de saúde com orientação nutricional e agendamento se necessário.
- **Grupos:** participação como ouvinte e/ou efetiva quando solicitado.
- **Educação Nutricional:** através de cartazes, folhetos e demonstrações de acordo com a aprovação do local.

2 – Corpo Docente e Tutorial

2.1 Núcleo Docente Estruturante - NDE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Graduação em Nutrição da UNIFEV é formado por cinco (5) docentes, dos quais, um (1) no regime de trabalho em tempo integral (20%), quatro (4) em regime de trabalho em tempo parcial (80%). É constituído por 100% de docentes com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* e está de acordo com a Resolução CONAES Nº 01 de junho de 2010.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 96 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

Quadro 7 - Descrição dos integrantes do NDE do Curso de Nutrição

Nome	Titulação	Regime
Lidiane Silva Rodrigues Telini	Doutora	Parcial
Letícia Aparecida Barufi Fernandes	Mestre	Parcial
Vanessa de Castro Gomes Araújo	Especialista	Parcial
Kelly Cristina Colaço Dourado	Doutora	Parcial
Roberto Carlos Grassi Malta	Doutor	Integral

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

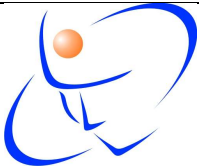
As reuniões do NDE do curso de Nutrição da UNIFEV acontecem, ordinariamente, uma vez ao semestre e, extraordinariamente, quando necessário.

Ao NDE do curso compete:

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

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

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 97 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

2.2 Equipe Multidisciplinar

Conforme a Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016, as instituições de ensino superior poderão introduzir, na organização pedagógica e curricular de seus cursos de graduação presenciais regularmente autorizados, a oferta de disciplinas na modalidade a distância, integral ou parcialmente, desde que essa oferta não ultrapasse vinte por cento (20%) da carga horária total do curso.

O sistema de produção, controle e distribuição de material didático na UNIFEV considera o atendimento pleno da demanda institucional. No caso das disciplinas oferecidas por EaD, é realizado por uma equipe técnica multidisciplinar composta por coordenador do EaD, designers instrucionais e equipe de apoio tecnológico, interagindo com os respectivos Núcleos Docentes Estruturantes e Colegiados dos cursos, professores conteudistas e tutores, fazendo o planejamento e implementando o modelo de produção garantindo coerência com os projetos pedagógicos dos cursos.

Nas disciplinas por ensino a distância são utilizados os livros adquiridos para a Biblioteca.

Os Núcleos Docentes Estruturantes e Colegiados dos cursos avaliam os materiais didáticos, sejam eles produzidos na instituição ou adquiridos de terceiros, verificando se possibilitam: a) aprendizagem coerente com o perfil do egresso; b) flexibilidade; c) acessibilidade comunicacional; d) disponibilização por diferentes mídias, suportes e linguagens e e) atualização.

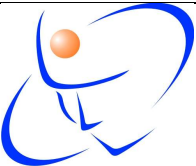
2.3 Atuação do Coordenador

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

Segundo o Regimento do Centro Universitário de Votuporanga, o Coordenador do Curso tem as seguintes atribuições:

- Convocar e presidir as reuniões do Colegiado;
- Supervisionar o regime didático do Curso;
- Assessorar a Pró Reitoria Acadêmica, na indicação de docentes e na supervisão das suas atividades;
- Sugerir à Reitoria medidas que visem ao aperfeiçoamento do ensino sob sua coordenação;
- Fiscalizar o cumprimento dos Planos de Ensino afetos ao curso;
- Coordenar as atividades de planejamento e desenvolvimento das ações entre disciplinas e cursos;

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

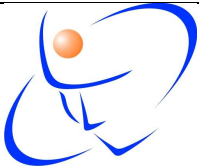
	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 98 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

- Acompanhar e avaliar internamente o desenvolvimento e os resultados das ações e atividades do curso, na perspectiva de sua concepção, objetivos e perfil profissional, na forma definida pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, propondo, se necessário, substituição de docentes dos respectivos cursos;
- Encaminhar propostas de alterações curriculares do NDE aos órgãos competentes;
- Emitir parecer sobre aceitação de matrícula de alunos transferidos ou portadores de diploma de graduação, bem como sobre o aproveitamento de estudos, adaptação e dispensa de disciplinas, ouvidos os docentes envolvidos e nos termos da legislação vigente;
- Viabilizar medidas que atendam às recomendações dos docentes, discentes e demais membros sobre assuntos de interesse do curso;
- Colaborar com os demais órgãos universitários na esfera de sua competência; designar secretário para as reuniões, bem como manter a ordem no desenvolvimento dos trabalhos e seu registro em atas;
- Determinar a elaboração das ementas e dos planos de ensino de cada disciplina, para estudo e parecer, bem como promover a execução das atividades e dos Planos de Ensino das disciplinas que o integram;
- Encaminhar ao órgão competente expedientes ou representações que devam por ele ser apreciados;
- Auxiliar a Reitoria na fiel observância do Regimento, no cumprimento dos Planos de Ensino e dos demais planos de trabalho;
- Encaminhar à Reitoria propostas para aquisição de material bibliográfico e de apoio didático;
- Aplicar instrumentos para a avaliação interna dos docentes e discentes do curso;
- Promover o desenvolvimento de projetos de práticas investigativas e programas de extensão na área de sua competência, coordenando e supervisionando sua execução;
- Encaminhar à Pró Reitoria Acadêmica as petições sobre os recursos interpostos por alunos, relacionados com o ensino e os trabalhos escolares e encaminhar à Pró Reitoria Acadêmica, dentro dos prazos fixados, Relatório Anual das Atividades, incluindo os resultados dos processos de avaliação.

2.4 Regime de Trabalho do Coordenador do Curso

O coordenador do Curso de Graduação em Nutrição é contratado em regime de tempo parcial, dedicando 20 horas semanais à UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga. Atua na coordenação do curso desde 02 de janeiro de 2019 (designada pela Portaria nº 31 de 14 de janeiro de 2019).

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 99 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

2.5 Titulação do corpo docente

Quadro 8 - Titulação dos docentes do Curso

Docente	Titulação
ANA PAULA CASTILHO GARCIA SERAPHIM	Mestre
ANISIO STORTI	Doutor
CATIA REZENDE	Doutora
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA	Doutor
FELIPE PEREIRA GOMES	Doutor
FERNANDA MENEZES DE SIQUEIRA SANTANA ALVES	Mestre
FERNANDO SERGIO FERREIRA DIONISIO	Mestre
JOÃO VICTOR MARQUES	Doutor
KELLY CRISTINA COLAÇO DOURADO GORAYEB	Doutora
LETÍCIA APARECIDA BARUFI FERNANDES	Mestre
LIDIANE SILVA RODRIGUES TELINI	Doutora
NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI	Doutora
PAULO EDUARDO DE MATTOS STIPP	Mestre
ROBERTO CARLOS GRASSI MALTA	Doutor
ROGERIO CARDOSO DE CASTRO	Doutor
VALÉRIA DA CRUZ OLIVEIRA DE CASTRO	Mestre
VALTER BRIGHETTI	Mestre
VANESSA DE CASTRO GOMES ARAÚJO	Especialista

2.6 Regime de Trabalho do Corpo Docente do Curso

Quadro 9 – Regime de trabalho dos docentes do Curso

Docente	Regime de trabalho na Instituição
ANA PAULA CASTILHO GARCIA SERAPHIM	Parcial
ANISIO STORTI	Parcial
CATIA REZENDE	Integral
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA	Parcial

Elaborado por: NDE

Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
100 de 118
Nº Rev
01/2023

FELIPE PEREIRA GOMES	Parcial
FERNANDA MENEZES DE SIQUEIRA SANTANA ALVES	Parcial
FERNANDO SERGIO FERREIRA DIONISIO	Horista
JOÃO VITOR MARQUES	Horista
KELLY CRISTINA COLAÇO DOURADO GORAYEB	Parcial
LETÍCIA APARECIDA BARUFI FERNANDES	Parcial
LIDIANE SILVA RODRIGUES TELINI	Parcial
NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI	Integral
PAULO EDUARDO DE MATTOS STIPP	Horista
ROBERTO CARLOS GRASSI MALTA	Integral
ROGERIO CARDOSO DE CASTRO	Horista
VALÉRIA DA CRUZ OLIVEIRA DE CASTRO	Parcial
VALTER BRIGHETTI	Integral
VANESSA DE CASTRO GOMES ARAÚJO	Parcial

2.7 Experiência no Exercício da Docência Superior

Quadro 10 - Experiência no exercício da docência superior dos docentes do Curso

Docente	Experiência no exercício da docência superior/anos
ANA PAULA CASTILHO GARCIA SERAPHIM	09 anos e 8 meses
ANISIO STORTI	09 anos e 09 meses
CATIA REZENDE	19 anos e 09 meses
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA	21 anos e 06 meses
FELIPE PEREIRA GOMES	08 anos e 09 meses
FERNANDA MENEZES DE SIQUEIRA SANTANA ALVES	07 anos e 09 meses
FERNANDO SERGIO FERREIRA DIONISIO	19 anos e 09 meses
JOÃO VITOR MARQUES	08 anos
KELLY CRISTINA COLAÇO DOURADO GORAYEB	21 anos e 07 meses
LETÍCIA APARECIDA BARUFI FERNANDES	09 anos e 09 meses

Elaborado por: NDE

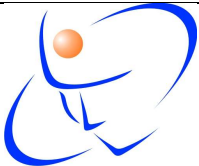
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 101 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	---

LIDIANE SILVA RODRIGUES TELINI	05 anos e 09 meses
NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI	24 anos e 3 meses
PAULO EDUARDO DE MATTOS STIPP	24 anos e 8 meses
ROBERTO CARLOS GRASSI MALTA	20 anos e 09 meses
ROGERIO CARDOSO DE CASTRO	22 anos e 09 meses
VALÉRIA DA CRUZ OLIVEIRA DE CASTRO	19 anos e 09 meses
VALTER BRIGHETTI	23 anos e 08 meses
VANESSA DE CASTRO GOMES ARAÚJO	03 anos

2.8 Experiência no Exercício da Docência na Educação a Distância

Dos docentes do curso, quatro (4) têm experiência no exercício da docência na educação a distância, e o nome dos docentes e o tempo de experiência estão descritos abaixo.

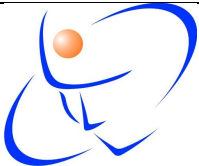
Quadro 11 - Experiência no exercício da docência na educação a distância

Docente	Experiência da docência na EAD
ANA PAULA CASTILHO GARCIA SERAPHIM	06 anos
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA	06 anos
FELIPE PEREIRA GOMES	02 anos
JOÃO VICTOR MARQUES ZOCCAL	05 anos
NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI	08 anos
PAULO EDUARDO DE MATTOS STIPP	06 anos
VANESSA DE CASTRO GOMES ARAÚJO	01 ano

2.9 Experiência no exercício da tutoria na educação a distância

Dos docentes do curso, cinco (5) têm experiência no exercício da tutoria na educação a distância, e o nome dos docentes e o tempo de experiência estão descritos abaixo.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 102 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

Quadro 12 - Experiência dos docentes do curso no exercício da tutoria na EAD.

Docente	Experiência no exercício da tutoria na EAD
ANA PAULA CASTILHO GARCIA SERAPHIM	06 anos
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA	06 anos
FELIPE PEREIRA GOMES	02 anos
JOÃO VITOR MARQUES ZOCCAL	05 anos
NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI	08 anos
PAULO EDUARDO DE MATTOS STIPP	06 anos
VANESSA DE CASTRO GOMES ARAÚJO	01 ano


O tutor realiza a intercomunicação dos elementos (professor-tutor-aluno) e os integra. Suas atribuições estão relacionadas à auxiliar os alunos no desenvolvimento de suas atividades individuais e em auxiliar os alunos no desenvolvimento de suas atividades individuais e em grupo, fomentando o hábito da pesquisa, esclarecendo dúvidas em relação aos conteúdos específicos, bem como ao uso das tecnologias disponíveis; participar de momentos presenciais obrigatórios. É o profissional que está em sintonia direta tanto com os alunos como com a equipe pedagógica do curso.

A qualidade dos produtos e serviços prestados é mensurada de acordo com a percepção dos alunos em avaliações semestrais, nas quais eles avaliam, na plataforma, o material didático, os cursos, tutores e a plataforma. São gerados relatórios disponibilizados para os Núcleos Docentes Estruturantes e Colegiados dos Cursos, professores responsáveis e tutores. Há um encontro semestral entre esses atores que analisam os resultados dessas avaliações e propõem alterações quando necessário. Desse encontro é lavrada uma ata e as providências decididas são encaminhadas ao setor da EaD. Além disso, os Núcleos Docentes Estruturantes e Colegiados dos cursos, avaliam, periodicamente, o material detectando a necessidade de atualização. A mesma avaliação é realizada dos tutores.

2.10 Atuação do colegiado de curso

O Colegiado de Curso é composto por 7 (sete) docentes que ministram aulas no Curso, indicados pelo Coordenador e nomeados pela Reitoria e por um representante discente, escolhido dentre os alunos do respectivo curso.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 103 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

No curso de Nutrição a escolha do discente, para o ano de 2023, será realizada após a definição dos representantes dos períodos do curso, pelos próprios discentes. A partir dos 6 (seis) nomes enviados à coordenação, o discente para compor o colegiado do curso foi escolhido por meio de uma reunião informal dos professores do Curso.

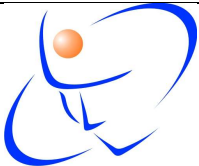
O Colegiado de Curso reúne-se em sessão ordinária, uma vez por bimestre letivo e, em sessão extraordinária, sempre que for convocado pelo Coordenador de Curso, seu Presidente. O mandato dos membros integrantes dos Colegiados de Cursos será de 01 (um) ano, permitida a recondução.

As reuniões de Colegiado do Curso são registradas em atas elaboradas pelo Coordenador de Curso e assinadas por todos os presentes, após sua aprovação.

São competências dos Colegiados de Cursos:

- I** - sugerir alterações curriculares;
- II** - promover a avaliação do curso, na forma definida pela CPA – Comissão Própria de Avaliação;
- III** - apreciar as recomendações dos docentes, discentes e demais órgãos, sobre assuntos de interesse do curso;
- IV** - elaborar o calendário de avaliações, o horário de aulas e outros documentos solicitados, conforme determinação dos órgãos superiores;
- V** - aprovar as ementas, os programas e os planos de ensino de cada disciplina do curso;
- VI** - propor medidas para o desenvolvimento e o aperfeiçoamento de metodologias de ensino das disciplinas de sua competência;
- VII** - avaliar o desempenho dos docentes e discentes, segundo proposta da CPA – Comissão Própria de Avaliação;
- VIII** - provisionar os recursos humanos necessários para o desenvolvimento das atividades acadêmicas;
- IX** - emitir parecer sobre os recursos contra atos de professor, interpostos por alunos, relacionados com o ensino e os trabalhos escolares;
- X** - exercer as demais atribuições que, explícita ou implicitamente, sejam pertinentes a seu âmbito de atuação, por força da legislação, deste Estatuto e de outros regulamentos a que se subordine;
- XI** - propor regulamentos ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão sobre a organização e administração de laboratórios e outros materiais didáticos, quando estes constituírem parte integrante do ensino e da pesquisa pertinentes à Coordenadoria.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 104 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

O Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição foi nomeado por portaria da Fundação Educacional de Votuporanga (FEV) Nº 128, de 26 março de 2018 com mandato até 31 de dezembro de 2018, permitindo a recondução, conforme Art. 27 do Regimento do Centro Universitário de Votuporanga.

Os componentes do Colegiado do Curso de Nutrição estão relacionados no quadro abaixo.

Quadro 13 - Relação dos componentes do Colegiado do Curso.

Nome	Função
Prof ^ª . Dr ^ª . Lidiane Silva Rodrigues Telini	Coordenação
Prof ^ª . Ma. Catia Rezende	Docente
Prof ^ª . Dr ^ª Kelly Cristina Colaço Dourado Gorayeb	Docente
Prof ^ª . Ma. Letícia Aparecida Barufi Fernandes	Docente
Prof ^ª . Esp. Vanessa de Castro Gomes Araújo	Docente
Prof ^º . Dr. Roberto Carlos Grassi Malta	Docente
Fernanda Luzia da Silva	Discente

2.11 Titulação e formação do corpo de tutores do curso

O Curso de Nutrição apresenta em sua estrutura curricular nove (10) disciplinas oferecidas em ensino a distância.

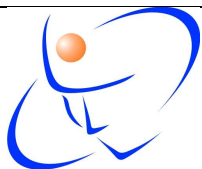
Dentre elas, duas são optativas e oito são regulares e, das regulares.

O quadro abaixo apresenta: as disciplinas, a titulação e a formação dos tutores.

Quadro 14 - Titulação e formação do corpo de tutores do curso.

Disciplinas	Titulação e formação dos docentes tutores
Empreendedorismo	
Ética e orientação profissional	Prof ^ª Esp. Vanessa de Castro Gomes Araújo Graduada em Nutrição. Pós-graduada em Terapia nutricional e Nutrição Humana pelo Instituto de Metabolismo e Nutrição. Pós-graduada em gastronomia.
Genética Humana	Prof ^º Me. Fernando Sérgio Ferreira Dionísio Graduado em Ciências Biológicas. Mestre em Bioengenharia

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
105 de 118
Nº Rev
01/2023

Habilidades de Comunicação Textual	Profº Drº Edson Roberto Bogas Garcia Graduado em Letras. Mestre em Letras. Pós-doutorado e Doutorado em estudos linguísticos.
Sociologia	Profª Me. Paulo Eduardo de Mattos Stipp Graduado em Pedagogia. Especialização em psicopedagogia. Mestre em Ensino de História
Metodologia da Pesquisa	Profª Drª. Nínive Daniela Guimarães Pignatari Graduada em Direito. Mestre em literatura. Doutora em Linguística Aplicada e Estudos da Linguagem
Nutrição em Saúde Pública	Profª Esp. Vanessa de Castro Gomes Araújo Graduada em Nutrição. Pós-graduada em Terapia nutricional e Nutrição Humana pelo Instituto de Metabolismo e Nutrição. Pós-graduada em gastronomia.
Psicologia Aplicada à Saúde	Profº Felipe Pereira Gomes Graduado em Psicologia. Especialista em Terapia Comportamental e Cognitiva. Mestre e Doutor em Psicologia Experimental.
Ciências do Ambiente (Optativa)	Prof. Dr. João Victor Zoccal Graduado em Química Ambiental. Mestre e Doutor em Engenharia Química.
Bioética (Optativa)	Ana Paula Castilho Garcia Seraphim Graduada em direito. Graduada em Odontologia. Mestre em Odontologia Preventiva e Social.

De acordo com o quadro acima todos os tutores das disciplinas em modalidade integralmente *on line* possuem titulação obtida em pós-graduação stricto sensu.

Todos os tutores realizaram um curso em EAD como capacitação para exercerem suas funções.

2.12 Experiência do corpo de tutores em educação a distância

Quadro 15 - Experiência do corpo de tutores em educação a distância

Docente	Experiência no exercício da tutoria na EAD
ANA PAULA CASTILHO GARCIA SERAPHIM	06 anos
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA	03 anos
JOÃO VICTOR ZOCCAL	06 anos
FELIPE PEREIRA GOMES	02 anos
FERNANDO SÉRGIO FERREIRA DIONÍSIO	02 anos
MARINÊS RALHO	06 anos

Elaborado por: NDE

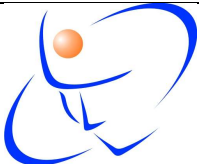
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 106 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI	08 anos
PAULO EDUARDO MATTOS STIPP	03 anos
VANESSA DE CASTRO GOMES ARAÚJO	01 ano

2.13 Interação entre tutores (presenciais – quando for o caso – e a distância), docentes e coordenadores de curso a distância.

As disciplinas ofertadas dentro da matriz do curso de Nutrição são: 1º período: Empreendedorismo, Genética Humana, Psicologia Aplicada à Saúde e Sociologia; 2º período: Habilidades de Comunicação Textual e Metodologia da Pesquisa; 3º período: Bioética (optativa); 5º período: Nutrição em Saúde Pública e 7º período: Ética e orientação profissional.

O recurso de aprendizagem no ambiente virtual fortalece a interação entre docentes consolidando a interdisciplinaridade, de modo síncrono ou assíncrono, nas atividades acadêmicas propostas.

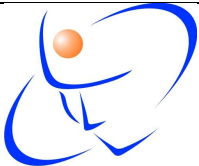
O coordenador por meio da plataforma tem acesso ao desempenho dos tutores e pode, a qualquer momento, entrar em contato com o mesmo para solicitar esclarecimentos sobre a sua atuação.

2.14 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica

Quadro 16 - Produção científica, cultural, artística ou tecnológica.

Docente	Produção científica, cultural, artística ou tecnológica
ANA PAULA CASTILHO GARCIA SERAPHIM	04
ANISIO STORTI	0
CATIA REZENDE	0
EDSON ROBERTO BOGAS GARCIA	0
FELIPE PEREIRA GOMES	0
FERNANDA MENEZES DE SIQUEIRA SANTANA ALVES	0
FERNANDO SERGIO FERREIRA DIONISIO	0
JOÃO VICTOR MARQUES ZOCCAL	0
KELLY CRISTINA COLAÇO DOURADO GORAYEB	0

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 107 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

LETÍCIA APARECIDA BARUFI FERNANDES	03
LIDIANE SILVA RODRIGUES TELINI	0
NÍNIVE DANIELA GUIMARÃES PIGNATARI	01
PAULO EDUARDO DE MATTOS STIPP	0
ROBERTO CARLOS GRASSI MALTA	0
ROGERIO CARDOSO DE CASTRO	05
VALÉRIA DA CRUZ OLIVEIRA DE CASTRO	0
VALTER BRIGHETTI	0
VANESSA DE CASTRO GOMES ARAÚJO	0

3. Infraestrutura

O Curso de Nutrição está instalado no Campus Centro da UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga, na Rua Pernambuco, Nº 4196, Bairro Centro, em Votuporanga-SP.

No Campus Centro, estão lotados todos os órgãos de apoio administrativo (Finanças, Compras, Recursos Humanos, Contabilidade, Almoxarifado, Marketing, Assessoria Jurídica, Manutenção e Serviços) e órgãos de apoio acadêmico (Secretaria Geral, Gerência Acadêmica, Núcleo de Tecnologias Educacionais, Núcleo de Avaliação Institucional, Setor de Tecnologia e Informação, Biblioteca Central, Eventos e Supervisão de Laboratórios).

3.1 Espaço de trabalho para docentes em tempo integral

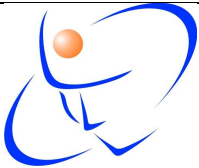
Todos os professores em tempo integral possuem espaço próprio para o trabalho, tendo a sua disposição acesso à *internet* em banda larga, seja de forma cabeada, seja na forma de rede sem fio (*wireless*). A Instituição disponibiliza computadores aos docentes e impressora.

Cada docente em tempo integral tem à sua disposição a mesa de trabalho, bem como armários para a guarda de material e equipamentos pessoais.

3.2 Espaço de trabalho para o coordenador

A UNIFEV possui amplas instalações destinadas às coordenadorias dos cursos. A divisão dos espaços entre os coordenadores dos cursos da Instituição, no Campus Centro é mostrada no quadro abaixo.

Elaborado por: NDE	Data: __/__/__ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: __/__/__ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: __/__/__ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 108 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

Quadro17 - Sala de coordenação do campus centro

Local Área(m ²)	Cursos
Área 109,03	Pedagogia, Biomedicina, Psicologia, Enfermagem, Fisioterapia, Publicidade e Propaganda, Jornalismo, Farmácia, Ciências Biológicas, Geografia, Letras, Educação Física, Química, Matemática, Serviço Social e Nutrição.

Os coordenadores de curso ocupam gabinetes em ilhas com até quatro coordenadores. Cada um deles dispõe de uma escrivaninha, um armário fechado, uma estação de trabalho com um ponto de rede, *internet* e ramal telefônico e condições ideais de iluminação, ventilação e climatização. As salas de coordenação possuem uma secretária, uma sala de reunião e sanitários masculino e feminino. As coordenadorias possuem duas secretárias para agendar seus compromissos e convocar reuniões. O Portal Universitário auxilia na gestão dos cursos, pois, por meio dele, o coordenador pode verificar a inserção dos planos de ensino, faltas e notas, enviar e receber recados dos corpos docente e discente, bem como da Reitoria e Pró-reitoria, agilizando a tomada de decisão e a implantação de medidas na resolução de problemas.

O espaço de atendimento presencial ao aluno é realizado em vários ambientes possibilitando variadas formas de atendimento, atendendo as necessidades institucionais estando adequados às atividades propostas. Todos os ambientes possuem infraestrutura adequada e confortáveis para esse fim nos aspectos iluminação, acústica, ventilação e climatização. Os locais são conservados, limpos e acessíveis. A UNIFEV dispensa atendimento prioritário às pessoas com deficiência, idosas, grávidas ou com crianças de colo.


A avaliação dos espaços é de forma periódica e existe o gerenciamento da manutenção patrimonial.

3.3 Sala coletiva de professores

A política institucional preconiza que os docentes da UNIFEV compartilhem um único ambiente, a sala dos professores. Totaliza uma área de 368 m², sendo 180,74 m² no Campus Centro e 187,36 m² na Cidade Universitária, com acessibilidade.

As salas são amplas, com ventilação e iluminação natural e artificial e são climatizadas. As salas possuem mesas, cadeiras estofadas, sofás, televisor e cada docente possui um armário individual. Em ambos os Campi, a sala dos professores conta ainda com instalações sanitárias próprias acessíveis (masculina e feminina), serviço de xerox, balcão para água e café, oito estações de trabalho com computadores ligados à rede interna e à internet. Além disso, os professores que possuem computadores portáteis têm acesso à *internet*

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 109 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

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

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

3.4 Sala de Aula

A UNIFEV conta com 110 salas de aula, sendo 48 no *Campus* Centro e 62 na Cidade Universitária. São espaços arejados, com excelente iluminação natural e artificial e adequadamente climatizados. Todas as carteiras são de excelente qualidade, com assento e encosto almofadados, proporcionando grande conforto durante o período de aulas. As salas possuem acessibilidade e instalações sanitárias acessíveis e divididas em masculina e feminina, localizadas no mesmo bloco das salas de aula ou próximo a eles, o mesmo ocorrendo com bebedouros de água. Contam também com avaliação periódica do espaço e um setor para gerenciamento de manutenção patrimonial. Para o docente são reservadas mesa e cadeira estofada.


Para execução das atividades pedagógicas, as salas de aula contam com quadro negro para uso de giz e/ou quadro branco para uso de pincel, recurso multimídia e som ambiente. As salas de tutoria, contam com os equipamentos existentes nas demais salas de aulas, além de um computador e uma mesa com 11 cadeiras (10 alunos e um tutor).

Os espaços destinados à docência, nos cursos de graduação e de pós-graduação, subdividem-se em auditórios, salas de aulas e laboratórios.

3.5 Acesso dos discentes a equipamentos de informática

Os laboratórios de informática são amplos, arejados, com excelente iluminação natural e artificial, adequadamente climatizados e equipados com multimídia. Todas as bancadas e cadeiras são de qualidade, proporcionando conforto durante o período de atividades. Os laboratórios possuem condições de acesso para portadores de necessidades especiais, devidamente equipados para atendimento das necessidades permanentes. Os alunos podem frequentar os laboratórios dos dois campi, com auxílio de funcionários e estagiários, para estudo, pesquisa ou elaboração de trabalhos acadêmicos. Os equipamentos são atualizados

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 110 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

periodicamente e possuem acesso à rede interna e à internet via wireless. Os regulamentos encontram-se amplamente divulgados no portal acadêmico e nos laboratórios.

Além disso, as bibliotecas possuem terminais para pesquisa, que podem ser utilizados durante todo o período de funcionamento. O campus Centro conta com três laboratórios de informática e o campus Cidade Universitária com cinco, com um total de 106 e de 163 computadores, respectivamente, para o desenvolvimento das atividades acadêmicas do Cursos. Atende de forma excelente as necessidades do curso de Nutrição.

3.6 Bibliografia básica por unidade curricular

A bibliografia básica para as unidades curriculares do curso de Nutrição foi descrita no item. São definidas pelo NDE do curso. Caso o professor sinta necessidade de alguma alteração, deve sugeri-la ao coordenador do curso, que a encaminhará para deliberação do NDE. A partir daí, se for necessário comprar títulos, os mesmos são encaminhados à Reitoria para seguir o processo de autorização e efetivação da compra.

As bibliografias do curso são atualizadas, sempre que necessário, considerando-se a concepção, os objetivos e o perfil do egresso.


Os docentes e discentes, têm acesso à biblioteca da Instituição, onde entram em contato com todos os títulos já tombados e informatizados, incluindo os adquiridos recentemente. As consultas também podem ser realizadas *online* por meio do Portal.

A UNIFEV conta também com a biblioteca virtual Pearson, cujos títulos devem ser inseridos nas bibliografias das unidades curriculares, uma vez que o acesso é facultado á docentes e discentes.

3.7 Bibliografia complementar por unidade curricular (uc)

A bibliografia complementar para as unidades curriculares do curso de Nutrição foi descrita no ítem. Como as básicas, também são definidas pelo NDE do curso. Caso o professor sinta necessidade de alguma alteração, deve sugeri-la ao coordenador do curso, que a encaminhará para deliberação do NDE. A partir daí, se for necessário comprar títulos, os mesmos são encaminhados à Reitoria para seguir o processo de autorização e efetivação da compra.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 111 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

As bibliografias do curso são atualizadas, sempre que necessário, considerando-se a concepção, os objetivos e o perfil do egresso.

Os docentes e discentes, têm acesso à biblioteca da Instituição, onde entram em contato com todos os títulos já tombados e informatizados, incluindo os adquiridos recentemente. As consultas também podem ser realizadas *online* por meio do Portal.

A UNIFEV conta também com a biblioteca virtual Pearson, cujos títulos são inseridos nas bibliografias das unidades curriculares, uma vez que o acesso é facultado á docentes e discentes.

3.8 Laboratórios didáticos de formação básica

Os laboratórios, vinculados ao curso de graduação em Nutrição, estão instalados no Campus Centro.

Todos os laboratórios utilizados possuem regulamento próprio com as respectivas normas de funcionamento e segurança.

A adequação dos prédios e espaços, a quantidade de equipamentos, de materiais permanentes e de materiais de consumo são definidos de acordo com o planejamento da Instituição dentro de uma infraestrutura apropriada ao desenvolvimento do ensino, pesquisa e extensão.

A manutenção e conservação dos equipamentos e material de apoio dos laboratórios, é realizada sistematicamente de maneira corretiva e preventiva por técnicos responsáveis da própria instituição e quando necessário, por técnicos contratados por meio de convênio com empresas de serviços autorizados.

A aquisição de novos equipamentos, materiais permanentes e materiais de consumo, é solicitada pelos docentes das disciplinas ou pelos auxiliares de laboratório, enviada ao Supervisor de Laboratórios, formaliza a solicitação junto ao setor de suprimentos, sempre com a ciência do coordenador do curso.

O pessoal técnico de apoio (auxiliares) é orientado por um Supervisor de Laboratório, oferecendo suporte aos usuários, sejam eles estudantes, professores ou comunidade. Esses profissionais estão disponíveis nos laboratórios durante os períodos previstos de funcionamento da Instituição. Todos os laboratórios possuem auxiliares designados e muitos deles contam com o apoio de estagiários.

Para o Curso de Nutrição os laboratórios didáticos de formação básica são os de: Anatomia, Microscopia, Fisiologia e Farmacologia, Química e Bioquímica.

Os quadros abaixo descrevem as principais características dos laboratórios citados acima.

Elaborado por: NDE

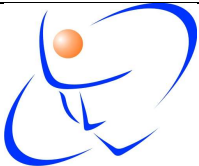
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 112 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

Quadro 18 - Laboratório de Anatomia

Nome do Laboratório	Laboratório de Anatomia Humana
Localização	<i>Campus</i> Centro – Bloco 01
Área Total (m ²)	111,29
Capacidade	40 alunos
Atividades Desenvolvidas	Aulas práticas de anatomia que permitem o estudo da Anatomia Sistemática Humana.
Cursos Envolvidos	Biomedicina, Ciências Biológicas, Ed. Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição, Psicologia.
Quantidade de Equipamentos/Materiais	01 Tela touchscreen; 01 Eboard - Tv Touchscreen 42"; 01 Tela de projeção retrátil; 01 Projetor Multimídia; 01 Freezer; 01 Geladeira; 03 Cadáveres humanos; 95 Modelos anatômicos sintéticos; 1277 Peças anatômicas naturais; 50 Peças patológicas e 10 mesas para 112 ecropsia sem rodas.

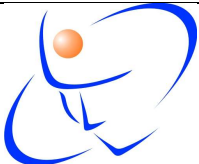
Quadro 19 - Laboratório de Microscopia.

Nome do Laboratório	Laboratório de Microscopia
Localização	<i>Campus</i> Centro – Bloco 01
Área Total (m ²)	71,93
Capacidade	31 alunos
Atividades Desenvolvidas	Aulas práticas para visualização microscópica de células animais e vegetais, além de microrganismos e tecidos patológicos.
Cursos Envolvidos	Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição e Psicologia
Quantidade de Equipamentos/Materiais	31 Microscópios binoculares Nikon E 200; 01 Microscópio Trinocular E 200 Nikon; 01 Câmera c/ objetiva planacromática – acoplada ao microscópio; 01
	Projetor Multimídia; 01 Tela de Projeção Retrátil e diversos jogos de lâminas permanentes de Histologia, Embriologia, Parasitologia, Patologia, bactérias, fungos e zoologia.

Quadro 20 – Laboratório de Fisiologia e Farmacologia

Nome do Laboratório	Laboratório de Fisiologia e Farmacologia
---------------------	---

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

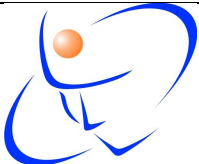
	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 113 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

Localização	<i>Campus</i> Centro – Bloco 01
Área Total (m ²)	51,77
Capacidade	40 alunos
Atividades Desenvolvidas	Estudos de Fisiologia Humana com peças anatômicas e aulas práticas e estudos de farmacologia.
Cursos Envolvidos	Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição e Psicologia.
Quantidade de Equipamentos/Materiais	01 adipômetro; 03 glicosímetros; 01 lactímetro; 01 Banho Maria; 01 Centrífuga para tubos de ensaio; 01 Conjunto de quimógrafo, pneumógrafo e estimulador; 24 Microscópios binocular; 01 microscópio trinocular; 01 TV Plasma 50”; 30 goniômetros; 06 Kits de estesiômetros; 20 martelos neurológicos; 01 frequencímetro; 15 mini otoscópios com lanterna; 30 termômetros; 20 esfigmomanômetros e 24 estetoscópios.

Quadro 21- Laboratório Química e Bioquímica

Nome do Laboratório	Laboratório de Química e Bioquímica
Localização	<i>Campus</i> Centro – Bloco 06
Área Total (m ²)	210,49
Capacidade	40 alunos
Atividades Desenvolvidas	Aulas práticas de estudo das reações Químicas Orgânicas e Inorgânicas, físicoquímica, química geral, eletroquímica, termoquímica, dinâmica de reação, toxicologia, bioquímica, bromatologia, técnica de fermentação. Anexo a esse laboratório existe um depósito de 4.08 m ² para armazenamento de reagentes.
Cursos Envolvidos	Farmácia; Química; Medicina; Fisioterapia; Nutrição; Enfermagem; Biomedicina; Biologia; Engenharia Agronomia; Engenharia Elétrica; Engenharia Eletrônica; Engenharia Civil e Geografia.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 114 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

Quantidade de Equipamentos/Materiais	01 Capela de Exaustão de Gases; 01 Chuveiro de Emergência e Lava-Olhos; 02 Balanças semi analíticas; 05 Phmetro; 02 Estufas de secagem; 01 Chapa de Aquecimento grande e 06 Chapas de Aquecimento pequenas ; 02 Fontes Elétricas; 15 Mantas de Aquecimento; 01 Geladeira; 01 Computador; 01 Impressora; 01 Fotômetro de Chama; 01 Espectrofotômetro; 01 Friabilômetro; 01 Digestor; 01 Dissolutor; 02 Rotoevaporador; 03 Banhos Maria; 01 Compressor; 01 Bomba de Vácuo; 02 microscópios; 01 centrífuga; 01 banho termostatisado; 01 destilador de nitrogênio e 01 aparelho de osmose reversa.
--------------------------------------	--

3.9 Laboratórios didáticos de formação específica

Neste item estão descritos os laboratórios de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e de Tecnologia de Alimentos, de Avaliação Nutricional, de Bromatologia.

Quadro 22 - Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Tecnologia de Alimentos

Nome do Laboratório	Laboratório Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Laboratório de Tecnologia de Alimentos
Localização	<i>Campus Centro</i>
Área Total (m ²)	815,32
Capacidade	40 alunos
Atividades Desenvolvidas	Emprego de métodos para seleção, conservação e preparo de alimentos; manipulação de equipamentos e utensílios; identificação e transformação, peso dos alimentos e valor nutritivo. Reconhecimento dos princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial. Integração de conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha. Processamento de frutas e verduras e produção de alimentos em conserva.
Cursos Envolvidos	Nutrição, Farmácia, Engenharia de Produção, Engenharia Agrônoma e Gastronomia.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

PAG
115 de 118
Nº Rev
01/2023

Quantidade de Equipamentos/Materiais	01 Bancada c/ armários e duas cubas fundas; 03 fogões industrial c/ forno; 01 sistema de exaustão c/ três coifas; 01 fritadeira com sugar; 01 forno elétrico; 01 fogão de mesa, 01 cilindro, 01 liquidificador industrial; 05 liquidificadores comum; 01 batedeira industrial; 06 batedeiras comum planetária; 01 extrator de suco; 01 phmetro de bancada e 03 balanças digital de alimentos; 03 multiprocessadores; 06 mixers; 01 banho maria (buffet); 03 fornos micro-ondas; 01 geladeira e 01 freezer vertical.
--------------------------------------	---

Quadro 23 - Laboratório de Bromatologia

Nome do Laboratório	Laboratório de Ciências Farmacêuticas e Bromatologia
Localização	<i>Campus</i> Centro – Bloco 06
Área Total (m ²)	60,79
Capacidade	26 alunos
Atividades Desenvolvidas	Realização de práticas para elaboração de produtos cosmetológicos (gel, hidratantes, shampoos), análises Bromatológicas, de estudo de toxicologia, termoquímica, dinâmica de reação, bioquímica e técnica de fermentação.
Cursos Envolvidos	Farmácia, Biomedicina, Nutrição e Química
Quantidade de Equipamentos/Materiais	01 Capela de Exaustão de Gases; 06 Microscópios; 02 Balanças semi-analítica; 05 pHmetro; 01 Estufas de secagem; 01 Forno Mufla; 01 Chapa de aquecimento; 02 Fontes elétricas; 01 Aparelho de homeopatia (para preparo de dinamização); 01 bloco digestor; 02 capelas para manuseio de pós; 04 bancadas com pia c/ torneira; suporte de aquecimento e elétrico completos.

3.10 Laboratórios de ensino para a área de saúde

Quadro 24 - Laboratório Multidisciplinar da Saúde Humana.

Nome do Laboratório	Laboratório Multidisciplinar da Saúde Humana
Localização	<i>Campus</i> Centro – Bloco 06
Área Total (m ²)	59,26
Capacidade	24 alunos
Atividades Desenvolvidas	Lab de suporte aos Labs de química, bioquímica, Ciências Farmacêuticas e Análises Clínicas. São realizadas práticas de estudo das reações químicas orgânicas e inorgânicas.

Elaborado por: NDE

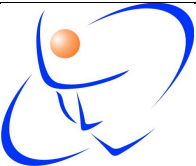
Elaborado por: Colegiado

Aprovado por: Consepe / Reitoria

Data: ___/___/___ (Ata NDE)

Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)

Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 116 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

Cursos Envolvidos	Farmácia; Química; Medicina; Fisioterapia; Nutrição; Enfermagem; Biomedicina; Biologia; Agronomia; Engenharia Elétrica, Engenharia Eletrônica; Engenharia Civil.
Quantidade de Equipamentos/Materiais	01 Capela de Exaustão de Gases; 01 Chuveiro de Emergência e Lava-Olhos; Fonte elétrica; 21 Microscópios e 01 lousa branca.

3.11 Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniadas

A UNIFEV possui um convenio com a Santa Casa de Votuporanga para que os cursos da saúde possam desenvolver suas atividades de Estágio Supervisionado Obrigatório e, outras atividades práticas relacionadas às disciplinas.

O curso de Nutrição desenvolve seus estágios de Nutrição Clínica Hospitalar e de Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição, nas dependências deste hospital, que apresenta condições muito satisfatórias para que o discente tenha a vivência prática de áreas importantes para a sua atuação profissional.

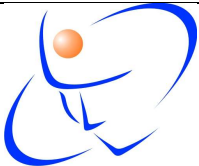
Além das atividades de estágio supervisionado, o curso de Nutrição também realiza visita técnica no Serviço de Nutrição e Dietética como integração teoria/prática em disciplinas que envolvem planejamento, organização e administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Os Trabalhos de Conclusão de Curso também encontram nessa parceria, incentivo para o desenvolvimento de trabalhos de pesquisa vivenciados durante o estágio supervisionado nas duas áreas citadas.

Outra parceria importante é a realizada com a Prefeitura Municipal de Votuporanga, por meio da Secretaria Municipal da Saúde, que permite que os discentes visualizem e participem de ações da atenção básica de saúde nos consultórios municipais. Conforme parceria os discentes desenvolvem nesse cenário parte das atividades relacionadas ao Estágio Supervisionado em Nutrição Social, cumprindo determinação das DCNs relacionada ao fato da formação do nutricionista ter que contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no SUS.

3.12 Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)

O Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFEV – Centro Universitário de Votuporanga – CEP/Unifev, foi criado em 10/06/2008, com a denominação de Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 117 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--


Universitário de Votuporanga, em cumprimento à Resolução (CNS) 196/96 do Conselho Nacional de Saúde, como um órgão especializado, vinculado à Diretoria de Pesquisa.

O CEP/Unifev tem por objetivo pronunciar-se, no aspecto ético, sobre todos os trabalhos de pesquisa realizados em seres humanos no Centro Universitário de Votuporanga ou em quaisquer outras instituições, na defesa dos interesses dos sujeitos da pesquisa em sua integridade e dignidade, visando a criar uma política concreta sobre as investigações propostas.

As atribuições do CEP/UNIFEV são:

- a) Revisar todos os protocolos de pesquisa envolvendo seres humanos, inclusive os multicêntricos, cabendo-lhe a responsabilidade primária pelas decisões sobre a ética da pesquisa a ser desenvolvida na Instituição, de modo a garantir e resguardar a integridade e os direitos dos voluntários participantes;
- b) Emitir parecer consubstanciado por escrito, no prazo máximo de 30 (trinta) dias (a contar da data da avaliação), identificando com clareza o ensaio, documentos estudados e a data da avaliação. A avaliação de cada protocolo culminará com seu enquadramento em uma das seguintes categorias:
 - Aprovado;
 - Com pendência: quando o Comitê considera o protocolo como aceitável, porém identifica determinados problemas no protocolo, no formulário do consentimento, ou em ambos, e recomenda uma revisão específica ou solicita uma modificação ou informação relevante, que deverá ser atendida em até 60 (sessenta) dias pelos pesquisadores;
 - Retirado: quando, transcorrido o prazo, o protocolo permanece pendente;
 - Não aprovado;
- c) Manter a guarda confidencial de todos os dados obtidos na execução de sua tarefa e arquivamento do protocolo completo (por 5 anos), que ficará à disposição das autoridades sanitárias;
- d) Acompanhar o desenvolvimento dos projetos por meio de relatórios anuais dos pesquisadores;
- e) Desempenhar papel consultivo e educativo, fomentando a reflexão em torno da ética da ciência;
- f) Receber dos sujeitos da pesquisa ou de qualquer outra parte denúncias de abusos ou notificação sobre fatos adversos que possam alterar o curso normal do estudo, decidindo pela continuidade, modificação ou suspensão da pesquisa, devendo, se necessário, adequar o termo de consentimento.

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)

	PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	PAG 118 de 118 Nº Rev 01/2023
---	------------------------------------	--

Considera-se como eticamente incorreta a pesquisa descontinuada sem justificativa aceita pelo CEP-Unifev que aprovou o projeto da referida pesquisa;

- g) Requerer instauração de sindicância à direção da Instituição em caso de denúncias de irregularidades de natureza ética nas pesquisas e, em havendo comprovação, comunicar a Comissão Nacional de Ética em Pesquisa – CONEP/MS e, no que couber, outras instâncias;
- h) Manter comunicação regular e permanente com a CONEP/MS;
- i) Encaminhar, trimestralmente, à CONEP/MS a relação dos projetos de pesquisa analisados, aprovados e concluídos, bem como os projetos em andamento e, imediatamente, aqueles suspensos;
- j) Zelar pela correta aplicação deste Regulamento e demais dispositivos legais pertinentes à pesquisa em seres humanos na Instituição.

Votuporanga, 16 de novembro de 2023

Elaborado por: NDE	Data: ___/___/___ (Ata NDE)
Elaborado por: Colegiado	Data: ___/___/___ (Ata Colegiado)
Aprovado por: Consepe / Reitoria	Data: ___/___/___ (Ata CONSEPE)