



**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -  
EaD**

PORANGATU – GOIÁS  
2023

**“A arrogância, o autoritarismo, a prepotência só estão presentes onde não exista genuinamente onde não exista a sabedoria e o humanismo”.**

**Ana Neri**

## Sumário

Sumário.....	3
I CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR (IES) .....	7
1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES .....	8
1.2 O Município de Porangatu.....	8
a) População.....	9
b) Matrículas do Ensino Básico em Porangatu .....	12
c) Dados Geográficos de Porangatu .....	14
1.3 PERFIL INSTITUCIONAL.....	14
1.3.1 Missão.....	14
1.3.2 Valores.....	15
1.3.3 Opções estratégicas.....	15
1.3.4 Diretrizes .....	15
1.4 Breve Histórico da FIP.....	16
1.5 Objetivos da Instituição .....	17
1.5.1 Objetivo Geral .....	17
1.5.2 Objetivos Específicos .....	18
1.6 Estrutura Organizacional.....	19
1.7 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM .....	23
Avaliação Institucional.....	23
Avaliação da Aprendizagem.....	24
1.7.1 Metodologia, Dimensões e Instrumentos a Serem Utilizados no Processo de Avaliação. ....	27
1.7.2 Participação .....	29
1.7.3 Formas de Utilização dos Resultados das Avaliações .....	30
1.8 Administração da IES .....	30
1.8.1 Condições de Gestão.....	30
1.9 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO .....	31
1.11 Justificativa do Curso .....	43
1.12 Concepção do Curso.....	47
1.13 Dados Gerais do Curso.....	48
Carga Horária Total do Curso .....	49
II. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	50
2.1 CONTEXTO ECONÔMICO E SOCIAL.....	50
2.1.1 Caracterização regional da Área de Inserção da Instituição .....	50
2.1.2 Demanda pelo Curso.....	50
2.2 MISSÃO DO CURSO .....	50
2.4 PERFIL DO CURSO.....	52
2.5 OBJETIVOS DO CURSO .....	52
2.5.1 Objetivo Geral .....	53
2.5.2 Objetivos Específicos .....	54
2.6 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	55
2.7 FORMAS DE ACESSO AO CURSO .....	57
2.8 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO, COMPETÊNCIAS E HABILIDADES .....	58
2.8.1 Perfil do Egresso .....	58
2.9 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO .....	63
2.9.1 Articulação do PPC com o PDI.....	63
2.9.2 Implementação das políticas institucionais constantes no PDI .....	64
2.10. EDUCAÇÃO AMBIENTAL E DIREITOS HUMANOS.....	64
2.10.1. Direitos Humanos .....	66
2.11 Estrutura Curricular .....	66
2.11.1. Conteúdos Curriculares.....	66
2.11.2. Aspectos inovadores da integração ensino e extensão .....	69
2.11.3. Plano do Estágio didático-pedagógico.....	70

2.11.4. Quanto aos campos de estágios .....	72
2.11.5 Atribuições do Professor.....	73
2.11.6 Frequência, avaliação e aproveitamento escolar .....	74
2.11.7 Avaliação.....	74
2.11.8 Obrigações do aluno:.....	75
2.11.9 Estágio Curricular Supervisionado.....	75
a) REGULAMENTO GERAL DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO .....	79
2.12. Desenvolvimento de Monitoria, Iniciação Científica e Atividades de Extensão e Pós-Graduação .....	86
2.12.1. Atividades de Pós-Graduação .....	87
2.12.2. Distribuição da Carga Horária por Conteúdo .....	87
2.12.3. Distribuição da Carga Horária por Conteúdo .....	88
2.14.1 Metodologia.....	166
2.15 Aprendizagem baseada em problemas (PBL) .....	169
2.15.1. Metodologia da Problematização (MP) .....	169
2.15.2. Orientação por Meio de Projetos (OMP) .....	170
2.15.3. Adequação da metodologia de ensino à concepção .....	170
2.15.4. AVA - Ambiente Virtual de Aprendizagem .....	172
2.15.5. Estratégia de flexibilidade curricular .....	173
2.15.7 Estratégia de flexibilidade curricular .....	175
2.15.6. Interdisciplinaridade.....	175
2.15.7. Transversalidade .....	176
2.16. Política de atendimento a portadores de necessidades especiais.....	178
2.16.1. Para alunos com deficiência física.....	178
2.16.2. Para alunos com deficiência visual.....	179
2.16.3. Para alunos com deficiência auditiva.....	179
2.16.4. Para alunos com o transtorno do espectro autista.....	179
2.17. Atividades acadêmicas articuladas à formação .....	181
2.17.1. Atividades Complementares.....	181
2.17.2. Cumprimento das Atividades Complementares .....	182
a) REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS NO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO.....	183
2.17.3. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC .....	185
2.18. AÇÕES DECORRENTES DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO CURSO .....	192
2.18.1. Avaliações Externas .....	192
2.18.2. Autoavaliação.....	192
2.18.3 Avaliação do Curso .....	194
III. CORPO DOCENTE.....	202
3.1 Atuação do Núcleo Docente Estruturante - NDE .....	203
a) REGULAMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) .....	204
3.2 Equipe Multidisciplinar.....	208
3.3 Atuação do Coordenador.....	209
3.4 Articulação da gestão do curso com a gestão institucional .....	211
3.5. Funcionamento do Colegiado de Curso.....	212
a) REGULAMENTO DOS ÓRGÃOS COLEGIADOS DOS CURSOS .....	214
IV. CORPO DISCENTE .....	220
4.1 Apoio ao Discente.....	220
4.2 Ouvidoria.....	222
4.3 Assessoria Pedagógica .....	222
4.4 Atendimento Psicopedagógicos .....	224
4.5 Núcleo Psicopedagógico de Apoio ao Discente e Docente - NUPADD .....	225
4.6 Nivelamento .....	225
4.7 Monitoria .....	226
4.8. Tutoria.....	227
4.8.2. Tutor à distância.....	229

4.8.3. Atividades de Tutoria .....	231
4.9 Requisitos de titulação e experiência profissional.....	232
4.10 Política de Qualificação e Plano de Carreira .....	233
4.11 Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior FIES .....	234
4.12 Programa Universidade para Todos PROUNI .....	235
V. INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS DE APOIO PARA O CURSO.....	237
5.1 Gabinete de Trabalho para Professores de Tempo Integral e Parcial.....	237
5.2 Espaço de Trabalho para Coordenação e Serviços Acadêmicos .....	237
5.3 Sala dos Professores .....	237
5.4 Salas de Aula .....	238
5.5 Laboratórios Didáticos Especializados: Quantidade .....	238
5.5.1 Laboratórios Didáticos Especializados: Qualidade .....	239
5.5.2 Laboratórios Didáticos Especializados: Serviços.....	240
5.5.3 Unidades hospitalares e Complexo Assistenciais Conveniados .....	240
5.6 Acesso dos Alunos aos Equipamentos de Informática e Recursos Audiovisuais e Multimídias .....	241
5.7 Espaço físico .....	242
5.8 Condições de Acesso para Portadores de Necessidades Especiais .....	244
5.9 Biblioteca.....	246
5.9.1 Acervo virtual .....	247
5.9.2 Serviços .....	247
5.9.3 Pessoal técnico-administrativo .....	248
5.9.4 Política De Aquisição, Expansão e Atualização.....	248
5.9.5 Implementação das Políticas Institucionais de Atualização do Acervo no Âmbito do Curso .....	250
5.9.6 Bibliografia Básica .....	250
5.9.7 Bibliografia Complementar .....	250
5.9.8 Periódicos Especializados .....	251
VI REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS .....	252
6.1. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso .....	252
6.2. Componentes curriculares .....	252
6.3. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena .....	252
6.4. Diretrizes nacionais para a educação em direitos humanos.....	252
6.5. Estudos referentes à temática das relações étnico-raciais.....	252
6.6. Proteção dos direitos da pessoa com transtorno do espectro autista.....	253
6.7. Titulação do corpo docente.....	253
6.8. Núcleo docente estruturante (NDE) .....	253
6.9. Diretrizes nacionais para a extensão.....	253
6.10. Tempo de integralização .....	253
6.11. Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida ....	253
6.12. Disciplina de LIBRAS (Dec. Nº 5.626/2005) .....	254
6.13. Informações acadêmicas (Portaria Normativa nº 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC nº 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010) .....	254
6.14. Políticas de Educação Ambiental (Lei nº 9.795 de 27 de abril de 1999 e decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002).....	254

## APRESENTAÇÃO

Este documento apresenta o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Bacharelado em Nutrição na modalidade a distância, da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, constituindo-se em referência na tomada de decisão e concretização das ações capazes de efetivar com qualidade as finalidades requeridas para o Curso.

Na sua elaboração, buscou-se a participação efetiva dos envolvidos (gestores, professores e comunidade civil, registrando oportunamente a intenção de admitir, futuramente, a participação também dos alunos na sua atualização), alinhados as diretrizes do respectivo curso, bem como aos princípios filosóficos e teórico-metodológicos, que nortearão as práticas institucionais.

O PPC do Curso de Nutrição é um documento de orientação acadêmica e pedagógica que se dialoga com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), com o Projeto de Pedagógico Institucional (PPI) e com o Regimento Interno, de modo a evidenciar e ratificar o marco balizador da ação institucional da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP.

## **I CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR (IES)**

Mantenedora: **INSTITUTO DE EDUCAÇÃO DO NORTE GOIANO LTDA - ME**

CNPJ: **28.492.687/0001-49**

Registro na Junta Comercial: **52 20461391-7**

Endereço: **RUA 15 N. 27 QUADRA 34 LOTE 34 ANDAR 01- CENTRO**

CEP: **76.550-000** – Município: **PORANGATU** – Estado: **GO**

Fone: (62) 3362-1465

E-mail: [mzulkieliche@yahoo.com.br](mailto:mzulkieliche@yahoo.com.br)

Dirigente: **MAZULKIELICHE JERONIMO DOS REIS**

1.2 Mantida: **FACULDADE IMPACTO DE PORANGATU- FIP**

Endereço: **RUA 15 N. 27 QUADRA34 LOTE 34 ANDAR 01- CENTRO**

CEP: **76.550-000** – Município: **PORANGATU** – Estado: **GO**

Fone: (62) 3362-1465

E-mail: [faculdadeimpactoporangatu@gmail.com](mailto:faculdadeimpactoporangatu@gmail.com)

Dirigente: **MAZULKIELICHE JERONIMO DOS REIS**

## 1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP é uma instituição particular, situada à Rua 15 N. 27, Qd 34 Lt 34 – CEP: 76.550-000 Porangatu – Estado: GO. A IES é mantida pelo Instituto de Educação do Norte Goiano LTDA – ME (CNPJ: 28.492.687/0001-49), pessoa jurídica de direito privado, com fins lucrativos, com sede e foro na cidade de Porangatu e está registrada na Junta Comercial do Estado de Goiás, sob nº 52 20461391-7.

A FIP tem como missão *“Oportunizar a construção do conhecimento mediante métodos e tecnologias atualizadas, tendo, como resultado final, cidadãos empreendedores, autônomos, inovadores, críticos e capazes de planejar, organizar, liderar e participar ativamente da sociedade atual e futura, alcançando sucesso acadêmico, profissional e pessoal”*.

Os cursos relacionados ao Credenciamento da IES para o primeiro ano de funcionamento são de cursos de Bacharelado em Administração (100 vagas), Ciências Contábeis (100 vagas), Engenharia Civil (100 vagas) e para o segundo ano de funcionamento são de, Medicina Veterinária (100 vagas), Psicologia (100 vagas), Biomedicina (100 vagas), Enfermagem (100 vagas) e de Agronomia (100 vagas) conforme PDI 2019-2023. Em 2022 a IES solicitou a abertura dos outros cursos relacionados ao PDI, tanto para a educação presencial (Farmácia, Fisioterapia), como para educação à distância (Agronegócios, educação física bacharelado e licenciatura, biologia licenciatura, estética e cosmética, e outros).

Os curso de Bacharelado em Administração e Ciências contábeis já se encontram reconhecidos pelo MEC.

## 1.2 O Município de Porangatu

### Breve histórico

Porangatu é um município brasileiro do interior do estado de Goiás, Região Centro-Oeste do país. Sua população estimada em 2021 era de 45.866 habitantes (IBGE). É considerado o principal município do Norte de Goiás. O município é cortado pela Rodovia Belém-Brasília (BR-153), um dos mais importantes corredores rodoviários brasileiros, por onde escoa grande parte da produção agrícola e industrial brasileira.



Antigamente a região que hoje é chamada de Porangatu era habitada pelos índios Canoeiros. O município começou a ser formado entre 1750 e 1770, época em que o ouro se encontrava no seu apogeu, por padres que chegaram ao local a fim de catequizar os índios.

Os padres se instalaram a Fazenda Pintobeira de posse do bandeirante João Leite que chegou à região em busca de ouro. A partir de tais pessoas, foi fundada a Igrejinha Nossa Senhora da Piedade.

Outro fator importante na formação do município foi a Guerra do Paraguai de 1865 a 1870 que influenciou na formação de povoados, vilas e arraiais formados por homens convocados a ir à guerra e que fugiram com sua família. Assim surgiu o Povoado de Descoberto da Piedade.

Em 1911, o povoado foi elevado à Distrito pertencente a Pilar de Goiás e em 1933 passou a pertencer a Uruaçu. Em 31 de dezembro de 1943 o distrito passou a se chamar Porangatu (que em tupi significa Paisagem Bela) e em 1948 foi elevado à município. Em 14 de novembro de 1952, o município foi emancipado e elevado a Comarca.

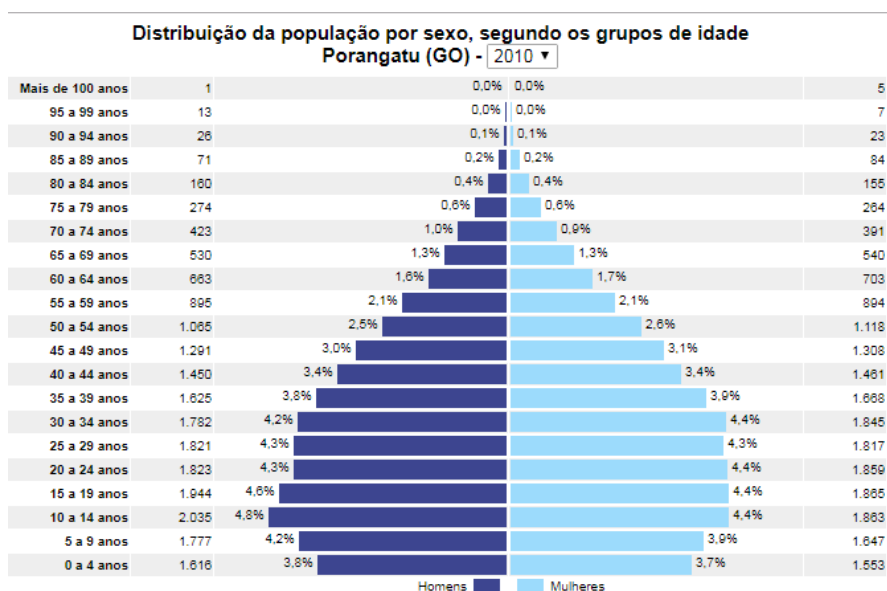
O advento da rodovia BR-153 (Belém - Brasília), em 1958, aumentou a influência do município na região.

### **a) População**

Porangatu está em sua própria microrregião, (Microrregião de Porangatu), com 45.866 habitantes em uma área de 35.287 km<sup>2</sup>; está a 426 km da capital, Goiânia. Esta microrregião (com área total de 35.171,853 km<sup>2</sup>) serve como um núcleo para 19 municípios no norte do Estado de Goiás sendo eles: Alto Horizonte, Amaralina, Bonópolis, Campinaçu, Campinorte, Campos Verdes, Estrela do Norte, Formoso, Mara Rosa, Minaçu, Montividiu do Norte, Mutunópolis, Niquelândia, Nova Iguaçu de Goiás, Porangatu, Santa Tereza de Goiás, Santa Terezinha de Goiás, Trombas e Uruaçu, com um total de **238.783** habitantes em 2021. O município se situa a oeste da principal rodovia do estado, que é a BR-153, que liga Belém a Brasília e o sul do estado com o estado do Tocantins.

Em 2021, o salário médio mensal era de 1.8 salários mínimos. A proporção de pessoas ocupadas em relação à população total era de 16.0%. Na comparação com os outros municípios do estado, ocupava as posições 173 de 246 e 97 de 246, respectivamente. Já na comparação com cidades do país todo, ficava na posição 3792 de 5570 e 2036 de 5570, respectivamente. Considerando domicílios com rendimentos mensais de até meio salário mínimo por pessoa, tinha 35.3% da população nessas condições, o que o colocava na posição 118 de 246 dentre as cidades do estado e na posição 3505 de 5570 dentre as cidades do Brasil.

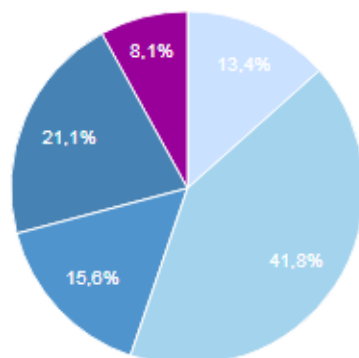
A população porangatuense apresenta na faixa etária entre 19 e 34 anos a sua maior população, conforme ilustra a pirâmide etária abaixo:



Fonte<sup>1</sup>: CENSO2010.IBGE.

Nessa perspectiva, é nessa idade em que grande parte dos jovens concluem o Ensino Fundamental e ingressam no Ensino Superior, logo, esse é o público predominante atendido pelas faculdades e universidades públicas e particulares. Conforme estudo ilustrado pelo PNUD, em Porangatu, só 8,1% da população com essa faixa etária concluiu o ensino superior.

### Escolaridade da população de 25 anos ou mais - 2010



- Fundamental incompleto e analfabeto
- Fundamental incompleto e alfabetizado
- Fundamental completo e médio incompleto
- Médio completo e superior incompleto
- Superior completo

Fonte: PNUD, Ipea e FJP

Ainda segundo o PNUD, o índice de IDH – Índice de Desenvolvimento Humano de um município, estado ou país, é medido pela sua potencialidade nos âmbitos da Longevidade, que está relacionado às políticas públicas de saúde, à Educação, e à Distribuição de Renda que relaciona-se à ocupação da população. Assim, aumentar os índices educacionais no município, representa uma melhora na qualidade de vida da população. Uma população com formação profissional está mais apta ao mercado de trabalho, portanto, terá melhores salários, estará mais informada e formada para as necessidades básicas de saúde, bem como apresentará uma maior bagagem cultural.

Em Porangatu, o IDH-M calculado em 2010 é considerado alto, 0,727 e tem um alto PNUD/2010. Comparado com os 246 municípios do estado de Goiás Porangatu ocupa o 37º lugar. De acordo com o IBGE (2023).

Para a manutenção e elevação desse índice, a educação torna-se uma importante aliada.

De acordo com o IBGE (2023), em 2020, tinha um PIB per capita de R\$ 22.280,54. Na comparação com os demais municípios do estado, sua posição era de 40º de 246.

Já na comparação com cidades do Brasil, sua colocação era de 897º de 5570.

## **b) Matrículas do Ensino Básico em Porangatu**

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP integra-se as demais Instituições existentes no Estado de Goiás e sua ação acadêmica está direcionada para a realidade social, de modo a provocar a implementação de propostas político-pedagógica que se efetivam nas práticas construtoras de novas relações, pautadas no exercício de direitos e, em última análise, nas condições de desenvolvimento da cidadania.

No contexto educacional da região em que se insere a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP que atende às necessidades sociais caracterizadas nos três níveis de ensino, são fatores de destaque:

- A demanda para os cursos e habilitações em nível de formação superior, absorvido pela Instituição;
- Existe um número expressivo de clientela escolar atendida em escolas de educação básica, abrangendo educação infantil, ensino fundamental e ensino médio; educação de jovens e adultos, estimulada por meio de oportunidades educacionais apropriadas, tais como: acesso gratuito ao Centro de Estudos Supletivos do Estado de Goiás, ou participação em exames promovidos pelo poder público estadual; a educação profissional, oferecida em escolas públicas e particulares aos alunos matriculados ou egressos do ensino fundamental e médio; o atendimento de alunos portadores de necessidades especiais por intermédio de escolas e centros de educação especial.

As expressões artísticas em sua maioria vêm presas à história do povoamento regional, buscando evidenciar os mais diferentes grupamentos étnicos que formam sua população.

No estado em 2023, segundo dados do Educa censo/INEP, funcionavam **4.638** escolas distribuídas conforme quadro abaixo.

### Total de Escolas do Estado

	<b>Dependência Administrativa</b>	<b>Nº de Escolas</b>
Goiás	Estadual	<b>960</b>
	Federal	27
	Municipal	<b>2.513</b>
	Privada	<b>1.138</b>
	<b>Total</b>	<b>4.638</b>

Ainda segundo dados do Educa censo/INEP, 2023 em Porangatu, funcionavam 33 escolas, distribuídas conforme quadro abaixo.

### Total de Escolas de Porangatu

	<b>Dependência Administrativa</b>	<b>Nº de Escolas</b>
Porangatu	Estadual	7
	Federal	0
	Municipal	19
	Privada	7
	<b>Total</b>	<b>33</b>

Fonte: <https://inepdata.inep.gov.br/analytics/saw.dll?Dashboard>

Em Porangatu, somente no ensino médio em 2021, chegou a 1.706 o número de alunos matriculados<sup>2</sup>.

Aliada aos anseios do Estado de Goiás, a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP se insere no contexto educacional a fim de formar profissionais aptos a contribuir para o desenvolvimento regional e nacional do município de Porangatu e do estado de Goiás. A formação de profissionais de nível superior contribui para o incremento não só econômico, pois fornecerá mão-de-obra qualificada que fará com que a circulação de renda se acentue, mas também pelo caráter social que propicia ao município, aumentando índices de IDH, bem como propiciando acesso à cultura e educação na busca pela melhora da qualidade de vida da população porangatuense e goiana.

---

<sup>2</sup>Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/porangatu/pesquisa/13/5908>

### **c) Dados Geográficos de Porangatu**

Porangatu está em sua própria microrregião, (Microrregião de Porangatu), com 45.866 habitantes em uma área de 35.287 km<sup>2</sup>; está a 426 km da capital, Goiânia. Esta microrregião (com área total de 35.171,853 km<sup>2</sup>) serve como um núcleo para 19 municípios no norte do Estado de Goiás sendo eles: Alto Horizonte, Amaralina, Bonópolis, Campinaçu, Campinorte, Campos Verdes, Estrela do Norte, Formoso, Mara Rosa, Minaçu, Montividiu do Norte, Mutunópolis, Niquelândia, Nova Iguaçu de Goiás, Porangatu, Santa Tereza de Goiás, Santa Terizinha de Goiás, Trombas e Uruaçu.

#### **Geografia**

Índice Pluviométrico: 167,0 mm por ano

Relevo: planície

Temperatura média anual: 25° C

Clima: quente e úmido

Bioma: Cerrado

“Latitude – 13° 26’ 27” Sul

“Longitude – 49° 08’ 56” Oeste

#### **Superfície e localização**

Porangatu está localizada ao norte do Estado de Goiás e ocupa uma área de aproximadamente 4.820,5 km<sup>2</sup>, possui uma geografia contínua, com poucos morros e baixadas, trata-se de uma área aplainada caracterizada por ser uma região do Planalto Central do Brasil.

.

### **1.3 PERFIL INSTITUCIONAL**

#### **1.3.1 Missão**

*“Oportunizar a construção do conhecimento mediante métodos e tecnologias atualizadas, tendo, como resultado final, cidadãos empreendedores, autônomos, inovadores, críticos e capazes de planejar, organizar, liderar e participar ativamente da sociedade atual e futura, alcançando sucesso acadêmico, profissional e pessoal”.*

### 1.3.2 Valores

Os valores da Faculdade Impacto de Porangatu (FIP) foram estabelecidos a partir da premissa de que, em suas bases de gestão administrativa e acadêmica, a valorização da pessoa humana é primordial, reconhecendo-a e respeitando-a em seu processo de aprendizado na busca pelo conhecimento. Para tanto, defende uma **formação humanística**, pautada na instrumentalização do saber para ampliar suas perspectivas no exercício de suas funções.

Entende também que a **ética profissional** resgata, como princípios norteadores, atitudes e comportamentos delineados a partir de decisões coerentes, estabelecidas em forma de regras de boa conduta.

Outra questão igualmente importante é a **responsabilidade social**. A Faculdade entende que suas ações devem alcançar à comunidade, por meio de comportamentos solidários e fraternos na busca por uma sociedade menos desigual.

Mais adiante, para formar sua base de sustentação em relação aos valores, definiu ainda, o **respeito à diversidade**, como princípio aglutinador na busca pela tolerância em relação ao processo de crescimento e pela busca do conhecimento sem fronteiras, independentemente de sua estrutura social e cultural.

Por fim, definiu pela **transparência** em todas as suas ações, sendo essa uma vertente a ser incorporada a partir dos demais valores.

### 1.3.3 Opções estratégicas

- Crescimento;
- Gestão e organização de processos;
- Gestão de pessoas;
- Excelência acadêmica;
- Excelência no atendimento a toda comunidade.

### 1.3.4 Diretrizes

- Que sejam desenvolvidas ações e políticas com a finalidade de captar e fidelizar alunos;
- Que os processos internos sejam padronizados, organizados, gerenciados e aprimorados;
- Que os colaboradores sejam treinados, orientados, acompanhados e supervisionados para que tenham condições de identificar as melhorias

necessárias e incentivados para o aprimoramento do seu desempenho profissional e dos processos acadêmicos e administrativos;

- Que o planejamento institucional e os procedimentos acadêmicos promovam a excelência acadêmica por meio de metodologias eficazes e inovadoras, voltadas para aprendizagem ativa e significativa;
- Que o atendimento seja eficiente e eficaz no sentido de deliberar de forma adequada, rápida e coerente em todas as situações.

#### **1.4 Breve Histórico da FIP**

A Mantenedora (Instituto de Educação do Norte Goiano LTDA - ME) da Faculdade Impacto de Porangatu (FIP), com de mais de 5 anos trabalhando com ensino Médio, Educação de Jovens e Adultos (EJA) Ensino Profissionalizante e pré-vestibular, nasceu de uma ação desafiadora direcionada para a ressignificação do modelo educacional através de um processo humanizado e com os conhecimentos das grandes carências sociais e de ensino de Porangatu e da região. Nesse sentido, observaram o grande vácuo que existe no ensino, principalmente no que tange a área tecnológica do Estado de Goiás, contando com uma estrutura sólida, principalmente pela proposta seria no tocante ao ensino e extensão. Aberta à participação da população, visando à difusão de conquistas e benefícios da criação cultural e tecnológica, tem como missão a atividade educacional formativa, desenvolvendo e preparando profissionais e cidadãos livres e conscientes, que busquem projetos de vida, participativos, responsáveis, críticos e criativos, construindo e ampliando o conhecimento para o aprimoramento contínuo da sociedade em que vivem.

Colocando-se em prática a diretriz de que a expansão do ensino superior brasileiro deve ser feita dentro dos padrões de qualidade que assegurem o seu aprimoramento, fez-se necessário estabelecer critérios bem definidos para a instalação da Faculdade Impacto de Porangatu (FIP). Deste modo está se propondo a servir à comunidade gerando conhecimento e recursos importantes para o desenvolvimento científico, econômico, profissional, social e cultural, mas não exclusivamente da região em que se localiza, mas, com uma proposta contemporânea, levar ao Centro-Oeste uma entidade preocupada com a qualidade



de ensino e com a extensão.

Assim, a FIP se coloca no compromisso de desenvolver um processo de produção de conhecimento, pautado em princípios éticos, condição essencial que oriente para a formação de seres humanos completos e capazes de contribuir para a promoção de uma sociedade mais justa e equânime na perspectiva da integralidade da assistência, com senso de responsabilidade social e compromisso com a cidadania.

## **1.5 Objetivos da Instituição**

### **1.5.1 Objetivo Geral**

A Faculdade Impacto de Porangatu (FIP) é um estabelecimento particular de ensino superior, que busca “Oportunizar a construção do conhecimento mediante métodos e tecnologias atualizadas, tendo, como resultado final, cidadãos empreendedores, autônomos, inovadores, críticos e capazes de planejar, organizar, liderar e participar ativamente da sociedade atual e futura, alcançando sucesso acadêmico, profissional e pessoal”. Para alcançar este objetivo, a FIP promoverá uma educação superior de qualidade para Porangatu e região. A Educação a distância ampliou a oferta de ensino superior, em seu planejamento a FIP solicitou o credenciamento e a autorização de cursos em EaD. Por outro lado, a qualificação profissional que a FIP proporcionará, contribuirá com a melhoria dos índices de desenvolvimento sociais de Porangatu e região.

Visando atender a demanda local e regional a FIP de acordo com o seu PDI está expandindo seus cursos ao longo do tempo. Inicialmente, a formação de profissionais nas áreas de Ciências Humanas (curso de Administração e Ciências Contábeis) e Ciências Exatas (Engenharia Civil) na modalidade presencial e os cursos Superiores de Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos, Gestão Hospitalar, Gestão Pública e Gestão de Segurança Privada e o curso de Licenciatura de Pedagogia na modalidade à distância, foi o seu principal objetivo. No entanto, a exigência de novos profissionais para o mercado de trabalho local e regional certamente motivou a solicitação de abertura novos cursos voltados para outras áreas.

A FIP busca oferecer a seus alunos uma formação sólida, articulada com as novas tecnologias de aprendizagem e com o mercado de trabalho. Estas ações certamente permitirão aos futuros egressos uma melhoria na interação com a sociedade com responsabilidade social, além permitir uma melhoria na condição econômica, individual e familiar.

As diretrizes que norteiam o Projeto Institucional da FIP estabelecem como compromisso a busca de um padrão de excelência no ensino da Graduação e da Tecnologia, associando a eficiência e a eficácia exigidas pelo mercado aos princípios éticos que regem a atuação do profissional a ser formado. A decorrência dessa concepção geral é a de procurar formar um profissional que contribua para a melhoria da qualidade de vida em nossa sociedade.

Nessa perspectiva, os conteúdos curriculares, as competências e as habilidades a serem assimilados e adquiridos na IES devem conferir-lhe terminalidade e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e as necessidades prevalentes e prioritárias da região e do país.

Esse conjunto de competências deve promover no aluno a capacidade de desenvolvimento intelectual e profissional autônomo e permanente.

### **1.5.2 Objetivos Específicos**

- I. Democratizar o acesso e permanência na Educação Superior à população da região.
- II. Desenvolver profissionais e especialistas nas diversas áreas de formação da FIP, aptos à inserção no mercado de trabalho e a participar no desenvolvimento da sociedade.
- III. Estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo, segundo a ética e os princípios democráticos que devem reger a vida em sociedade.
- IV. Incentivar o desenvolvimento de estudos e pesquisas, comprometidos com a melhoria da qualidade de vida das pessoas e do meio ambiente.
- V. Estender as ações educacionais e a pesquisa aplicada à comunidade por meio de programas e serviços especiais.
- VI. Promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e tecnológicos, difundindo o saber por meio de ações educacionais, publicações e outras formas de comunicação.
- VII. Estimular o espírito empreendedor dos profissionais e promover sua autonomia intelectual para a aprendizagem permanente.
- VIII. Promover o intercâmbio educacional no âmbito científico e tecnológico entre instituições congêneres, nacionais e estrangeiras.
- IX. Propiciar meios de valorização do pessoal docente, técnico e administrativo, por meio de programas de educação continuada e políticas de incentivos.

## 1.6 Estrutura Organizacional

A estrutura organizacional da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, está regulamentada no seu Regimento. São órgãos deliberativos e executivos:

- I. Conselho Superior – CONSUP
- II. Diretoria Geral;
- III. Diretoria Acadêmica;
- IV. Gerencia Administrativo e Financeiro;
- V. Coordenadoria de Curso;
- VI. Colegiado do Curso;
- VII. Núcleo Docente Estruturante – NDE.

Órgãos da Administração Básica:

- I. Secretaria Acadêmica;
- II. Tesouraria;
- III. Biblioteca;
- IV. Ouvidoria;
- V. Núcleo Psicopedagógico de Assistência ao Discente e Docente (NUPAD);
- VI. Departamento de Recursos Humanos;
- VII. Departamento de Materiais e Patrimônio;
- VIII. Comissão Própria de Avaliação – CPA.

O **Conselho Superior**, órgão superior de natureza normativa, consultiva e deliberativa em matéria didático-científica e disciplinar. O colegiado reúne-se ordinariamente no início e no fim de cada período letivo, e, extraordinariamente, quando convocado pelo Diretor por iniciativa própria ou a requerimento de 1/3 dos membros que o constituem. Na condição de órgão consultivo, deliberativo e normativo, responsável pela jurisdição superior da Faculdade, compete ao Conselho Superior, entre outras atribuições, a deliberação final sobre o Projeto Pedagógico Institucional da Faculdade e os Projetos Pedagógicos dos cursos.

A **Diretoria Geral** é o órgão superior, de natureza executiva, responsável pelo planejamento, supervisão, execução, fiscalização e avaliação das atividades acadêmicas e administrativas da Faculdade. O Diretor é auxiliado nas suas funções pelo Vice-Diretor. O Diretor e o Vice-Diretor são designados pela mantenedora, para mandato de quatro anos, podendo ser reconduzidos. Além do Diretor e do Vice-Diretor, integram a Diretoria, vinculados diretamente ao Diretor, a Secretaria,

a Biblioteca e outros órgãos complementares ou de apoio técnico e administrativo. Integra também a Diretoria, a Comissão Própria de Avaliação, órgão autônomo, responsável pelos processos de avaliação institucional.

No que respeita à estrutura administrativa responsável pelo desenvolvimento e execução das atividades acadêmicas, a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP conta com as Coordenadorias de Curso, integrada pelo Colegiado de Curso, para as funções deliberativas, e pela Coordenação do Curso, para as tarefas executivas.

A **Coordenação de Curso** é exercida pelo Coordenador de Curso, escolhido e designado pelo Diretor Geral, para mandato de dois anos. As normas para a organização e o funcionamento das coordenadorias de curso são expedidas pela Diretoria, após a devida homologação de Conselho Superior.

O **Colegiado de Curso**, órgão de natureza normativa, consultiva e deliberativa no âmbito do curso. É dirigido pelo Coordenador do Curso, em mandato de dois anos, admitida recondução por igual período e reúne-se ordinariamente 01(uma) vez a cada bimestre, e extraordinariamente, quando convocado pelo coordenador ou a requerimento de um terço dos membros que o constituem.

Ao Colegiado de Curso compete:

- I. Analisar resultados de desempenho acadêmico dos alunos com vistas a pronunciamento pedagógico, acadêmico ou administrativo;
- II. Analisar e propor normas para o estágio supervisionado, elaboração e apresentação de monografia e ou trabalho de conclusão de curso a serem encaminhados ao Conselho Superior;
- III. Coordenar e supervisionar os planos e atividades docentes;
- IV. Inteirar-se do processo e dos resultados de avaliação institucional, padrões de qualidade para avaliação de cursos, avaliação de cursos e avaliação de desempenho e rendimento acadêmico dos alunos do curso, com vistas aos procedimentos acadêmicos;
- V. Organizar o processo de seleção de monitores;
- VI. Pronunciar-se sobre o projeto pedagógico do curso, programação acadêmica e seu desenvolvimento nos aspectos de ensino, pesquisa e extensão, articulados com os objetivos da Faculdade e com a presente norma regimental;
- VII. Pronunciar-se quanto à organização didático-pedagógica dos planos de ensino de disciplinas, elaboração e ou reelaboração de ementas, definição de objetivos, conteúdos programáticos, procedimentos de ensino e de avaliação e bibliografia;
- VIII. Propor e deliberar sobre programação acadêmica que estimule a concepção e a prática interdisciplinar entre disciplinas e atividades de distintos cursos;

- IX. Pronunciar-se e deliberar sobre pedidos de aproveitamento de estudos, transferências, adaptações, readmissões e reabertura de matrículas, bem como sobre matrículas os portadores de diploma de nível superior;
- X. Promover estudos sobre atualização dos conteúdos programáticos e das práticas de atividades de ensino e de novos paradigmas de avaliação de aprendizagem;
- XI. Exercer as demais atribuições que lhe sejam previstas em lei e neste regimento.

O Núcleo Docente Estruturante (**NDE**) é o órgão de caráter propositivo e pedagógico responsável pela estruturação/reestruturação do curso. Portanto, responsável pela elaboração/atualização do Projeto Pedagógico do Curso. O NDE será formado por cinco docentes do curso, indicados pelo Colegiado e nomeados pela Diretoria Geral da IES. A escolha deverá considerar os critérios mínimos sobre a área de formação, experiência docente e regime de trabalho, definidos nos Instrumentos de Avaliação de Curso aprovados pela CONAES.

São atribuições do NDE:

- I. Acompanhar, consolidar e atualizar o Projeto Pedagógico do Curso, definindo sua concepção e fundamentos, quando necessário;
- II. Estabelecer o perfil profissional do egresso do curso e contribuir para a consolidação desse perfil;
- III. Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado de Curso, sempre que necessário;
- IV. Fixar as diretrizes gerais dos programas das disciplinas do Curso e suas respectivas ementas, recomendando ao Coordenador do Colegiado, modificações dos programas para fins de compatibilização;
- V. Analisar e avaliar os Planos de Disciplinas dos componentes curriculares;
- VI. Supervisionar as formas de avaliação realizadas pela Comissão Interna de Avaliação do Colegiado do Curso e as realizadas pelo Colegiado tais como: Estágio Curricular Obrigatório e Trabalho de Conclusão de Conclusão de Curso (TCC), entre outras que sejam formadas;
- VII. Acompanhar as atividades do corpo docente, zelando pela integração curricular de forma interdisciplinar;
- VIII. Indicar e incentivar o desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão conforme as necessidades da graduação e as exigências do mercado de trabalho em sintonia com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do Curso;
- IX. Recomendar a aquisição de lista de títulos bibliográficos e outros materiais didáticos a partir da compatibilização do Plano de Disciplina e do acervo da biblioteca da Faculdade;
- X. Sugerir providências de ordem didática, científica e administrativa que se entendam necessárias ao desenvolvimento das atividades do Curso;
- XI. Zelar pela regularidade e qualidade do ensino ministrado pelo Curso;

- XII. Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação.

A **Comissão Própria de Avaliação**, integrada por representantes do Conselho Superior, do corpo docente da instituição, do corpo técnico-administrativo, do corpo discente e da comunidade, tem a responsabilidade de conduzir o processo de avaliação interna, a elaboração e divulgação de Relatórios de resultados dos processos de avaliação que envolve a participação da Faculdade e a sistematização e prestação de informações para os órgãos federais de avaliação e acompanhamento da Educação Superior.

#### **1.6.1. – Formas de Participação do Corpo Docente nas Atividades de Direção da Instituição**

Os professores participam nas atividades de direção da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, de diversas formas, conforme dispõe o Regimento Geral:

- a) Na constituição do Conselho Superior, por força do artigo 5º do Regimento da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, que conta com um docente, indicados pelos seus pares;
- b) No Conselho de Curso, de acordo com o Art. 21 do RI para o mandato de um ano, podendo ser reeleitos;
- c) No NDE – Núcleo Docente Estruturante, instituído em todos os cursos da Instituição nos termos da Resolução CONAES Nº 01, de 17 de junho de 2010 e de acordo com o RI no seu Art. 26 que diz que O NDE será formado por cinco docentes do curso, indicados pelo Colegiado e nomeados pela Diretoria Geral da IES.
- d) Também na Comissão Própria de Avaliação (CPA) no seu Art. 37 na CPA tem um representante do corpo docente.

## **1.7 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

### **Avaliação Institucional**

Gestores de instituições de ensino, sejam elas públicas ou privadas, sabem que as Instituições de Ensino Superior (IES) são organizações extremamente complexas e difíceis de administrar, dada a sua natureza peculiar.

Nesse contexto, a Avaliação Institucional apresenta-se como uma ferramenta indispensável para a gestão institucional, visto que, instituições de ensino se diferenciam dos demais tipos de organização pela sutileza dos processos envolvidos em sua atividade-fim. Enquanto sua porção administrativa se assemelha à de qualquer empresa prestadora de serviços, a parte pedagógica lida de modo mais direto com as incertezas das dimensões lógicas do conhecimento e do pensamento humano. Esse aspecto peculiar das escolas, colégios, faculdades e universidades faz com que a monitoração e controle exijam procedimentos específicos, adequados às suas características específicas. É nesse sentido que a Avaliação Institucional se impõe como ferramenta fundamental para a gestão de sistemas educacionais.

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP considera que a Avaliação Institucional é uma forma de examinar a instituição de Ensino Superior, em termos de suas estruturas e relações internas e externas, buscando uma visão compreensiva e crítica sobre o conjunto articulado de dimensões que constituem a totalidade do seu sistema educacional de forma a atingir os seguintes objetivos:

- a) Contribuir para aperfeiçoamento continua de sua atividade-fim;
- b) Servir como ferramenta para o planejamento da gestão empresarial e educacional;
- c) Permitir a construção de um processo sistemático para prestação de contas;
- d) Buscar a excelência do nível de serviço educacional como diferencial competitivo;
- e) Viabilizar o processo de desenvolvimento institucional.

Ou seja, a Avaliação Institucional é componente fundamental para a diferenciação entre o gerenciamento inteligente e o gerenciamento irracional, fornecendo subsídios para a justificativa de investimentos passados e futuros,

agregando valor à Instituição através do fortalecimento da gestão do sistema educacional e empresarial dada as melhorias que traz ao processo de planejamento e tomada de decisões pela obtenção dos seguintes benefícios:

- I A monitoração de todos os processos, dimensões e tendências relevantes a Instituição;
- II A obtenção e uso de modelos que mostram como atuam os mecanismos condicionantes dos processos e tendências observados no sistema empresarial e educacional;
- III A identificação das necessidades estratégicas e orientações especificam acerca da melhor forma de supri-las.

Através do conhecimento produzido pela Avaliação Institucional e dos mecanismos de controle que são colocados à disposição dos gestores, serão produzidas as condições para que a instituição possa maximizar a sua qualidade e minimizar suas perdas e custos, ganhando tanto em eficiência quanto em eficácia.

A avaliação Institucional da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP é um processo contínuo e planejado para que os dados obtidos com a avaliação institucional realizada em um semestre possam refletir o passado e o presente da instituição, o que permitirá elaborar metas para o futuro.

A concepção técnica e filosófica da avaliação institucional adotada na instituição tem como referência a legislação em vigor e o SISTEMA NACIONAL DE AVALIAÇÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR (SINAES), instituído pela lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Fundamenta-se na necessidade de promover a melhoria da qualidade da educação superior, a orientação da expansão da sua oferta, o aumento permanente da sua eficácia institucional, da sua efetividade acadêmica e social e, especialmente, do aprofundamento dos compromissos e responsabilidades sociais.

### **Avaliação da Aprendizagem**

A avaliação não é entendida nem como um ato isolado, ao término de um período letivo em que se julga se o aluno pode ou não ser aprovado, nem como um conjunto de constatações a respeito do aproveitamento ou não do aluno, sem se basear em medidas concretas e imediatas que permitam corrigir o comportamento do aluno (ou, se for o caso, do professor, ou até mesmo da programação). A



avaliação deve ser entendida como um processo integrado ao processo ensino-aprendizagem.

Os Professores baseiam-se nos objetivos a alcançar como critérios definidores do processo de avaliação: são os objetivos que dizem o que avaliar, de que forma avaliar, qual a técnica ou instrumento utilizar para avaliar, o que registrar e de que forma, como discutir o aproveitamento ou não da atividade e qual o encaminhamento a ser combinado com o aluno, tendo em vista reiniciar o processo de aprendizagem.

Aquisição de informações, desenvolvimento de habilidades motoras, capacidade de comunicação, participação e iniciativa no processo de aprendizagem, prontidão, habilidades técnicas e artísticas, atitudes de companheirismo, relacionamento humano, colaboração com os colegas, imaginação, memória, capacidade de relacionar informações etc. São objetivos que se constituem em critérios para o Professor organizar o processo de avaliação, elaborar os instrumentos avaliatórios adequados e utilizar as técnicas convenientes a todos eles aspectos em parte imprescindíveis ao se propor uma avaliação.

Estes elementos devem estar claros tanto para professores como para os alunos já que desta clareza é que advém um clima de colaboração, de compreensão fundamental no relacionamento professor/grupo/classe.

Portanto, espera-se dos professores do Curso de NUTRIÇÃO em EaD a manutenção de um clima de trabalho conjunto entre professor e aluno, mesmo durante o processo de avaliação. Que haja uma definição bastante clara do processo de avaliação quer por parte do professor quer por parte do aluno, mas também uma compreensão completa dos objetivos a serem atingidos. Isto traz segurança ao comportamento de ambos. O aluno sabe onde deverá chegar e que passos deverá percorrer para isso. O professor conhece quais são as aprendizagens a serem adquiridas pelo aluno e através de quais referências poderá determinar se elas foram ou não conseguidas de fato.

Faz parte do processo educativo o aluno aprender a se auto avaliar. O clima de cooperação e confiança entre professor e aluno facilita o desenvolvimento da capacidade de autoavaliação do aluno. Esta preenche finalidades importantíssimas, relacionadas com a condição de aprendiz de todo ser humano. Aprender a se autoavaliar é educar-se para a vida como cidadão do mundo.

A autoavaliação, para ser realizada adequadamente, requer todo um trabalho do professor e do aluno, a fim de que seja aprendida e desenvolvida, gradualmente, por meio de treino. O aluno precisa aprender não só a se observar, a comparar e a relacionar seu desempenho com os objetivos propostos, mas também a desenvolver uma honestidade pessoal a fim de reconhecer tanto seu sucesso como seu fracasso.

O processo de avaliação abarca tanto o desempenho do aluno, quanto o do professor, bem como a adequação do programa. Um processo de aprendizagem resulta da inter-relação de três elementos: o desempenho do aprendiz, o de seu orientador e a adequação do programa apresentado.

O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nos exercícios escolares. Compete ao professor da disciplina elaborar os exercícios escolares sob a forma de prova e demais trabalhos, bem como lhes julgar os resultados. Os exercícios escolares de verificação constam de trabalhos de avaliação, trabalhos de pesquisa e outras formas previstas no plano de ensino da disciplina.

Atendida em qualquer caso a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) às aulas e demais atividades escolares, é aprovado:

I Independentemente de exame final, o aluno que obtiver nota de aproveitamento não inferior a 6 (seis), correspondente à média aritmética das notas dos exercícios escolares;

II Ao final da disciplina, o aluno que não atingir a Média Parcial (MP) estabelecida no caput deste artigo, pode prestar exame final (EF), devendo obter, também, neste caso, uma Média Final (MF), resultante da média aritmética simples entre as notas obtidas na Média Parcial (MP) e o exame final (EF) para a disciplina, sendo considerado aprovado o aluno que obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero).

III É considerado reprovado na disciplina o aluno que obtiver Média Parcial ( $B1 + B2 = MP$ ) igual ou inferior a 1,9 (um vírgula nove) não podendo assim se submeter ao exame final (EF).

IV O aluno com Média Parcial Inferior a 2,0 (dois) ou com frequência inferior a 75% (setenta e cinco) por cento, será considerado reprovado na disciplina e não tem direito a prestar exame final (EF).

V O aluno reprovado por não ter alcançado, seja a frequência, sejam as notas mínimas exigidas, repetirá a disciplina, sujeito na repetência às mesmas exigências de aproveitamento, estabelecidas no Regimento.

### **1.7.1 Metodologia, Dimensões e Instrumentos a Serem Utilizados no Processo de Avaliação.**

O SINAES integra três modalidades principais de instrumentos de avaliação, aplicados em diferentes momentos:

1. Avaliação das Instituições de Educação Superior (AVALIES) – é o centro de referência e articulação do sistema de avaliação que se desenvolve em duas etapas principais:
  - a) auto avaliação - coordenada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA);
  - b) Avaliação externa – realizada por comissões designadas pelo INEP, segundo diretrizes estabelecidas pela CONAES.
2. Avaliação dos Cursos de Graduação (ACG) – avalia os cursos de graduação por meio de instrumentos e procedimentos que incluem visitas in loco de comissões externas. A periodicidade desta avaliação depende diretamente do processo de reconhecimento e renovação do reconhecimento a que os recursos estão sujeitos.

Princípios fundamentais do SINAES:

- a) Responsabilidade social com a qualidade de educação superior;
  - b) Reconhecimento da diversidade do sistema;
  - c) Respeito à identidade, à missão e à história das instituições;
  - d) Globalidade, isto é, compreensão de que a instituição deve ser avaliada a partir de um conjunto significativo de indicadores de qualidade vistos em sua relação orgânica e não de forma isolada;
  - e) Continuidade do processo avaliativo.
3. Avaliação do Desempenho dos Estudantes (ENADE) – aplica-se aos estudantes do final do primeiro e do último ano do curso, estando prevista a utilização de procedimentos amostrais. Anualmente o Ministro da Educação, com base em indicações da CONAES, definirá as áreas que participarão do ENADE.

No desenvolvimento de um processo avaliativo, cabe observar as seguintes etapas:

- a) Sensibilização de toda comunidade acadêmica;
- b) Definição da sistemática para a coleta de dados;
- c) Análise e definição dos dados.

Para o desenvolvimento do projeto de avaliação, é indispensável proceder ao diagnóstico da situação em estudo mediante:

- a) Dados cadastrais;
- b) Auto avaliação ou avaliação interna;
- c) Avaliação externa

A realização do diagnóstico da realidade educacional da Faculdade Impacto de Porangatu inclui as áreas:

## **Pedagógica**

### **Corpo docente**

- Qualificação profissional;
- Experiência docente na Instituição e fora dela;
- Experiência profissional fora da área acadêmica;

### **Corpo discente**

- Desejos;
- Posturas;
- Futuro.

### **Biblioteca**

- Acervo;
- Qualificação do pessoal;
- Condições de funcionamento;
- Sistema de organização;
- Grau de informatização;
- Qualidade dos serviços e adequação ambiental.

### **Organização didático-pedagógica**

- Efetividade do funcionamento dos órgãos colegiados;
- Critérios de avaliação discente;
- Avaliação dos currículos dos cursos de graduação;
- Levantamento dos programas de extensão;
- Levantamento da produção científica dos professores e alunos;

- Análise dos resultados da avaliação externa.

### **Técnico-Administrativa**

- Levantamento da qualificação dos funcionários e dirigentes;
- Auto avaliação dos dirigentes e avaliação dos mesmos pela comunidade acadêmica.

### **Física**

- Análise das condições físicas dos prédios e sua adequação às necessidades específicas de cada curso;
- Análise dos equipamentos e da tecnologia de informação disponibilizada aos cursos à distância e sua adequação às necessidades específicas de cada curso.

## **1.7.2 Participação**

A CPA possui regimento próprio e nele constam todas as formas de participação da comunidade acadêmica, técnica e administrativa e dos representantes da comunidade local, estando de acordo com os princípios estabelecidos pelo SINAES. Dessa forma a CPA – Comissão Própria de Avaliação será integrada por sete profissionais da FIP, sendo três representantes do corpo docente, um representante do corpo técnico-administrativo, dois representantes do corpo discente e um representante da comunidade.

Cabe aos integrantes da CPA propor diretrizes, objetivos e outras especificações necessárias à elaboração dos instrumentos de autoavaliação institucional, a condução dos processos de avaliação internos da Instituição, de sistematização e de prestação das informações solicitadas pelo INEP através da CONAES – Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior, sendo a responsável pelo preenchimento de formulários e relatórios de avaliação a serem fornecidos aos SINAES – Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior e, atuar de forma autônoma em relação a Conselhos e demais órgãos colegiados existentes na Instituição de Ensino Superior.

### **1.7.3 Formas de Utilização dos Resultados das Avaliações**

Na etapa de consolidação do processo será elaborado um relatório final, envolvendo as ações realizadas, a análise das informações e o tratamento dado aos relatórios parciais, inclusive a preparação dos documentos para divulgação e elaboração do plano de adequação e implantação dos resultados.

Inserir-se, ainda, nessa etapa, a divulgação do relatório final do sistema de avaliação, bem como a elaboração de um balanço crítico que apresente a análise das estratégias adotadas pelo sistema, análise diagnóstica dos principais problemas e possíveis causas e dos aspectos positivos relevantes da Instituição, bem como planejamento das ações futuras. A consolidação do processo efetiva-se com o encaminhamento do relatório final do processo de avaliação para CONAES/INEP.

Com base no Relatório Final serão conhecidos os pontos fortes e os pontos fracos da FIP. Com isso, as medidas de ajustes serão feitas e apresentadas à comunidade como forma de manter e aumentar o padrão de qualidade que desejamos.

## **1.8 Administração da IES**

### **1.8.1 Condições de Gestão**

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP tem definida sua organização acadêmico-administrativa e financeira em seu regimento geral, e possibilitam adequada interação entre a estrutura organizacional e a prática administrativa.

A Faculdade Impacto de Porangatu apresenta uma estrutura organizacional composta por:

- I. Conselho Superior – CONSUP
- II. Diretoria Geral;
- III. Diretoria Acadêmica;
- IV. Gerência Administrativa e Financeira
- V. Coordenadoria de Curso;
- VI. Colegiado do Curso;
- VII. Núcleo Docente Estruturante – NDE;

O Conselho Superior (CONSUP) é o órgão superior normativo e de deliberação da Faculdade e sua definição, composição e atribuições estão descritas nos Artigos 5º, 6º e 7º do Regimento Interno da Faculdade.

A Diretoria Geral é exercida pelo Diretor sendo o órgão executivo superior de gestão de todas as atividades da Faculdade e as suas organizações e funcionamentos são definidos em regulamento próprio, aprovados pelo CONSUP.

A Diretoria Acadêmica é exercida pelo Diretor (a) acadêmico (a), sendo órgão executivo superior de gestão das atividades correlatas ao ensino, à pesquisa, à extensão e à pós-graduação da Faculdade.

A Diretoria Acadêmica é composta pelas Coordenações de Curso, Coordenação de Pós-Graduação, Coordenação de Extensão e Coordenação de Estágios, tem por finalidade promover a avaliação institucional e pedagógica da Faculdade, avaliando e propondo a viabilidade de criação de novos cursos de graduação e pós-graduação. Desenvolve as ações necessárias à autorização e reconhecimento dos cursos, bem como criando projetos e planos com a finalidade de concretizar as prioridades, a missão e o referencial de qualidade definidos pela IES, propondo melhorias com base nos relatórios obtidos da análise e acompanhamento de cada curso.

Compete ao Diretor (a) Acadêmico(a) elaborar o planejamento anual de atividades para a implementação das ações e projetos que visem à melhoria do ensino, da gestão e da aprendizagem na Faculdade, estabelecendo normas para o funcionamento dos setores acadêmicos.

As Coordenações de Curso são concebidas para executar as atividades de coordenação, bem como para coordenar as atividades entre professores e alunos. Às Coordenações é entregue um papel muito importante que é a gestão didático-pedagógica do ensino.

Sendo assim, a base das funções de ensino e extensão da FIP se constitui dos docentes das disciplinas que a integram, sua administração se encontra sob a responsabilidade de um coordenador, escolhido pelo Diretor Geral e designado pelo Diretor (a) Acadêmico(a).

## **1.9 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO**

- a) Nome do Curso: **Bacharelado em Nutrição EaD**
- b) Nome da Mantida: **Faculdade Impacto de Porangatu - FIP**

- c) Endereço de Funcionamento do Curso: **O Curso de Bacharelado em Nutrição EaD será ofertado na Rua 15, N. 27. Qd 34, LT 34, Centro, CEP 76.550-000, Porangatu - Goiás.**
- d) **Justificativa para a criação/existência do curso**, com dados socioeconômicos e socioambientais da região:

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição EaD da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP, parte da concepção de que a Nutrição se auto define como ciência que atua com profissionais com autonomia e discernimento para assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades. Possui uma concepção holística de enfrentamento do fator patológico, bem como da promoção da saúde por meio de ações e abordagens contemporâneas de formação pertinentes e compatíveis com referências nacionais e internacionais, capazes de atuar com qualidade, eficiência e resolutividade no Sistema Único de Saúde (SUS) e nos demais espaços de atuação do nutricionista, considerando os avanços científicos e tecnológicos do Século XXI.

A Nutrição foi regulamentada como profissão por meio da Lei n.º 5.276/1967, tornando-se então necessária uma formação em nível de ensino superior para o seu exercício. Como Ciência da Saúde, a Nutrição tem como objetivo orientar sobre os hábitos de vida saudáveis com o intuito de promover saúde e reduzir o índice de doenças crônicas não transmissíveis.

Além disso, a ciência busca contribuir para a recuperação da saúde em casos de doenças, tendo sua prática clínica alicerçada em evidências e pesquisas científicas. Sua formação acadêmica capacita o nutricionista para atuar em todos os níveis de atenção à saúde e em equipes multidisciplinares, podendo este desempenhar as atividades inerentes à sua profissão em hospitais, clínicas, consultórios, domicílios, postos de saúde, academias, escolas, indústrias de alimentos, cozinhas e refeitórios industriais, dentre outros, estando esta profissão em crescimento exponencial no mercado de trabalho.

A Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN), primeira entidade representativa da categoria, criada em 1949, foi fundamental para a regulamentação da profissão e criação dos conselhos de nutricionistas. O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) foi criado a partir da mobilização de profissionais, estudantes e entidades de nutrição pela Lei n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978, e



regulamentado pelo Decreto n.º 84.444, de 30 de janeiro de 1980, sendo uma autarquia federal sem fins lucrativos, de interesse público, com poder delegado pela União para normatizar, orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício e as atividades da profissão de nutricionista em todo o território nacional, em defesa da sociedade. O CFN tem sede em Brasília – DF e jurisdição em todo o país.

Atualmente, o sistema CFN/CRN é constituído por onze regionais, sendo CRN-1 (Distrito Federal, Goiás, Mato Grosso e Tocantins), CRN-2 (Rio Grande do Sul), CRN-3 (São Paulo e Mato Grosso do Sul), CRN-4 (Espírito Santo e Rio de Janeiro), CRN-5 (Bahia e Sergipe), CRN-6 (Alagoas, Paraíba, Pernambuco, e Rio Grande do Norte), CRN-7 (Acre, Amapá, Macapá, Pará, Rondônia e Roraima e Amazonas), CRN-8 (Paraná), CRN-9 (Minas Gerais) e CRN-10 (Santa Catarina) e 11 (Ceará, Piauí e Maranhão) . Aos Conselhos Regionais cabe cumprir e fazer cumprir as normas que regem a profissão e realizar as atividades de fiscalização e orientações ético-profissionais em suas respectivas jurisdições.



Figura 1: Regionais do CRN

CRN-1: DF, GO, MT, TO – sede: Brasília-DF

Fonte: <https://www.cfn.org.br/index.php/conselhos-regionais-crn/>

No Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª região (CRN-1) (DF, GO,MT,TO), encontram-se atualmente registrados 14.163 profissionais nutricionistas (pessoa física), além de 2.977 profissionais registrados como pessoa jurídica. Considerando as diversas áreas de atuação profissional e ainda a população dos Estados em **15.498.503** habitantes, estima-se que haja apenas 1(um) nutricionista para cada 850 habitantes, demonstrando claramente a necessidade de um maior número deste profissional atuando em nossa região, tendo em vista o crescente índice de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil,

As doenças e agravos não transmissíveis (DANT) são responsáveis por mais da metade do total de mortes no Brasil. Em 2019, 54,7% dos óbitos registrados no Brasil foram causados por doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e 11,5% por agravos. As DCNT, principalmente as doenças cardiovasculares, cânceres, diabetes e doenças respiratórias crônicas, são causadas por vários fatores ligados às condições de vida dos sujeitos. Estes são determinados pelo acesso a: bens e serviços públicos, garantia de direitos, informação, emprego e renda e possibilidades de fazer escolhas favoráveis à saúde. Os principais fatores de risco comportamentais para o adoecimento por DCNT são: tabagismo, consumo de álcool, alimentação não saudável e inatividade física. Estes podem ser modificados pela mudança de comportamento e por ações governamentais que regulamentem e reduzam, por exemplo, a comercialização, o consumo e a exposição de produtos danosos à saúde.

No Brasil, em 2021, 57,2% da população adulta apresentaram excesso de peso e 34% informaram consumir frutas e hortaliças regularmente. O relatório da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico 2006 até 2021 (Vigitel), do Ministério da Saúde, publicado nesta semana, mostra a análise da evolução anual dos indicadores relacionados ao estado nutricional e ao consumo alimentar. O levantamento monitorou os números relacionados ao excesso de peso, obesidade, diabetes e outros fatores de risco que são responsáveis pela maior parte das doenças crônicas não transmissíveis.

O relatório do Vigitel apontou que a frequência de adultos com excesso de peso, entre 2006 e 2021, variou de 42,6%, em 2006, a 57,2% em 2021. A variação representa um aumento médio de um ponto percentual a cada ano. Em relação à

obesidade, a frequência de adultos obesos aumentou no período entre 2006 e 2021, variando de 11,8%, em 2006, a 22,4% em 2021.

A frequência de adultos que consumiram regularmente frutas e hortaliças manteve-se estável no período, variando de 33,0%, em 2008, a 34,2% em 2021. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda a ingestão diária de pelo menos 400g de frutas e hortaliças, o que equivale, aproximadamente, ao consumo diário de cinco porções desses alimentos

Em estudos epidemiológicos, o diagnóstico do estado nutricional de adultos é feito a partir do índice de massa corporal (IMC), obtido pela divisão do peso, medido em quilogramas, pela altura ao quadrado, medida em metros (kg/m<sup>2</sup>) (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2021). O excesso de peso é diagnosticado quando o IMC alcança valor igual ou superior a 25 kg/m<sup>2</sup>, enquanto a obesidade é diagnosticada com valor de IMC igual ou superior a 30 kg/m<sup>2</sup> (National Health and Nutrition Examination Survey – NHANES II, 2021). Esses critérios são os utilizados pelo Vigitel para analisar as informações sobre peso e altura fornecidas pelos entrevistados. Excesso de peso A frequência de adultos com excesso de peso variou entre 51,3%, em São Luís, e 62,7% em Cuiabá. As maiores frequências de excesso de peso foram observadas, entre homens, em Cuiabá (68,6%), Maceió (65,7%) e Porto Velho (64,6%); e, entre mulheres, no Rio de Janeiro e em São Paulo (60,1%), Recife (59%) e Fortaleza (58%). As menores frequências de excesso de peso, entre homens, ocorreram em Salvador (54%), São Luís (54,2%) e Curitiba (54,6%); e, entre mulheres, em Palmas (46,7%), Goiânia (47,7%) e São Luís (49%)

De acordo com a Pesquisa Nacional de Saúde (PNS, 2020), atualmente mais da metade dos adultos apresenta excesso de peso (60,3%, o que representa 96 milhões de pessoas), com prevalência maior no público feminino (62,6%) do que no masculino (57,5%). Já a condição de obesidade atinge 25,9% da população, alcançando 41,2 milhões de adultos. E, em 2020, das crianças acompanhadas na Atenção Primária à Saúde (APS) do SUS, 15,9% dos menores de 5 anos e 31,7% das crianças entre 5 e 9 anos tinham excesso de peso, e dessas, 7,4% e 15,8%, respectivamente, apresentavam obesidade segundo Índice de Massa Corporal (IMC) para idade. Quanto aos adolescentes acompanhados na APS em 2020, 31,8% e 11,9% apresentavam excesso de peso e obesidade, respectivamente.

Considerando todas as crianças brasileiras menores de 10 anos, estima-se que cerca de 6,4 milhões tenham excesso de peso e 3,1 milhões tenham obesidade. E considerando todos os adolescentes brasileiros, estima-se que cerca de 11,0 milhões tenham excesso de peso e 4,1 milhões tenham obesidade. No contexto das DCNT, emerge a necessidade premente de conhecer o comportamento da população, que pode refletir em impactos na saúde em todas as fases da vida, visto que as condições em que as pessoas vivem e trabalham influenciam a qualidade de vida e saúde (*WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2013*).

A maioria das mortes prematuras está ligada a fatores de risco modificáveis, tais como obesidade, hábito alimentar inadequado, inatividade física, tabagismo, consumo de bebidas alcoólicas, poluição ambiental e saúde mental. Políticas de saúde que criam ambientes propícios para escolhas saudáveis e acessíveis são essenciais para motivar as pessoas a adotarem e manterem comportamentos saudáveis (*ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE, 2017*).

No cenário das DCNT's é importante, ainda, correlacionar os fatores ambientais, dentre eles os dietéticos, com a incidência de câncer, tendo em vista que diversas investigações científicas (estudos caso controle) já correlacionaram o padrão dietético ocidental, rico em gordura animal, carne vermelha e produtos refinados, além de pobre na ingestão de fibras e antioxidantes, com o diagnóstico de câncer.

O Brasil terá 625 mil novos casos de câncer a cada ano do triênio 2020-2022. E a obesidade estará entre os principais fatores de risco para o desenvolvimento de 11 dos 19 tipos mais frequentes na população brasileira. Comportamentos não saudáveis como fumar, consumir bebidas alcoólicas, sedentarismo e manter dieta pobre em vegetais também aumentam o risco de 10 tipos da doença. Todas essas informações constam da publicação Estimativa 2020 – Incidência de Câncer no Brasil, lançada hoje pelo INCA, durante cerimônia que marcou os 20 anos do Dia Mundial do Câncer.

Neste cenário, é iminente a necessidade de profissionais nutricionistas que possam trabalhar na assistência aos pacientes com doenças relacionadas à alimentação inadequada, mas que, além disso, esteja na assistência primária, orientando quanto aos hábitos alimentares que possam prevenir o excesso de peso e conseqüentemente suas comorbidades e, outras condições patológicas

relacionadas ao padrão dietético ocidental. O profissional nutricionista, também precisa estar inserido em instituições de ensino para a orientação nutricional a pré-escolares, escolares e adolescentes, tendo em vista a contribuição para a formação dos hábitos alimentares adequados desde a infância, além de participar de ações no âmbito da gestão pública contribuindo para o fortalecimento da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN).

Ainda, o nutricionista tem um grande campo de atuação na responsabilidade técnica de unidades de alimentação e nutrição, onde além de gerenciar equipes, rotinas de trabalho, elaboração de cardápios, gerenciamento de custos e garantia da qualidade total na produção de alimentos seguros, este profissional deve ser responsável pela sustentabilidade dentro das unidades, orientando e padronizando rotinas com vistas ao aproveitamento integral dos alimentos e otimização dos recursos naturais.

Ao propor um novo curso de Nutrição, a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP parte da percepção de que estes profissionais precisam estar preparados para os desafios do século XXI, em especial no que tange a promoção da vida com qualidade, contribuindo para a redução dos índices de excesso de peso e suas comorbidades em todas as faixas etárias, além de um profissional com senso crítico para participar da construção e fortalecimento de políticas públicas na área de alimentação e nutrição, consciente, ainda, de suas responsabilidades com a preservação dos recursos ambientais, sendo esta prática incorporada diariamente em sua rotina em todos os campos de atuação do nutricionista.

Deste modo, torna-se imprescindível que os profissionais nutricionistas estejam alinhados com as tendências globais e novas tecnologias em saúde, as quais estão atreladas a crescente atenção e investimento em saúde. O nutricionista necessita estar em contato com as perspectivas futuras de sua profissão desde o momento da graduação e, sobretudo, este necessita “aprender a aprender”, tornando-se capaz de manter-se atualizado e alinhado com as necessidades do mercado ao longo de toda a sua carreira profissional (DENEHY et al., 2018).

A implantação do curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP está em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Graduação em Nutrição, contempladas na Resolução CNE/CES 5 de 7 de novembro de 2001. Fundamentado em um projeto pedagógico comprometido com as prerrogativas teóricas e técnicas da Nutrição, este curso visa formar profissionais

nutricionistas que atuem junto a equipes multiprofissionais e interdisciplinares de saúde. Daí decorre uma reflexão sobre o compromisso de formar um profissional polivalente, hábil para conviver e atuar em um espaço multi e interdisciplinar, mantendo uma interlocução permanente entre os componentes curriculares entre si, para que sua formação capacite o aluno ao exercício de integrar os diversos saberes que compõem sua formação profissional, articulando-os de maneira crítica e reflexiva.

Tendo como referência as novas Diretrizes Curriculares Nacionais, a Instituição articula ensino, pesquisa e extensão por meio de programas de monitoria, iniciação científica, projetos de extensão junto a comunidade, estágios curriculares e extracurriculares, parcerias com órgãos públicos, privados e do terceiro setor, coerentes com sua missão institucional de “ser um centro de excelência em educação superior, orientado para gerar consciência crítica, formando empreendedores com o perfil que as transformações da sociedade exigem, integrados com a realidade regional”. Nessa perspectiva, entende-se que a concepção do curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP reflete a preocupação com a formação de profissionais comprometidos com a melhoria da qualidade de vida e saúde da população em geral, a partir de uma visão humanista, generalista e multidisciplinar, aliada aos princípios da bioética.

O curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP apresenta uma importante relevância social, uma vez que exerce influência direta sobre a saúde da comunidade por meio de estágios propostos em diferentes áreas, como a assistência nutricional a gestantes, crianças, adolescentes, adultos, idosos e grupos de risco, atendidos pelo Sistema Único de Saúde, além de instituições de ensino municipais, ações e projetos de extensão e pesquisa direcionados a comunidade externa.

A partir do contexto apresentado, a justificativa de oferta do curso de Nutrição se baseia na carência destes profissionais em nossa região, bem como na necessidade em formar profissionais com pensamento crítico que possam elaborar suas condutas terapêuticas na prática baseada em evidências, bem como profissionais para atuarem direcionados a ações e setores públicos de saúde, buscando suprir as necessidades da população. Além disso, a representatividade da cidade de Porangatu para a Região Norte é um fator que tem contribuído para a procura de serviços de saúde, uma vez que a cidade é considerada um Polo

Regional de Saúde, servindo como fonte de atendimento da população regional, assim como, um polo universitário absorvendo estudantes de cidades vizinhas.

Diante do que fora destacado, o curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP tem como foco formar um profissional nutricionista que reconheça e vivencie cotidianamente suas responsabilidades e atribuições na área da saúde, e que valorize as ações de atenção primária sem, no entanto, subestimar a atenção especializada. Um profissional capaz de promover a saúde, atuar na prevenção e reabilitação, com um olhar diferenciado para o estilo de vida das pessoas, respeitando a cultura, hábitos arraigados e contribuindo para melhoria da qualidade de vida, além de um envelhecer mais saudável, construindo a crítica do ponto de vista do cuidado integral, assegurando a qualidade e humanização da assistência aos indivíduos, famílias e coletividades.

O conjunto de atividades acadêmicas previstas para a integralização do curso, bem como sua distribuição ao longo dos semestres, visa à formação de um profissional generalista, com sólidos conhecimentos para o exercício de sua profissão. O curso foi concebido e adequado de forma que o aluno seja estimulado a exercer sua capacidade crítica e reflexiva, desenvolver sua capacidade de estruturar e contextualizar problemas e buscar soluções alternativas, evitando o excesso de centralização do processo de ensino no professor, conteúdos que seguem lógicas inapropriadas (cargas horárias excessivas e fragmentação de conteúdos) e a rigidez da matriz curricular. Essa rigidez traz consigo, problema da adequabilidade de conteúdos e de habilidades às demandas impostas pelo ambiente acelerado de mudança do conhecimento e pelo dinamismo no mundo do trabalho.

O curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP é ofertado na modalidade a distância, sendo os estágios curriculares supervisionados ofertados na modalidade presencial no período diurno (matutino e/ou vespertino) e/ou noturno, dependendo do campo de estágio. Cabe destacar, que o regime do curso é seriado semestral contemplando uma carga horária de 3.400 horas que está em consonância com a Resolução nº 4, de 6 de abril de 2009, a qual dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração de diversos cursos de graduação, incluindo nutrição.

De acordo com o Projeto pedagógico, a integralização do curso em 4 (quatro anos) é justificada pela existência de disciplinas ofertadas na modalidade de ensino

à distância - EAD, estando em conformidade com o disposto pela Portaria Nº 1.428, de 28/12/2018 em relação à carga horária (Art. 2º) e a Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2001.

De acordo com as diretrizes curriculares, dispostas na Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2001, o projeto pedagógico do curso deverá contemplar atividades complementares. Em nosso projeto pedagógico estas totalizam 140 h distribuídas ao longo dos 4 (quatro anos) de graduação, as quais incluem participações em eventos científicos, monitorias, estágios extracurriculares, iniciações científicas, projetos de extensão, visitas técnicas, estudos complementares, cursos de curta duração, entre outros.

Por fim, destaca-se que os estágios curriculares supervisionados (totalizam 720 h) se estendem do sétimo ao oitavo semestre e ocorrem no período diurno e/ou noturno, estes estágios atendem o Parecer CNE/CES 1210/2001 de 10 de dezembro de 2001 e a Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2001, compreendendo cerca de 20,6% da carga horária total do curso.

A partir do exposto acima, considera-se adequado o cumprimento das 3400h em um período mínimo de 4 (quatro) anos, contemplando as diretrizes curriculares e oferecendo uma formação sólida ao futuro nutricionista, atendendo ainda ao propósito de “evitar o prolongamento desnecessário da duração dos cursos de graduação” (Parecer CNE/CES 1210/2001 de 10 de dezembro de 2001).

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição EaD da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP, parte da concepção de que a Nutrição se auto define como ciência que atua com profissionais com autonomia e discernimento para assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades. Possui uma concepção holística de enfrentamento do fator patológico, bem como da promoção da saúde por meio de ações e abordagens contemporâneas de formação pertinentes e compatíveis com referências nacionais e internacionais, capazes de atuar com qualidade, eficiência e resolutividade no Sistema Único de Saúde (SUS) e nos demais espaços de atuação do nutricionista, considerando os avanços científicos e tecnológicos do Século XXI.

Entendendo que o ensino não se resume somente ao ambiente acadêmico, mas em tudo que dele decorre, em especial ao mercado de trabalho e desenvolvimento regional e nacional a FIP, sob a égide da mantenedora, decidiu



constituir um projeto diferenciado para instalação do Curso Superior de Nutrição (Bacharelado) EaD para oferta em seu polo sede situado em Porangatu-GO.

Partindo da premissa de que a educação deve ser o elo entre a formação profissional e as demandas exigidas pela sociedade, este curso está fundamentado na perspectiva de uma atuação tecnológica e profissional e ao mesmo tempo empreendedora, ainda, sob o princípio norteador e o entendimento de que a educação superior é ação que possibilita a integração entre o saber e o homem.

A finalidade desse curso é a formação de profissionais na educação superior, promovendo a aprendizagem a partir do desenvolvimento de competências e habilidades específicas aqui definidas no perfil do egresso, e ao mesmo tempo trazendo como diferenciais o enfoque em políticas públicas de alimentação e nutrição, gestão e controle de qualidade de alimentação coletiva e dietoterapia para prevenção, manutenção e promoção da saúde.

Diante desta visão, reafirmam-se os princípios da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP, os quais permearão todas as atividades desenvolvidas, privilegiando a formação voltada para ciência, ética e o sentido da existência humana, buscando a interação de todas as atividades acadêmicas de forma a conceber uma ação educacional apropriada à realidade nacional e local.

O PPC também está pautado na Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais; na Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos; na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, e no Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, sobre Políticas de Educação Ambiental; com adequação de seus conteúdos curriculares às exigências do Decreto nº 5.626/2005, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras; A temática da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena está inclusa nas disciplinas e atividades curriculares do Curso Bacharelado em Nutrição, em atendimento às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena (Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP N° 01 de 17 de junho de 2004).

O PPC contempla a disciplina de Libras na estrutura curricular do curso, conforme o Dec. N° 5.626/2005.

Há integração da educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente, conforme as Políticas de educação ambiental (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002).

A infraestrutura institucional apresenta condições de acesso para portadores de necessidades especiais, em observância ao Decreto nº 5.296/2004.

O presente Projeto é o resultado da construção coletiva na sua revisão produzida durante reuniões do NDE e do Colegiado do Curso, dos quais participaram docentes sob a coordenação do Curso, docentes, Direção da Faculdade. À Coordenação do Curso coube a tarefa de planejar, coordenar todo o processo, os encontros e elaborar as atas do que foi produzido.

Buscou-se revisar o Projeto Pedagógico para que refletisse o desejo dos docentes em fazer parte de um Curso de Nutrição com ênfase na integração das diversas áreas do conhecimento responsáveis pela formação do/a aluno/a.

A sua construção e posterior revisão procurou contemplar oportunidades para levar os alunos a aprender a aprender, o que engloba aprender a ser, aprender a fazer, aprender a viver juntos e aprender a conhecer, garantindo a capacitação de profissionais com autonomia e discernimento para assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades. Sempre atento às inovações da profissão e do mercado de trabalho, participando da construção do conhecimento, gerando e utilizando pesquisas, um profissional que represente o esforço do Curso de Nutrição para atender às expectativas de excelência dos cursos da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP

## **1.10 PRINCÍPIO POLÍTICO-FILOSÓFICO**

A especificidade da ação educativa se caracteriza, fundamentalmente, como a formação da consciência sobre a realidade humana e sobre o mundo a cerca, como também na criação das condições sistemáticas que permitam ao homem a identificação de problemas e a busca de soluções mais adequadas. Neste sentido, o conhecimento e a ação educativa se definem como forma de compreensão, interpretação e intervenção na realidade.

Estabelecer, portanto, uma proposta de ação para uma instituição de natureza educativa, no caso de uma faculdade, depende, essencialmente, de sua

tomada de posição política e filosófica, depende assim da visão do ideal de homem e de sociedade que se quer construir. Este posicionamento é que vai, por sua vez, apresentar uma definição sobre a ação educativa e sobre as características que deve ter uma instituição desta natureza.

A Faculdade Impacto de Porangatu – FIP, tendo com finalidade a formação de profissionais, aptos para a inserção no diferentes setores sociais, apresenta como princípio político e filosófico o desenvolvimento das capacidades de percepção, observação e intervenção na realidade dinâmica e global, vista em suas dimensões: social, política, econômica, religiosa, jurídica, e cultural e, igualmente, no desenvolvimento das formas de representações desta mesma realidade, a fim de que esses profissionais possam participar de forma ativa e efetiva do desenvolvimento da sociedade em que se encontram inseridos.

O Curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP define como premissa básica, para o cumprimento de sua missão, o comprometimento com uma postura orientada pelos seguintes princípios filosóficos:

- ✓ Visão humanística;
- ✓ Excelência como busca permanente;
- ✓ Produção de conhecimento;
- ✓ Interdisciplinaridade;
- ✓ Prática do diálogo;
- ✓ Preservação de valores éticos;
- ✓ Universalidade e pluralidade do pensamento;
- ✓ Comprometimento com o desenvolvimento sustentável.

## **1.11 JUSTIFICATIVA DO CURSO**

Porangatu é um município brasileiro do interior do estado de Goiás, Região Centro-Oeste do país. Sua população estimada em 2017 era de 45.315 habitantes (IBGE). É considerado o principal município do Norte de Goiás. O município é cortado pela Rodovia Belém-Brasília (BR-153), um dos mais importantes corredores rodoviário brasileiro, por onde escoam grande parte da produção agrícola e industrial brasileira.

Porangatu está em sua própria microrregião, (Microrregião de Porangatu), com 45.315 habitantes em uma área de 35.287 km<sup>2</sup>; está a 426 km da capital, Goiânia. Esta microrregião (com área total de 35.171,853 km<sup>2</sup>) serve como um núcleo para dezoito municípios no norte do Estado de Goiás sendo eles: Alto

Horizonte, Amaralina, Bonópolis, Campinaçu, Campinorte, Campos Verdes, Estrela do Norte, Formoso, Mara Rosa, Minaçu, Montividiu do Norte, Mutunópolis, Niquelândia, Nova Iguaçu de Goiás, Santa Tereza de Goiás, Santa Terezinha de Goiás, Trombas e Uruaçu com um total de 241.009 habitantes em 2016 segundo Ministério da Saúde. O município se situa a oeste da principal rodovia do estado, que é a BR-153, que liga Belém a Brasília e o sul do estado com o estado do Tocantins.

O sistema de saúde de Porangatu conta com dois hospitais, vinte e quatro Unidades de Terapia Intensiva, três unidades de Pronto Atendimento, duas unidades de atendimento do SAMU, um núcleo de vigilância e saúde, além de vasta rede de estabelecimentos privados que oferecem serviços de baixa, média e alta complexidade.

No município são realizados procedimentos cirúrgicos neurológicos, ortopédicos, gástricos entre outras especialidades.

Levando em consideração o cenário cirúrgico local, evidencia-se a necessidade de formação de profissionais que atuem principalmente nas áreas de neurologia, ortopedia e cardiopulmonar nos três níveis de atenção à saúde.

Os cursos da área da saúde da Faculdade Impacto de Porangatu são ofertados no município supracitado, e dentre estes cursos, destaca-se o Curso de que desempenha importante papel nas diversas áreas de atuação e em todos os níveis de atenção à saúde: promoção, assistência, atenção e educação.

A criação e consolidação do Curso de Nutrição possibilita a formação de profissionais da saúde / nutricionistas que caracterizará o marco inicial de grandes mudanças nos padrões de assistência à saúde multiprofissional, na qualidade de vida e no nível educacional da população local, melhorando sobremaneira a perspectiva de vida e o futuro da população desta região.

Nos últimos anos, em consequência de diversos fatores, como a melhoria das condições sanitárias e de acesso a bens e serviços, as pessoas têm vivido mais tempo. Os avanços na área da saúde têm possibilitado que cada vez mais pessoas consigam viver por um período mais prolongado, mesmo possuindo algum tipo de incapacidade. Diante da situação atual de envelhecimento demográfico e aumento da expectativa de vida, algumas demandas são colocadas para a família, sociedade e poder público, no sentido de proporcionar melhor qualidade de vida às pessoas.

Dos avanços na área de saúde emergiram complexos e sofisticados recursos tecnológicos para o aprimoramento e rigor do diagnóstico, assim como propiciaram a criação da formação em Nutrição. Definida como ciência aplicada ao estudo, diagnóstico, prevenção e tratamento O profissional nutricionista diagnostica disfunções, avalia e reavalia, prescreve tratamento nutricional, emite prognóstico, elabora projetos de intervenção e decide pela alta nutricional.

Nesse sentido, constatam-se a abertura de novas tendências de formação ligadas à atenção e à promoção da saúde, decorrentes das exigências da atualidade da vida em sociedade e dos avanços científicos e tecnológicos na área da saúde, evidenciando a necessidade de ampliação do quantitativo de profissionais qualificados para atuarem na área de Nutrição.

Com base no exposto, a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP se propôs a implantar o Curso de Nutrição (Bacharelado), que agrega valor aos demais cursos implantados e previstos para a área de saúde.

O curso visa propiciar formação ou aprimoramento de profissionais de nível superior com potencial para acompanhar os avanços tecnológicos da área e, para utilizar, adequadamente e de forma otimizada, os equipamentos e recursos na área, capacitados para o exercício de atividades referentes às mais diferentes áreas da nutrição.

O Curso de Nutrição (Bacharelado) da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP tem a finalidade de oferecer oportunidade diferenciada para a formação do indivíduo que deseja ingressar no vasto campo da saúde, com conhecimento científico e tecnológico e com competência profissional.

Como um centro diferenciado de prestação de serviços na área de saúde, Porangatu credencia-se a propiciar a formação deste profissional que poderá interagir com as equipes multiprofissionais da área de saúde já existentes, podendo atuar e atender às demandas do mercado de trabalho. O Curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP enseja a formação de um profissional qualificado para analisar criticamente a realidade social para nela intervir acadêmica e profissionalmente, buscando a transformação da realidade social e o benefício da sociedade.

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP reflete as expectativas educacionais da Instituição dispostas no

seu PDI, bem como as necessidades do estado de Goiás e do município de Porangatu.

O Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP, visa desenvolver um currículo que possam construir o perfil acadêmico e profissional com competências, habilidades, atitudes e conhecimentos, dentro de perspectivas e abordagens contemporâneas de formação pertinentes e compatíveis com referências nacionais e internacionais, capazes de atuar com qualidade, eficiência e resolutividade no Sistema Único de Saúde (SUS) e nos demais espaços de atuação do nutricionista, considerando os avanços científicos e tecnológicos do Século XXI. Propõe ainda uma sólida formação teórica, científica e prática, aliada ao desenvolvimento do senso ético e de responsabilidade social para o exercício da profissão a fim de atender a demanda do mercado.

O curso visa fornecer ensino e formação profissional para grande número de alunos, mantendo, contudo, o pressuposto fundamental da preservação da qualidade em primeiro lugar, dentro do espírito de formar um profissional mais competente e ao mesmo tempo com maior versatilidade frente a um mercado de trabalho cada vez mais complexo, diversificado e competitivo, é o que se propõe.

As desigualdades de oportunidade no mercado de trabalho dependem em grande medida das características de acesso ao sistema educacional. Apesar do intenso crescimento da oferta do ensino superior, especialmente privado, o percentual de jovens com acesso a esse nível de ensino é ainda bastante reduzido. A situação econômica do grupo familiar deve ser considerada de forma relevante, e um dos procedimentos de incentivo aos estudantes provenientes de escolas públicas de ensino médio seria oferecer acesso em cursos mais próximos de suas residências. A partir da falta de perspectivas de nossos jovens evoluírem como pessoas e da carência de oportunidades apresentadas a estes, a proposta é direcionar esforços para garantir uma formação de qualidade a esta parcela da população. Principalmente com a visão de que a cultura é o que iguala as oportunidades das pessoas, e tendo esta como uma de suas fontes à educação, proporcionar uma educação de qualidade à população representa emancipar (igualar) os indivíduos mais carentes na sociedade.

O curso de Bacharelado em Nutrição ganha destaque e importância pelas possibilidades da necessidade que tem e na esfera educacional e para a sociedade de um modo geral, seus interesses e necessidades pessoais que motivam jovens

e adultos a iniciarem a vida acadêmica em nível superior.

Isto posto, a implantação do Curso se faz necessária em Porangatu em razão da expansão demográfica e das atividades educativas, empresariais e produtivas em todos os setores, criando um mercado de trabalho destinado ao profissional da área educacional, cujo campo de atuação alarga-se cada vez mais frente às novas relações sociais, marcadas pelo avanço tecnológico e processo de legalização da vida social.

Contribuindo e fortalecendo a missão institucional da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, o curso de Nutrição foi criado e com ele este Projeto Pedagógico do Curso (PPC), necessário para direcionar as ações do Colegiado do curso. Ele constitui o documento norteador de suas atribuições acadêmicas, com especificidades e particularidades e descreve objetivamente o funcionamento do curso, a partir de um conjunto integrado de estratégias didáticas de ação.

A articulação entre as atividades curriculares é imprescindível, visto que a construção do conhecimento passa invariavelmente pela integração de partes da organização universitária, tais como atividades de pesquisa, ações comunitárias, desenvolvimento de tecnologias, gestões participativas e exercício da democracia.

Embora desenvolvido em bases bem definidas, a natureza do PPC é flexível, pois está sujeito à dinâmica do ensinar e do aprender de acordo com os avanços permanentes na área educacional. Ademais, as mudanças globais demandam novos conhecimentos e novas capacitações, que determinam novas formas de atuação profissional no campo da Nutrição.

## **1.12 CONCEPÇÃO DO CURSO**

O projeto do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP é o resultado de uma construção coletiva, onde leva em consideração as especialidades regionais, com a preocupação de ampliar a oferta de ensino superior à população da comunidade local, enfatizando o desenvolvimento econômico-social da região.

É preocupação da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, a formação de um profissional crítico e reflexivo, com competência técnico-científico-ético-político

social-educativa, capaz de atuar profissionalmente compreendendo a natureza humana em suas diferentes expressões e fases evolutivas.

A oferta do Curso de Graduação Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP representa, antes de tudo, um compromisso com Porangatu, com o Estado de Goiás e com o Brasil.

A Nutrição foi regulamentada como profissão por meio da Lei n.º 5.276/1967, tornando-se então necessária uma formação em nível de ensino superior para o seu exercício. Como Ciência da Saúde, a Nutrição tem como objetivo orientar sobre os hábitos de vida saudáveis com o intuito de promover saúde e reduzir o índice de doenças crônicas não transmissíveis.

Além disso, a ciência busca contribuir para a recuperação da saúde em casos de doenças, tendo sua prática clínica alicerçada em evidências e pesquisas científicas. Sua formação acadêmica capacita o nutricionista para atuar em todos os níveis de atenção à saúde e em equipes multidisciplinares, podendo este desempenhar as atividades inerentes à sua profissão em hospitais, clínicas, consultórios, domicílios, postos de saúde, academias, escolas, indústrias de alimentos, cozinhas e refeitórios industriais, dentre outros, estando esta profissão em crescimento exponencial no mercado de trabalho.

A oferta do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP representa, antes de tudo, um compromisso com Porangatu, com o Estado de Goiás e com o Brasil.

### 1.13 DADOS GERAIS DO CURSO

<b>Denominação do Curso:</b>	NUTRIÇÃO		
<b>Modalidade:</b>	Bacharelado - EaD		
<b>Endereço da IES:</b>			
<b>Turno de Funcionamento:</b>	<b>Matutino</b>	<b>Noturno</b>	<b>Totais</b>
<b>Número de Vagas Anuais Oferecidas:</b>			300
<b>Regime de Matrícula:</b>	Semestral		
<b>Dimensão das Turmas:</b>	<b>Teóricas</b>	<b>Práticas</b>	
	50	25	
<b>Duração Do Curso:</b>	<b>TEMPO MÍNIMO</b>	<b>Tempo Máximo</b>	
	8 semestres	12 semestres	



## **Carga Horária Total do Curso**

O curso Bacharelado em Nutrição - EaD da Faculdade Impacto de Porangatu  
- FIP terá a duração de 3.400 horas.

## **II. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

### **2.1 CONTEXTO ECONÔMICO E SOCIAL**

#### **2.1.1 Caracterização regional da Área de Inserção da Instituição**

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP situa-se na **RUA 15 N. 27 QUADRA 34 LOTE 34 ANDAR 01- CENTRO**, Porangatu – GO. A cidade de Porangatu está em sua própria microrregião, (Microrregião de Porangatu), com 45.315 habitantes em uma área de 35.287 km<sup>2</sup>; está a 426 km da capital, Goiânia. Esta microrregião (com área total de 35.171,853 km<sup>2</sup>) serve como um núcleo para dezoito municípios no norte do Estado de Goiás sendo eles: Alto Horizonte, Amaralina, Bonópolis, Campinaçu, Campinorte, Campos Verdes, Estrela do Norte, Formoso, Mara Rosa, Minaçu, Montividiu do Norte, Mutunópolis, Niquelândia, Nova Iguaçu de Goiás, Santa Tereza de Goiás, Santa Terezinha de Goiás, Trombas e Uruaçu com um total de 241.009 habitantes em 2016 segundo Ministério da Saúde. O município se situa a oeste da principal rodovia do estado, que é a BR-153, que liga Belém a Brasília e o sul do estado com o estado do Tocantins.

#### **2.1.2 Demanda pelo Curso**

A universalização progressiva do ensino médio constitui exigência da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. A necessária expansão deste nível de ensino foi claramente planejada nas metas do Plano Nacional de Educação (PNE), aprovado pela Lei nº 10.172/2001, e no projeto de lei do novo PNE.

Na região de inserção da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP o ensino médio apresentou crescimento nas últimas décadas, o que pode ser associado à melhoria do ensino fundamental, à ampliação do acesso ao ensino médio e a uma maior demanda pela educação superior.

### **2.2 MISSÃO DO CURSO**

Formar profissionais aptos a atuar de forma generalista, crítica, ética, como cidadão com espírito de solidariedade; detentor de adequada fundamentação teórica, como base para uma ação competente, que inclua o conhecimento

profundo nas grandes áreas de atuação e em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico e intelectual, capacitando-o para atuação profissional em Nutrição, tanto nos aspectos técnicos-científicos, quanto na formulação de políticas, e de se tornar agente transformador da realidade presente, na busca de melhoria da qualidade de vida; comprometido com os resultados de sua atuação, pautando sua conduta profissional por critérios humanísticos, compromisso com a cidadania e rigor científico, bem como por referenciais éticos legais; consciente de sua responsabilidade como educador, nos vários contextos de atuação profissional; apto a atuar multi e interdisciplinarmente, adaptável à dinâmica do mercado de trabalho e às situações de mudança contínua do mesmo; preparado para desenvolver ideias inovadoras e ações estratégicas, capazes de ampliar e aperfeiçoar sua área de atuação.

### **2.3 VISÃO DO CURSO**

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição EaD da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP, parte da concepção de que a Nutrição se auto define como ciência que atua com profissionais com autonomia e discernimento para assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades. Possui uma concepção holística de enfrentamento do fator patológico, bem como da promoção da saúde por meio de ações e abordagens contemporâneas de formação pertinentes e compatíveis com referências nacionais e internacionais, capazes de atuar com qualidade, eficiência e resolutividade no Sistema Único de Saúde (SUS) e nos demais espaços de atuação do nutricionista, considerando os avanços científicos e tecnológicos do Século XXI.

Ser referência na área de Nutrição, formando profissionais generalistas, críticos, reflexivos humanistas e comprometido capazes de atuarem como agentes transformadores de uma sociedade democrática, inclusiva, com responsabilidade social cultural e ambiental

## **2.4 PERFIL DO CURSO**

A especificidade da ação educativa se caracteriza, fundamentalmente, como a formação da consciência sobre a realidade humana e sobre o mundo a cerca, como também na criação das condições sistemáticas que permitam ao homem a identificação de problemas e a busca de soluções mais adequadas. Neste sentido, o conhecimento e a ação educativa se definem como forma de compreensão, interpretação e intervenção na realidade.

Estabelecer, portanto, uma proposta de ação para uma instituição de natureza educativa, no caso de uma faculdade, depende, essencialmente, de sua tomada de posição política e filosófica, depende, assim da visão do ideal de homem e de sociedade que se quer construir. Este posicionamento é que vai, por sua vez, apresentar uma definição sobre a ação educativa e sobre as características que deve ter uma instituição desta natureza.

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, tendo com finalidade a formação de profissionais, aptos para a inserção no diferentes setores sociais, apresenta como princípio político e filosófico o desenvolvimento das capacidades de percepção, observação e intervenção na realidade dinâmica e global, vista em suas dimensões: social, política, econômica, ambiental, religiosa, jurídica, cultural e, igualmente, no desenvolvimento das formas de representações desta mesma realidade, a fim de que esses profissionais possam participar de forma ativa e efetiva do desenvolvimento da sociedade em que se encontram inseridos.

## **2.5 OBJETIVOS DO CURSO**

Formar profissionais aptos a atuar de forma generalista, crítica, ética, como cidadão com espírito de solidariedade; detentor de adequada fundamentação teórica, como base para uma ação competente, que inclua o conhecimento profundo nas grandes áreas de atuação e em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico e intelectual, capacitando-o para atuação profissional em Nutrição, tanto nos aspectos técnicos-científicos, quanto na formulação de políticas, e de se tornar agente transformador da realidade presente, na busca de melhoria da qualidade de vida; comprometido com os resultados de sua atuação, pautando sua conduta profissional por critérios humanísticos, compromisso com a

cidadania e rigor científico, bem como por referenciais éticos legais; consciente de sua responsabilidade como educador, nos vários contextos de atuação profissional; apto a atuar multi e interdisciplinarmente, adaptável à dinâmica do mercado de trabalho e às situações de mudança contínua do mesmo; preparado para desenvolver ideias inovadoras e ações estratégicas, capazes de ampliar e aperfeiçoar sua área de atuação.

Sintonizado com as Diretrizes Curriculares Nacionais o currículo do Curso de Nutrição permite a construção de um perfil acadêmico e profissional com competências, ética, habilidades e conteúdos necessários para a atuação com qualidade, honestidade, eficiência e resolutividade.

Apoiando-se nesses propósitos e alinhado os com os fundamentos, objetivos e políticas institucionais descritos no PDI da FIP, que propiciam a formação profissional socialmente responsável capaz de estimular, num ambiente em que se vivencia a **sustentabilidade**, a capacidade crítica e **empreendedora** do acadêmico, visando equacionar e responder às múltiplas demandas do mercado de trabalho, configurando, dessa maneira, a sua preocupação com a **empregabilidade**. Além de contribuir para que a FIP exerça a sua missão de promover qualidade de vida, tendo como instrumento básico o processo educacional. Esses elementos são fundamentais para o estabelecimento dos objetivos do Curso de Nutrição.

Na intenção de apresentar excelente coerência, em uma análise sistêmica e global, com os aspectos: perfil profissional do egresso, estrutura curricular e contexto educacional, o curso possui os seguintes objetivos:

### **2.5.1 Objetivo Geral**

O objetivo do Curso é formar profissionais capacitados para o mercado de trabalho, com o domínio teórico da ciência dos alimentos e metabolismo humano, com habilidade em Nutrição Coletiva, Produção de Alimentos, Acompanhamento de Desportistas, Dietoterapia Clínica, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como na prevenção de doenças em indivíduos ou em grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida,

pautado em princípios éticos e na realidade econômica, política, social e cultural. O Curso objetiva oferecer uma formação acadêmico-profissional que viabilize a produção, a apropriação e a socialização do conhecimento, para que possam compreender a realidade que os cercam e para que possam nela intervir ativa e progressivamente, desenvolvendo-a de forma integrada e sustentável, formando profissionais com caráter empresarial no setor de alimentação e saúde.

### **2.5.2 Objetivos Específicos**

- A. Acompanhar as evoluções no ensino e na educação;
- B. Formar o profissional nutricionista com visão holística, com visão transversal sobre interação do homem e alimento, considerando as dimensões político-econômicas, ambientais, psico-sociais, culturais e fisiológicas.
- C. Formar profissional que compreendam a composição química e o valor nutritivo dos alimentos, bem como a digestão, absorção, metabolismo e interação dos nutrientes no organismo humano.
- D. Aplicar conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
- E. Abordar o sistema alimentar e as relações criadas a partir do alimento, em toda sua cadeia de plantio, produção, distribuição, consumo e descarte.
- F. Aplicar os conceitos centrais envolvidos na prática profissional como processo saúde e doença, promoção e prevenção à saúde, segurança alimentar e nutricional, educação nutricional, epidemiologia e saúde, gestão de produção.
- G. Abordar o processo saúde-doença nos diferentes estágios da vida e grupos sociais, e a sua correlação com a alimentação e nutrição, e com os principais distúrbios nutricionais.
- H. Formar profissionais que tenham conhecimento dos alimentos e das modificações decorrentes do processamento visando a produção de alimentos/refeições que atendam aspectos dietéticos, nutricionais, higiênicos, sensoriais, operacionais e econômicos. Identificar e analisar os principais problemas de saúde e nutrição do indivíduo, família e comunidade, bem como seus fatores determinantes.
- I. Articular os conhecimentos teóricos e práticos nas diversas áreas de atuação profissional.
- J. Desenvolver habilidades para utilizar de forma adequada os meios de comunicação verbal e não verbal nas relações de trabalho e no atendimento ao indivíduo e/ou coletividade.
- K. Aprimorar valores éticos e humanísticos essenciais para o exercício profissional.

Estes objetivos do curso explicitam os compromissos da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP com a formação acadêmica integral, tecnológica, humana e científica, bem como com as demandas da região centro-oeste do Brasil, Estado de Goiás, mesorregião norte goiano e microrregião de Porangatu.

## **2.6 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

A avaliação não é entendida nem como um ato isolado, ao término de um período letivo em que se julga se o aluno pode ou não ser aprovado, nem como um conjunto de constatações a respeito do aproveitamento ou não do aluno, sem se basear em medidas concretas e imediatas que permitam corrigir o comportamento do aluno (ou, se for o caso, do professor, ou até mesmo da programação). A avaliação deve ser entendida como um processo integrado ao processo ensino-aprendizagem.

Os Professores baseiam-se nos objetivos a alcançar como critérios definidores do processo de avaliação: são os objetivos que dizem o que avaliar, de que forma avaliar, qual a técnica ou instrumento utilizar para avaliar, o que registrar e de que forma, como discutir o aproveitamento ou não da atividade e qual o encaminhamento a ser combinado com o aluno, tendo em vista reiniciar o processo de aprendizagem.

Aquisição de informações, desenvolvimento de habilidades motoras, capacidade de comunicação, participação e iniciativa no processo de aprendizagem, prontidão, habilidades técnicas e artísticas, atitudes de companheirismo, relacionamento humano, colaboração com os colegas, imaginação, memória, capacidade de relacionar informações etc. São objetivos que se constituem em critérios para o Professor organizar o processo de avaliação, elaborar os instrumentos avaliatórios adequados e utilizar as técnicas convenientes a todos eles aspectos em parte imprescindíveis ao se propor uma avaliação.

Estes elementos devem estar claros tanto para professores como para os alunos já que desta clareza é que advém um clima de colaboração, de compreensão fundamental no relacionamento professor/grupo/classe.

Portanto, espera-se dos professores do Curso de Nutrição a manutenção de um clima de trabalho conjunto entre professor e aluno, mesmo durante o processo de avaliação. Que haja uma definição bastante clara do processo de avaliação quer

por parte do professor quer por parte do aluno, mas também uma compreensão completa dos objetivos a serem atingidos. Isto traz segurança ao comportamento de ambos. O aluno sabe onde deverá chegar e que passos deverá percorrer para isso. O professor conhece quais são as aprendizagens a serem adquiridas pelo aluno e através de quais referências poderá determinar se elas foram ou não conseguidas de fato.

Faz parte do processo educativo o aluno aprender a se auto avaliar. O clima de cooperação e confiança entre professor e aluno facilita o desenvolvimento da capacidade de autoavaliação do aluno. Esta preenche finalidades importantíssimas, relacionadas com a condição de aprendiz de todo ser humano. Aprender a se autoavaliar é educar-se para a vida como cidadão do mundo.

A autoavaliação, para ser realizada adequadamente, requer todo um trabalho do professor e do aluno, a fim de que seja aprendida e desenvolvida, gradualmente, por meio de treino. O aluno precisa aprender não só a se observar, a comparar e a relacionar seu desempenho com os objetivos propostos, mas também a desenvolver uma honestidade pessoal a fim de reconhecer tanto seu sucesso como seu fracasso.

O processo de avaliação abarca tanto o desempenho do aluno, quanto o do professor, bem como a adequação do programa. Um processo de aprendizagem resulta da inter-relação de três elementos: o desempenho do aprendiz, o de seu orientador e a adequação do programa apresentado.

- Dentre os mecanismos empregados para a avaliação podemos destacar:
- Acompanhamento das atividades e participação em sala de aula;
- Realização de trabalhos de pesquisa em grupo e individualmente;
- Provas;
- Avaliações multidisciplinares;
- Seminários;
- Participação nas discussões promovidas em sala de aula;
- Realização e apresentação de trabalhos;

O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nos exercícios escolares. Compete ao professor da disciplina elaborar os exercícios escolares sob a forma de prova e demais trabalhos, bem como lhes julgar os resultados. Os exercícios escolares de



verificação constam de trabalhos de avaliação, trabalhos de pesquisa e outras formas previstas no plano de ensino da disciplina.

Atendida em qualquer caso a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) às aulas e demais atividades escolares, é aprovado:

- I Independentemente de exame final, o aluno que obtiver nota de aproveitamento não inferior a 6 (seis), correspondente à média aritmética das notas dos exercícios escolares;
- II Ao final da disciplina, o aluno que não atingir a Média Parcial (MP) estabelecida no caput deste artigo, pode prestar exame final (EF), devendo obter, também, neste caso, uma Média Final (MF), resultante da média aritmética simples entre as notas obtidas na Média Parcial (MP) e o exame final (EF) para a disciplina, sendo considerado aprovado o aluno que obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero).
- III É considerado reprovado na disciplina o aluno que obtiver Média Parcial ( $B1 + B2 = MP$ ) igual ou inferior a 1,9 (um vírgula nove) não podendo assim se submeter ao exame final (EF).
- IV O aluno com Média Parcial Inferior a 2,0 (dois) ou com frequência inferior a 75% (setenta e cinco) por cento, será considerado reprovado na disciplina e não tem direito a prestar exame final (EF).
- V O aluno reprovado por não ter alcançado, seja a frequência, sejam as notas mínimas exigidas, repetirá a disciplina, sujeito na repetência às mesmas exigências de aproveitamento, estabelecidas no Regimento.

## **2.7 FORMAS DE ACESSO AO CURSO**

O acesso ao curso se dá por meio do processo seletivo que se destina a avaliar a formação recebida pelos candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente e a classificá-los dentro do estrito limite das vagas oferecidas pelo curso.

As inscrições para processo seletivo são abertas em edital, do qual constarão os cursos oferecidos com as respectivas vagas, os prazos de inscrição, a documentação exigida para a inscrição, a relação das provas, os critérios de classificação e demais informações úteis.

O processo seletivo abrange conhecimentos comuns às diversas formas de escolaridade do ensino médio, sem ultrapassar este nível de complexidade, que serão avaliados através de provas, na forma disciplinada pelo Conselho Superior.

A classificação é feita pela ordem decrescente dos resultados obtidos, sem ultrapassar o limite das vagas fixadas, excluídos os candidatos que não obtiverem os níveis mínimos estabelecidos pelo Conselho Superior.

A classificação obtida é válida para a matrícula no período letivo para o qual se realiza a seleção, tornando-se nulos seus efeitos se o candidato classificado deixar de requerê-la ou, em o fazendo, não apresentar a documentação regimental completa, dentro dos prazos fixados.

Na hipótese de restarem vagas poderá realizar-se novo processo seletivo, ou nelas poderão ser matriculados portadores de diploma de graduação, conforme legislação vigente.

Vale ressaltar que as especificações para os portadores de deficiências são atendidas de acordo com a Lei vigente. O aluno ingressante pode contar com parcerias e convênios entre a instituição e várias empresas e instituições locais: associações, clubes, cooperativas, órgãos públicos, prefeituras e sindicatos bem como uma variedade de projetos sociais.

## **2.8 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO, COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

### **2.8.1 Perfil do Egresso**

O perfil profissional do Curso Superior de Nutrição (Bacharelado) busca expressar as competências do egresso em consonância com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (BRASIL, 2001).

O nutricionista é um profissional de saúde, legal e tecnicamente habilitado para planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar serviços de alimentação e nutrição. Atua na educação nutricional e na assistência à coletividade ou a indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas ou privadas, em equipes multidisciplinares e interdisciplinares, bem como em pesquisa de qualquer natureza relacionada à alimentação e nutrição. Cabe ainda ao profissional a assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas.

Considerando que o objeto de trabalho do profissional nutricionista é o ser humano (sadio ou enfermo), de forma individual ou coletiva, tendo como base

o alimento que fornece os princípios nutricionais necessários à promoção, manutenção ou recuperação da saúde bem como os aspectos bio-psicológicos e sócio-educacionais. que envolvem a relação desses elementos, o objetivo principal deste curso é oferecer na formação de nutricionistas conhecimentos e habilidades para a exata compreensão global do Homem (ser bio-psico-social e espiritual); do Alimento, em sua natureza e processo de transformação, e da relação Homem/Alimento/Meio Ambiente.

### **2.8.2 Competências, atitudes e habilidades**

O curso de Nutrição, para a formação do Nutricionista, tem caráter com formação generalista, humanista e crítica. Este deverá estar capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social, cultural e epidemiológica.

#### **Competências Gerais**

- Aplicar conhecimentos sobre a constituição e propriedades dos alimentos e seu aproveitamento biológico.
- Contribuir para promover, manter e recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
- Planejar, organizar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, além da participação em programas voltados para a melhoria das condições alimentar/nutricional de coletividades.
- Planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos.
- Desenvolver e aplicar técnicas de ensino e pesquisa científica, de acordo com a área de atuação.

- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando os mecanismos socioculturais, econômicos e de saúde que influenciam no estado nutricional da população em geral.
- Atuar em políticas e em programas de educação e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde: local, regional e nacional.
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades relacionadas com alimentação e nutrição.
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria e marketing na área de alimentação e nutrição.

#### **Competências e Habilidades Específicas:**

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

- realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- atuar em marketing em 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.

A formação do Nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

### **2.8.3 Campo de atuação profissional**

- Nutrição para Coletividade Sadia -Atenção dietética direcionada à diferentes grupos populacionais, tais como: adultos, adolescentes, pré-escolares, escolares, idosos, atletas e outros. Exemplos: Creches, escolas, clubes e academias.
- Nutrição Clínica -Avaliação das enfermidades e condutas dietoterápicas específicas para recuperação e manutenção da saúde. O Profissional

de Nutrição Clínica poderá atuar em hospitais, clínicas, ambulatórios, consultórios e academias.

- Alimentação para Coletividades -O nutricionista é o responsável pela execução dos aspectos organizacional e administrativo das Unidades de Alimentação e Nutrição destinadas ao fornecimento de refeições a coletividades sadias e enfermas. O mercado de trabalho desta área abrange tanto aos restaurantes industriais de empresas e hospitais, como também estabelecimentos comerciais de alimentação.
- Ciência e Tecnologia de Alimentos - É a área de atuação em que o profissional estuda os aspectos químicos, estruturais e funcionais dos alimentos, além das alterações físico-químicas e análises laboratoriais. O nutricionista poderá atuar no desenvolvimento de novos produtos alimentícios nas indústrias, no controle de qualidade, no Marketing de novos produtos e na vigilância sanitária.
- Nutrição Social -Refere-se as atividades profissionais de avaliação e diagnóstico da situação nutricional de populações, assim como, da implementação de políticas de saúde e nutrição. Atuação em Centros de Saúde, programas de aleitamento materno, na merenda escolar, na vigilância nutricional, em Políticas de Alimentação e Nutrição.
- Food-Service - O food service é um serviço de alimentação destinada à coletividade sadia, representando uma Unidade de Alimentação e Nutrição onde os maiores segmentos são, sem dúvida, os bares e restaurantes que vem se preocupando cada vez mais com a qualidade das refeições oferecidas, exigência dos consumidores, isto abriu este mercado de trabalho para o profissional nutricionista que é o responsável pela supervisão, organização e confecção de cardápios nutricionalmente balanceados para a população em geral.
- Home-Care -Home Care define-se como um serviço especializado que presta assistência no domicílio. A terapia nutricional domiciliar (Home care) objetiva planejar e estruturar a assistência nutricional domiciliar, para pacientes portadores de patologias crônicas e invalidantes e/ou doenças terminais. Também busca melhorar e/ou manter o estado nutricional, contribuindo na qualidade de vida.

- Atividades em Academias Esportivas -A preocupação constante na busca de uma melhor performance esportiva faz com que atletas, treinadores e patrocinadores procurem cada vez mais informações seguras sobre nutrição e alimentação. O profissional nutricionista tem a competência técnica para prescrição dietética para os usuários das academias esportivas.
- Personal-Diet -Outro atendimento que pode ser considerado como pertinente ao nutricionista é o Personal Diet. Consiste na reeducação alimentar com a elaboração de dietas individualizadas e/ou atendimento familiar, orientando cardápios direcionados à toda família.
- Consultoria e Marketing -O profissional nutricionista poderá atuar em consultorias e marketing com prestação de serviços no segmento da alimentação para restaurantes comerciais ou industriais, hotéis e similares. Este profissional pode desenvolver e administrar treinamentos, palestras e cursos O treinamento em alimentação é um instrumento de capacitação da mão-de-obra, para a profissionalização dos trabalhadores do segmento alimentar, e para a qualificação e segurança de produtos e serviços.

## **2.9 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO**

### **2.9.1 Articulação do PPC com o PDI**

Os objetivos gerais constantes no Programa de Desenvolvimento Institucionais PDI da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, estão presentes no perfil de formação do estudante de Nutrição conforme pode concluir-se da análise da estrutura curricular do curso.

Coerentes com os objetivos institucionais sobressaem também os objetivos específicos de cada disciplina, convergindo todos, afinal, para o objetivo maior, qual seja o de, no médio prazo, identificar o Curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP como, senão o melhor, um dos melhores cursos de graduação em Nutrição do Estado, proporcionando ao estudante, a oportunidade de uma formação em Nutrição ao nível das melhores oferecidas pelo mundo acadêmico do Brasil.

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, como instituição privada prestadora de serviços educacionais, se adéqua ao Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES, pela Lei nº 10.861 de 14 de abril de 2004. Sistema esse de avaliação que enfatiza a avaliação institucional a partir da auto avaliação, combinando auto avaliação, avaliação externa e avaliação do desempenho do educando.

O SINAES, na sua regulamentação, prevê como um dos processos a auto avaliação institucional articulada ao desenvolvimento institucional. O desenvolvimento da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP tem como referência o seu Projeto de Desenvolvimento Institucional que define a sua missão, finalidades e objetivos.

### **2.9.2 Implementação das políticas institucionais constantes no PDI**

O Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES, instituído pela Lei nº 10.861 de 14 de abril de 2004, enfatiza a avaliação institucional a partir da auto avaliação, combinando auto avaliação, avaliação externa e avaliação do desempenho do educando. O SINAES, na sua regulamentação, prevê como um dos processos a auto avaliação institucional articulada ao desenvolvimento institucional.

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, tem como referência o seu Projeto de Desenvolvimento Institucional que define a sua missão, finalidades e objetivos.

A auto avaliação é fundamental para o gestor máximo da Faculdade, acompanhar o desenvolvimento do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). Assim, a avaliação institucional vai além de mudanças nas práticas individuais e atinge a gestão, se tornando um processo qualitativo para subsidiar as políticas educacionais e científicas com a participação da instituição e sociedade.

## **2.10. EDUCAÇÃO AMBIENTAL E DIREITOS HUMANOS**

A educação ambiental amparada legalmente na Constituição Federal de 1988, na Lei n. 9.795/99 e compromissos internacionais assumidos, como o documento resultante da Conferência Intergovernamental de Educação Ambiental



de Tbilisi de 1977. O Programa Internacional de Educação Ambiental (PIEA) de 1980 e outros tem articulado uma educação ambiental voltada para a sustentabilidade e responsabilidade global.

Nesse processo vários países da América Latina e Caribe, dentre eles, o Brasil, assumiu compromissos internacionais como, por exemplo, o Plano Andino-amazônico de Comunicação e Educação Ambiental – PANACEA, que inclui os Ministérios do Meio Ambiente e de Educação dos países.

No plano das Políticas públicas o Ministério da Educação tem promovido inúmeras articulações, dentre elas, os Parâmetros em Ação-Meio Ambiente na Escola e o Programa de Formação Continuada de Professores (1999) a inclusão da Educação Ambiental no Censo Escolar (2001), a formação continuada de professores em Educação Ambiental e outros.

Mediante a esta realidade, o Conselho Nacional de Educação aprovou o Parecer CNE/CP nº 8, de 6 de março de 2012, homologado por Despacho do Senhor Ministro de Estado da Educação, publicado no DOU de 30 de maio de 2012, estabeleceu as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos incluindo os direitos ambientais no conjunto dos internacionalmente reconhecidos, e definiu que a educação para a cidadania compreende a dimensão política do cuidado com o meio ambiente local, regional e global.

No âmbito da educação superior a educação integral tem como metas a sustentabilidade, interdisciplinaridade e o fomento à pesquisa voltada para a educação ambiental.

Nessa perspectiva a educação ambiental, na Faculdade Impacto de Porangatu - FIP tem como meta a sustentabilidade, interdisciplinaridade e o fomento à pesquisa voltada para a educação ambiental, por entender que a educação ambiental e direitos humanos envolvem uma educação responsável, crítica, participativa e cidadã. Nelas articulam-se os saberes tradicionais, avança na construção da cidadania, e possibilita um futuro sustentável.

Adicionalmente, o curso visa executar projetos de preservação do meio ambiente, abordando temas como sustentabilidade, reciclagem entre outros.

As Políticas de Educação Ambiental serão abordadas de forma transversal nas disciplinas do curso como temas recorrentes.

### **2.10.1. Direitos Humanos**

Educação em Direitos Humanos (Parecer CP/CNE nº 8/12, que originou a Resolução CP/CNE nº 1/12), está contemplada nas disciplinas de Socioantropologia e Ciências Humanas e Sociais, e em todas as disciplinas do curso, de forma transversal, como tema recorrente.

## **2.11 Estrutura Curricular**

### **2.11.1. Conteúdos Curriculares**

A organização curricular do curso de Nutrição observa os princípios constitucionais e legais à diversidade social, étnico-racial e regional do País; a organização federativa do Brasil; a pluralidade de ideias e concepções pedagógicas, aspectos previstos, na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei 9394/96 –, assim como em orientações sobre a gestão democrática e da autonomia e sobre o Plano Nacional de Educação, Lei que rege a formação de professores na sua fase inicial e continuada presentes nos pareceres CNE/CP nº5/2005 e CNE/CP nº3/2006, Resolução CNE/CP Nº 1º, de 15 de maio de 2006 e Resolução CNE/CP Nº2, DE 1º DE JULHO DE 2015.

Os conteúdos são coerentes com os objetivos do curso e com o perfil do egresso. Conforme pode ser observado na Matriz Curricular e no Ementário do curso, a proposta curricular atende plenamente a formação proposta no Projeto Pedagógico do Curso e atendem às necessidades e tendências regionais e nacionais.

Os cursos de graduação da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP foram constituídos por eixo de formação geral, que são disciplinas de embasamentos gerais. Tais disciplinas estão distribuídas ao longo da matriz curricular do curso e trata de forma peculiar as temáticas da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, devidamente incluídas nas disciplinas: Socioantropologia e Ciências Humanas e Sociais, abrangente também em outros temas transversais relacionados às políticas públicas de ações afirmativas voltadas para a igualdade das minorias sociais, como determina a Lei nº 11.645/2008 e a Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004, bem como a Educação dos Direitos Humanos está incluída na

disciplina: Ética profissional e Socioantropologia e Ciências Humanas e Sociais, integrando, também, de modo transversal e permanente os demais componentes curriculares do curso, nos termos da Resolução CNE/CP nº 1 de 30 de maio de 2012.

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP entende, e é preciso destacar, que igualdade racial, como quase todas as políticas de Direitos Humanos, se implementa de forma interdisciplinar e não pode, em hipótese alguma, se restringir a uma disciplina apenas na Estrutura Curricular, com esta visão o curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP se encarregará de promover eventos (Fóruns, Colóquios, Encontros, Mesa Redonda, entre outros.), abertos aos demais cursos e a toda comunidade acadêmica trabalhando de forma transversal as temáticas da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena e de Direitos Humanos.

Assim como em diversas outras áreas afetas à política social, na política de direitos humanos há dois componentes essenciais a serem demonstrados: primeiro, a conscientização para o trabalho com a pessoa com o transtorno do espectro autista e segundo, a participação dos movimentos sociais. Assim, não há nada mais relevante do que Instituições Educacionais promover e participar desses movimentos, proporcionando a conscientização, bem como a defesa e promoção dos direitos humanos e igualdade étnico-racial.

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP tem ciência de que o processo de flexibilização não pode ser entendido como um processo de mera modificação ou acréscimo de disciplinas e/ou atividades complementares na estrutura curricular. Ele exige que as mudanças na estrutura dos currículos e nas práticas pedagógicas estejam em consonância com o projeto político pedagógico, na perspectiva de um ensino dinâmico e de qualidade para todos, assegurando igualdade de oportunidades.

Nesse viés a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP tem como primícias basilares estimular a:

- a) Criação de uma cultura acadêmica voltada para a universalização dos direitos humanos, sua independência e prevalência;

- b) Construção de uma pedagogia multicultural que priorize o trato não-discriminador das diferenças, valorizando-as e respeitando-as, situando-as num campo de conflitos e desigualdade;
- c) Exercitação do respeito, a tolerância, a promoção e a valorização das diversidades (étnico-racial, religiosa, cultural, geracional, territorial, físico-individual, de gênero, de orientação sexual, de nacionalidade, de opção política, dentre outras) a solidariedade e a paz entre povos e nações;
- d) Sensibilização de alunos e professores de diferentes disciplinas para a importância da inclusão das temáticas em discussão no currículo escolar;
- e) Construção de metodologias e materiais didáticos adequados a estes fins, promovendo vínculos entre os conteúdos desenvolvidos durante o curso e a atuação profissional em sala de aula;
- f) Participação de alunos e professores para a apresentação das principais questões relacionadas às temáticas em discussão e fornecer indicações para trabalhar com elas de forma interdisciplinar;
- g) Difusão de multiplicadores de valores antirracistas, ao promover a reversão de modelos negativos, possibilitando aos alunos negros a construção de uma autoimagem positiva, bem como aos não-negros reconhecer as marcas das culturas africanas que, independente da origem étnica de cada brasileiro, fazem parte do seu dia-a-dia;
- h) Conhecimento e reflexão sobre as experiências históricas e produções culturais do negro, na África e no Brasil, entendidas como matriz da sociedade e identidades brasileiras;
- i) Assegurar a todas as pessoas o acesso à participação efetiva em uma sociedade livre.

O objetivo é que os conteúdos curriculares previstos possam possibilitar, de maneira suficiente, o desenvolvimento do perfil profissional do egresso, considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: atualização, acessibilidade, adequação das cargas horárias (em horas), adequação da bibliografia, abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena.

### **2.11.2. Aspectos inovadores da integração ensino e extensão**

O curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, constitui um universo planejado para a construção e difusão do saber. Nesse contexto, as práticas extensionistas funcionam como um instrumento adequado para a socialização do conhecimento concebido e/ou difundido no ambiente acadêmico, permitindo o diálogo entre a comunidade acadêmica e a sociedade, principalmente no âmbito do cuidado em saúde, onde o papel do nutricionista é crucial para a melhoria dos parâmetros relacionados à qualidade de vida da população. É importante frisar que as ações extensionistas permitem a manutenção de um sistema que se retroalimenta, em que a comunidade acadêmica leva à sociedade o seu conhecimento, na forma de atitudes, habilidades e competências, retornando posteriormente ao ambiente acadêmico com experiências e reflexões que enriquecem, transformam e fornecem significado ao saber desenvolvido na academia.

As práticas extensionistas propostas para o curso de Nutrição de acordo com a Resolução nº 7 de 18 de dezembro de 2018, reafirmam o compromisso social, ambiental, científico, ético, cultural e político da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP com a região metropolitana de Porangatu e com o estado de Goiás. Nesse sentido, a essência da profissão de nutricionista abrange as práticas do cuidado em saúde, o emprego de tecnologias em saúde e o desenvolvimento de ações de gestão no âmbito da saúde, as quais podem ser replicadas em atividades/projetos extensionistas vinculados às disciplinas da matriz curricular através de: ações cívico-sociais, participação em eventos promovidos pelas entidades de classe, atuação em campanhas nacionais de orientação, promoção de ações de suporte aos serviços prestados em unidades públicas e privadas de saúde conveniadas com a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP e desenvolvimento de práticas de educação em saúde para profissionais de saúde e para a sociedade por meio de redes sociais.

As ações e projetos extensionistas oferecidos à comunidade serão planejados semestralmente em conjunto pela coordenação do curso de Nutrição, equipe docente e discentes. As atividades discentes que envolvem a etapa de planejamento serão realizadas pelas Ligas acadêmicas, as quais compreendem associações civis e científicas livres sob orientação docente, com funcionamento

previamente autorizado pela coordenação do curso, que congregam discentes que se interessam técnica e cientificamente por assuntos em comum. A execução das ações extensionistas previamente planejadas será realizada de forma vinculada às disciplinas da matriz curricular em nível crescente de complexidade, permitindo a participação de todos os estudantes de acordo com o seu nível de formação. As práticas extensionistas serão planejadas a partir de atividades extraclasse associadas a algumas disciplinas do curso durante todo o curso, como também em cursos e atividades junto a comunidade acadêmica e sociedade em geral.

Por fim, as ações de extensão desenvolvidas no curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, proporcionam ao estudante o desenvolvimento de uma visão ética, humanística, crítica e reflexiva para atuação no campo das ciências da saúde, permitindo a manutenção de um diálogo com a sociedade e uma formação pautada pelo compromisso social, visando fortalecer práticas de inserção social e valorização dos cidadãos em paralelo com a evolução do saber na academia. Assim, a partir das práticas extensionistas é possível prever benefícios para Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, para a sociedade e a para a formação dos futuros nutricionistas.

### **2.11.3. Plano do Estágio didático-pedagógico**

O estágio supervisionado, clínicas, em hospitais gerais e especializados, ambulatórios, rede básica de serviços de saúde, laboratórios de análises química, alimentar, indústrias químicas, restaurantes industrial e comercial, escolas e comunidades, como parte integrante de carga horária de disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição estão baseados na lei nº 11788, de 25 de novembro de 2008 e na RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 de novembro de 2001, Sendo de caráter obrigatório e devendo proporcionar a complementação do ensino e da aprendizagem a ser planejados, executados, acompanhados e avaliados em conformidade com os currículos, programas e calendários escolares.

O estágio supervisionado do curso de nutrição acontece nos dois últimos períodos do curso (sétimo e oitavo). Os alunos devem cumprir carga horária estabelecida na matriz curricular (mínimo 20% da carga horária total). São objetivos

do estágio curricular obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição EaD da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP:

- Criar um campo de experiências e conhecimentos que constitua a possibilidade de articulação teórica-prática e que estimule a inquietação intelectual dos acadêmicos.
- Incentivar o interesse pela pesquisa e pelo ensino.
- Colaborar para o exercício do papel profissional e da cidadania plena.
- Criar um espaço de transição entre a vida estudantil e a vida profissional, atenuando o impacto dessa transformação, sendo base para emancipação e autonomia.
- Propiciar, por meio da diversificação dos espaços educacionais, a ampliação do universo cultural dos estagiários.
- Oferecer ao futuro profissional condições de refletir e estabelecer as relações entre a teoria e prática profissional no desenvolvimento de competências e habilidades próprias da Nutrição.
- Proporcionar a experiência acadêmico-profissional orientada para a competência técnico-científica no trabalho profissional de nível superior dentro do contexto de relações sociais diagnosticadas e conhecidas.
- Propiciar condições de intervir no processo saúde-doença, buscando resolutividade.
- Estimular os acadêmicos a desenvolver os valores éticos, morais, sociais e humanísticos, no contexto de seu campo de atuação.
- Rever, mediante dados e análises proporcionadas pelas atividades de estágio, a adequação das disciplinas e respectivas ementas, objetivos e conteúdos no curso e sua relação com a produção real de conhecimentos necessários aos profissionais de Nutrição.
- Proporcionar ao acadêmico a oportunidade de aprofundar o intercâmbio com o campo de atuação e/ou mercado de trabalho relacionado ao seu curso.
- Utilizar o estágio como oportunidade de estabelecer diálogos e intercâmbios com estabelecimentos de saúde e de produção de refeições, abrindo caminhos para possíveis projetos de pesquisa e extensão.

#### **2.11.4. Quanto aos campos de estágios**

O estágio curricular deverá possibilitar a unidade entre a teoria e a prática, de modo a não ocorrer dicotomias entre elas.

O plano de estágio curricular previsto para o curso tem como proposta pedagógica, a implementação dos conteúdos teóricos apreendidos em diferentes cenários da atuação prática do profissional fisioterapêutico.

Essa implementação se pauta não só nos aspectos específicos da profissão, mas também vai focar a formação humanística articulada à formação educativa para a promoção, prevenção, recuperação, manutenção e o cuidado com a saúde, atendendo aos princípios preconizados pelo Sistema Único de Saúde (SUS).

A atuação dos acadêmicos de nutrição nos campos de estágio favorecerá o contato direto com diferentes comunidades, desde o início do curso, assim como com profissionais de diversas áreas de atuação, contemplando os princípios da interdisciplinaridade e do trabalho multiprofissional.

No 8º semestre os alunos iniciam as práticas integradas supervisionadas nos laboratórios e estabelecimentos onde realizarão a complementação das atividades desenvolvidas nas salas de aula, com o professor das determinadas disciplinas.

A dinâmica desse trabalho é que irá embasar toda a formação do profissional onde o aluno terá oportunidade imediata de aplicar os conhecimentos, avaliar as ações e programar novas pesquisas para atuar com segurança no campo de trabalho.

O conhecimento estará constantemente aliado à prática e à realidade do campo de trabalho.

A partir do 1º Semestre o aluno começará a desenvolver estudos de casos em todas as disciplinas em que realizam práticas nas disciplinas.

Os estágios e práticas acadêmicas são desenvolvidos em estabelecimentos clínicos, hospitais, Unidades de Saúde, ambulatórios e indústrias de alimentos, restaurantes e em outras Instituições.

São considerados campos de estágio as entidades de direito privado, os órgãos da administração pública, instituições de ensino públicas e privadas e a comunidade em geral, desde que apresentem condições de planejamento e execução das atividades de estágio, avaliação e aprofundamento dos



conhecimentos teórico-práticos do campo específico de trabalho, vivência efetiva de situações concretas de vida e trabalho, dentro do campo profissional.

O estágio curricular deverá possibilitar a unidade entre a teoria e a prática, de modo a não ocorrer dicotomias entre elas.

Na disciplina de Empreendedorismo e Inovação, as práticas acadêmicas supervisionadas priorizarão o desenvolvimento do planejamento, execução, gerenciamento e avaliação dos serviços de nutrição aplicando conhecimentos teórico-práticos, relacionando-os às condições físicas, ambientais e socioculturais.

Como atividade de avaliação, está prevista a elaboração e desenvolvimento do projeto para ser implementado na unidade de atuação escolhida pelo aluno.

Os estágios dos acadêmicos serão realizados no período diurno/vespertino e noturno, de acordo com a disponibilidade dos campos de estágio, adequando-se às necessidades dos acadêmicos, propiciando condições favoráveis ao aprendizado, sem perder de vista a qualidade da formação profissional.

#### **2.11.5 Atribuições do Professor**

Serão de competência do professor de Estágio Supervisionado as seguintes atribuições:

- Realizar reuniões, a cada bimestre, com todos os professores das disciplinas de Nutrição;
- Realizar reuniões mensais com os Monitores do Laboratório Específicos de Nutrição;
- Estabelecer exercícios práticos a serem aplicados pelos monitores e aferir os resultados;
- Ministras e orientar os alunos nas aulas da Prática do Estágio;
- Fazer as avaliações bimestrais;
- Orientar os monitores para as aulas práticas.

### **2.11.6 Frequência, avaliação e aproveitamento escolar**

O aproveitamento escolar na disciplina de Estágio Supervisionado será avaliado segundo critérios definidos pelos professores. É obrigatória a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento). A avaliação das atividades desenvolvidas pelo aluno será contínua e dinâmica, seguindo critérios adotados pelo professor.

São condições para aprovação final na disciplina de Estágio Supervisionado:

- O cumprimento de todas as atividades propostas pelo professor orientador;
- A apresentação do Portfólio (documentos comprobatórios – para o Estágio, devidamente encadernado em capa dura dos trabalhos pelos quais o aluno cumpriu suas atividades práticas, incluindo toda a documentação que compôs o Estágio Supervisionado);
- Obtenção da nota mínima no Trabalho de Conclusão de Curso.

### **2.11.7 Avaliação**

O aluno que for reprovado ou considerado INAPTO na ocorrência de uma das condições deverá cursar a disciplina novamente:

- a) Não apresentar todos os documentos que integram o respectivo Estágio Supervisionado na data estipulada pelo Professor;
- b) Não comprovar a frequência mínima de 75% (setenta e cinco) das horas aulas presenciais exigidas pela disciplina.

A reprovação na disciplina de Estágio Supervisionado não possibilitará ao aluno a revisão de provas/estágio (atividades desenvolvidas durante o semestre letivo), dada às especificidades dessa disciplina.

- O aluno considerado INAPTO tem o direito de ser examinado por uma banca julgadora, formada pelo Professor da disciplina de Estágio Supervisionado, Coordenador do Curso de Nutrição; e um Professor da unidade (específico das disciplinas de Nutrição;) escolhido pelo aluno.

### **2.11.8 Obrigações do aluno:**

O aluno matriculado na disciplina de Estágio Supervisionado deverá estar ciente das normas e observá-las conforme a orientação do professor tendo como incumbência o seguinte:

- a)** Realizar as atividades previstas no regulamento de Estágio Supervisionado;
- b)** Elaborar os relatórios solicitados;
- c)** Manter em dia o material comprobatório das atividades desenvolvidas, segundo cronograma apresentado pelo professor supervisor;
- d)** Comparecer na IES para a prática em dias e horas marcados;
- e)** Observar a ética profissional, principalmente no que concerne à divulgação de dados observados ou informações fornecidas pelos estabelecimentos empresariais;
- f)** Discutir com o professor e monitores as dificuldades surgidas no decorrer do desenvolvimento do trabalho;
- g)** Cumprir rigorosamente todas as atividades propostas pelo professor e o monitor.

### **2.11.9 Estágio Curricular Supervisionado**

O Estágio Supervisionado é considerado ato educativo de formação profissional desenvolvido no ambiente de trabalho e deve ser articulado às outras atividades realizadas na FIP. Está submetido às determinações legais contidas na Lei Federal nº 11.788/2018, às Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos (DCN).

Sua concepção alinha-se nas dimensões teórica e prática, numa perspectiva reflexiva, crítica e investigativa da formação. A dimensão reflexiva constitui-se da reflexão sobre a ação e contempla as experiências vinculadas ao ambiente de trabalho, aos conceitos e às teorias, base dessa formação. A dimensão crítica compreende o processo do ensino, da aprendizagem e dos conteúdos e promove a reflexão sobre os princípios éticos e políticos subjacentes ao ensino, bem como prepara o estagiário para o mundo do trabalho. A dimensão investigativa vincula-se à perspectiva de que a investigação e a pesquisa devem ser o princípio educativo que norteia o processo de formação do estagiário. Dessa forma, a prática do estágio ancorada nestas três dimensões deverá resultar em produções acadêmicas orientadas pelos princípios da iniciação científica como ato educativo.

- O Estágio Supervisionado se divide em Obrigatório e Não Obrigatório, sendo o Obrigatório para o curso de Nutrição da FIP equivale a uma carga horária de 600 horas para a integralização curricular no 8º período do curso, quando o acadêmico concluir todas as disciplinas da Matriz Curricular prevista neste projeto. O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório é componente curricular e articula-se com os demais componentes curriculares do curso a fim de contribuir para a síntese do processo de formação.

São objetivos do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, entre outros, permitir o desenvolvimento de habilidades técnico-científicas e/ou teórico-metodológicas visando a melhor qualificação do futuro profissional; articular teoria e prática no processo de formação humana e profissional; possibilitar atividades de investigação, pesquisa, análise e intervenção na realidade profissional específica da área de formação; promover a aproximação e diálogo da Faculdade com os campos de estágio e a sociedade, enfim, promover uma formação complexa, diversificada, crítica e propositiva em relação ao mundo do trabalho.

O Estágio Supervisionado não Obrigatório constitui-se de atividade acadêmica não curricular, opcional, complementar e de natureza formativa e de integralização não obrigatória, cuja atividade será acrescida à carga horária regular obrigatória e constará no histórico escolar do egresso, podendo ser aproveitada como Atividade Complementar, como consta neste PPC.

A carga horária do Estágio Supervisionado não Obrigatório poderá ser convertida em carga horária do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório. Ao estagiário do Estágio Supervisionado Não Obrigatório não se aplica a exigência de matrícula. E a concessão de bolsa, auxílio ou outra forma de contraprestação, na hipótese da realização do Estágio Não Obrigatório, é compulsório ao campo de estágio ou ao Agente de Integração.

A remuneração, ou recebimento de bolsas, pelo estagiário, no Estágio Supervisionado, não acarretará vínculo empregatício e obedecerá à legislação vigente.

São consideradas partes integrantes do estágio: a FIP, os campos de estágio e o estagiário. A FIP é a instituição de ensino superior responsável pela formação profissional e humana dos estagiários. Os campos de estágio que são as partes concedentes do estágio e constituem-se em espaços institucionais públicos, privados e organizações não governamentais que contemplem os requisitos

indispensáveis para uma complementação educacional e devem estar diretamente relacionados com a atividade profissional pertinente ao curso. E o estagiário é o discente matriculado no curso de graduação da FIP e no componente Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, segundo as características definidas no PPC, e vinculado ao campo de estágio por meio do Termo de Compromisso de Estágio, celebrado entre as três partes integrantes.

O Termo de Compromisso além de garantir a efetivação dos direitos e deveres dos estagiários deve estabelecer a área de atuação e a quantidade de horas que o estagiário organizará semanalmente para a realização das atividades do estágio. A carga horária a ser cumprida pelo estagiário para o desenvolvimento das atividades de estágio não poderá ultrapassar seis horas diárias e a trinta horas semanais. Ao estagiário deverá ser garantido um período de recesso de trinta dias a ser gozado, preferencialmente, durante suas férias escolares, sempre que o estágio tiver duração igual ou superior a um ano conforme legislação vigente. E o estagiário deve estar amparado por contratação de seguros pela FIP ou pelo campo de estágio de acordo com a modalidade, obrigatório ou não-obrigatório.

A FIP deverá celebrar convênios ou outros documentos equivalentes, como o Termo de Compromisso de Estágio, com o objetivo de garantir a institucionalização das ações voltadas para a formação profissional dos estagiários, conforme a legislação.

A Supervisão do Estágio caracteriza-se pelo ato educativo com acompanhamento efetivo do professor orientador da FIP e pelo profissional supervisor do campo de estágio e engloba orientação, acompanhamento e avaliação das atividades previamente planejadas e realizadas pelo estagiário.

A orientação de Estágio Supervisionado caracteriza-se por momentos de orientação e de discussão individual e coletiva que valorizem as diferentes experiências vivenciadas pelo estagiário e promovam sua partilha. Esta atividade ancora-se na investigação teórico-prática e na reflexão do papel do estágio na formação humana e profissional e pressupõe a institucionalidade do processo que resulta em produções que sistematizem o conhecimento adquirido na experiência de formação humana e profissional no campo de estágio.

A orientação de Estágio Supervisionado caracteriza-se por ações presenciais, ou seja, aquelas atividades realizadas pelo professor orientador na presença física do estagiário e por ações não presenciais, que são aquelas

atividades realizadas pelo professor orientador sem a presença física do estagiário previsto no PPC.

No contexto do Estágio Supervisionado da FIP a avaliação é compreendida como mediadora formativa e somativa devendo ser contínua e contextual; investigativa e diagnóstica; dinâmica, coletiva e compartilhada; sistemática e objetiva.

- O presente Regulamento tem por finalidade normatizar as atividades relacionadas com Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP e estabelecer meios operacionais para seu acompanhamento e controle.
- O estágio, requisito legal para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição, constitui, dentro das atividades curriculares, uma atividade obrigatória para o exercício da prática profissional supervisionada.

Entende-se por Estágio o período de desenvolvimento de habilidades profissionais supervisionadas no qual o aluno agrega capacidade para o exercício da profissão.

No Estágio, as atividades de aprendizagem profissional são desenvolvidas com a participação do estudante em situações reais, realizadas na própria instituição de ensino e/ou na comunidade em geral, com pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob a coordenação da Instituição de Ensino Superior – IES.

Este Regulamento que rege as atividades do Estágio Supervisionado em Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, e está de acordo com a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes, bem como as diretrizes curriculares nacionais previstas na Resolução CNE/CES n.º 5/2001, de 7 de novembro de 2001, tem por finalidade oferecer ao aluno uma oportunidade de desenvolver experiências práticas e científicas no campo da Nutrição, a fim de melhor prepará-lo para o exercício da profissão, aprimorando a sua capacidade criativa e a sua análise crítica.

O Estágio Curricular Supervisionado faz parte da formação acadêmica, tomando por base a noção entre o pensar e o agir, capaz de conduzir ao entendimento desta atividade como momento privilegiado do processo ensino-aprendizagem e como um importante instrumento de integração entre teoria, prática e formação profissional.

As atividades práticas de estágio são obrigatórias e devem proporcionar ao estudante a participação em situações reais de vida e de trabalho, na profissão da área do seu curso.

O Estágio Curricular Supervisionado está disciplinado em regulamento próprio conforme segue:

## **a) REGULAMENTO GERAL DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

### **CAPÍTULO I**

#### **Das Disposições Legais**

**Art.1º** - O estágio deve propiciar a complementação do ensino e da aprendizagem e ser planejado, executado, acompanhado e avaliado em conformidade com os currículos, programas e calendários escolares, a fim de se constituírem em instrumento de integração, em termos de treinamento prático, de aperfeiçoamento técnico-cultural, científico e de relacionamento humano.

**Art.2º** - O estágio curricular, como procedimento didático-pedagógico, é atividade de competência da instituição de ensino. Para caracterização e definição do estágio curricular é necessária, entre a instituição de ensino e as pessoas jurídicas de direito público e privado, a existência de instrumento jurídico, periodicamente reexaminado, onde estarão acordadas todas as condições para a realização das atividades. A instituição poderá recorrer aos serviços de agentes de integração, públicos e privados entre os sistemas de ensino e os setores de produção, serviços, comunidade e governo, mediante condições acordadas em instrumento jurídico adequado.

### **CAPÍTULO II**

#### **Da Definição e Finalidades do Estágio Supervisionado**

**Art.3º** - O Estágio Supervisionado define-se como um processo de aprendizagem profissional que:

I - Integra o conhecimento adquirido pelo aluno em sala de aula à prática profissional, e estimula o reconhecimento de habilidades e competências adquiridas em situações reais de vida e trabalho;

II - Propicia ao aluno a aquisição de experiência profissional específica visando sua inserção eficaz no mercado de trabalho;

III - É desenvolvido fora da sala de aula;

IV - Está em sintonia com o projeto pedagógico do curso, com os objetivos da instituição e com o perfil profissional desejado.

**Art. 4º** - O Estágio Supervisionado tem como finalidade instrumentalizar o aluno para a iniciação profissional, enfatizando o caráter técnico, social, cultural e atitudinal da profissão, preferencialmente através da sua inserção direta no mercado de trabalho.

### **CAPÍTULO III**

#### **Do Local de Realização do Estágio Supervisionado**

**Art. 5º** - O Estágio Supervisionado será realizado junto à comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas públicas e/ou privadas, compatíveis com o futuro exercício profissional do aluno e mediante a existência de instrumento jurídico firmado entre a Faculdade e as instituições concedentes, sob responsabilidade e coordenação da primeira.

§ 1º - Serão priorizadas as instituições que:

- a) Oferecem seguro de acidentes pessoais em favor dos estagiários;
- b) Oferecem condições para a realização do estágio de modo que não comprometa o rendimento do aluno no curso.

§ 2º - Caso a Unidade Concedente não disponha de Seguro de Acidentes Pessoais em favor dos estagiários, fica a critério da Faculdade a decisão de contratá-lo, de acordo com a legislação em vigor.

§ 3º - A realização do Estágio Supervisionado em instituições em que os alunos apresentam vínculo empregatício ou das quais são sócios ou proprietários é possível, desde que seja firmado convênio entre estas e a Faculdade. Nestes casos, os alunos devem dedicar carga horária específica para as atividades de estágio, as quais serão orientadas e acompanhadas pela Faculdade.

### **CAPÍTULO IV**

#### **Da Obrigatoriedade do Estágio Supervisionado**



**Art. 6º** - O estágio curricular é obrigatório, importante e necessário para a complementação do processo ensino-aprendizagem.

**Parágrafo único.** Não haverá, a qualquer título ou pretexto, dispensa de estágio curricular, pelo seu caráter de componente obrigatório para a integralização do curso e com o qual mantém absoluta e peculiar adequação.

## **CAPÍTULO V**

### **Dos Objetivos do Estágio Supervisionado**

**Art. 7º** - O Estágio Supervisionado tem por objetivos:

I - Proporcionar ao aluno a oportunidade de aplicar seus conhecimentos acadêmicos em situações de prática profissional efetiva, criando a possibilidade de exercitar suas habilidades;

II - Proporcionar ao aluno a oportunidade de integrar-se ao campo profissional, ampliando sua formação teórica, prática e interdisciplinar;

III - Proporcionar ao aluno a oportunidade de participar de atividades extra-classe nas quais possa aprimorar a sua capacitação profissional;

IV - Favorecer o desenvolvimento de competências e habilidades, como cidadão e profissional consciente;

V - Possibilitar a atuação profissional do aluno e a reflexão sobre a mesma, permitindo-lhe construir e repensar sua práxis numa experiência significativa;

VI - Buscar a integração das instituições de ensino às organizações profissionais, sociais e culturais ligadas à área de formação do corpo discente;

VII - Possibilitar a aproximação dos conhecimentos acadêmicos às práticas pedagógicas.

## **CAPÍTULO VI**

### **Da Supervisão de Estágio**

**Art. 8º** - A Supervisão de Estágio tem por atribuição estabelecer as diretrizes e orientações para desenvolvimento e avaliação do Estágio Curricular no Curso de Graduação, bem como deliberar sobre questões concernentes ao mesmo. A Supervisão é constituída por:

- I - Supervisor de Estágio, que é o próprio Coordenador do Curso, supervisor nato de toda atividade de estágio no âmbito de sua Coordenação;
- II - Encarregado do Núcleo de Prática Profissional (quando constituído), que é responsável pela Coordenação de Estágio. Deve pertencer ao quadro de docentes da Faculdade e ser profissional experiente na área do curso;
- III - Professor Orientador de Estágio, que deve pertencer ao quadro de docentes da Instituição.

## **CAPÍTULO VII**

### **Duração do Estágio Supervisionado**

**Art. 9º** - O semestre a se iniciar o Estágio Supervisionado é previsto no currículo do respectivo Curso de Graduação.

**Art. 10** - Para iniciar o Estágio Supervisionado, o aluno deverá fazer um requerimento endereçado à Secretaria Geral, acompanhado de cópia dos seguintes documentos:

- I - Ficha de inscrição;
- II - Plano Inicial de Estágio, constando as atividades que pretende desenvolver na Instituição Concedente.

**Art. 11** - O Estágio Supervisionado se inicia a partir do momento em que a Supervisão de Estágio der o parecer favorável ao aluno.

**Art.12** - Cada estágio deverá realizar-se durante o período de, no mínimo, um semestre acadêmico, em conformidade com o currículo do respectivo Curso de Graduação.

**Art. 13** - A duração do estágio supervisionado é definida na estrutura curricular de cada curso, atendendo a carga horária mínima exigida pelas diretrizes curriculares editadas pelo MEC.

**Parágrafo único** - É obrigatória a integralização da carga horária total do Estágio Supervisionado, como consta no currículo pleno do Curso, na qual são incluídas as horas destinadas ao planejamento, prática profissional orientada, avaliação de

atividades e planos de estágio, fracionada em jornadas compatíveis com os horários de aula.

## **CAPÍTULO VIII**

### **Da Avaliação do Estágio Supervisionado**

**Art.14** - A avaliação será feita através de relatórios de atividades e supervisão do Orientador de Estágio, atribuindo-se notas a estes instrumentos, de acordo com os critérios de avaliação de aprendizagem da Instituição.

§ 1º - Ao final do processo, cabe ao Orientador de Estágio, a menção de Suficiente ou Insuficiente.

§ 2º - Se considerado insuficiente, sujeitar-se-á o aluno à repetição do estágio ou de parte dele, a critério da Supervisão de Estágio.

## **CAPÍTULO IX**

### **Das Atribuições, Responsabilidades e Competências do Coordenador de Estágio.**

**Art. 15** - Compete ao Coordenador de Estágio:

I - Interceder junto ao Colegiado de Curso quanto à definição dos campos de atuação e dos Orientadores de Estágio;

II - Elaborar o Plano de Estágio com a Coordenação do Curso;

III - Executar a política de estágio em consonância com a Coordenação do Curso e a Diretoria Acadêmica;

IV - Estabelecer contato e visitas às instituições conveniadas com vistas a selecionar aquelas que atendem às condições estabelecidas neste Regulamento;

V - Captar convênios, estabelecendo um sistema de parceria com instituições de ensino e entidades de direito privado, através de credenciamentos periódicos;

VI - Encaminhar termos para convênios com empresas concedentes;

VII - Manter arquivo atualizado de oportunidades de estágio;

VIII - Organizar planilha de reserva para estágio futuro de alunos;

IX - Atuar na vinculação do estagiário com o campo de estágio, encaminhando-o através de carta de apresentação, constando o semestre que está cursando,

endereço e experiências anteriores relacionadas à área de estágio (curriculares e extracurriculares);

X - Fazer o acompanhamento do desenvolvimento do estágio, através da análise de relatórios apresentados pelos alunos e pelos professores orientadores de estágio;

XI - Promover reunião com alunos orientandos e professores orientadores quando se fizer necessário;

XII - Assinar com os Orientadores de Estágio o mapa de resultados dos alunos;

XIII - Promover atividades de integração da Instituição com os campos de estágio (workshops, palestras, etc.)

## **CAPÍTULO X**

### **Das Atribuições do Orientador de Estágio**

**Art.16** - O professor responsável pela Orientação do Estágio deverá ter formação acadêmica na área específica do estágio, sendo que a ele compete:

I - Orientar, acompanhar e avaliar os alunos no exercício da prática profissional, interagindo com a Instituição Concedente para acompanhamento do estagiário;

II - Anotar no diário de classe e publicar os resultados da avaliação de desempenho dos alunos estagiários na ficha dos mesmos na Secretaria Geral;

III - Orientar os alunos nas questões relacionadas à metodologia, procedimentos, referências bibliográficas, forma e conteúdo do Plano de Estágio definitivo e dos relatórios de estágio;

IV - Ter horário fixo de atendimento ao aluno de, pelo menos, uma a duas horas por semana.

## **CAPÍTULO XI**

### **Dos Deveres e Competências do Estagiário**

**Art. 17** - Compete aos alunos inscritos no Estágio Supervisionado:

I - Conhecer a legislação específica do Estágio Supervisionado;

II - Comparecer ao local do estágio nos dias e horários pré-estabelecidos;

III - Respeitar os prazos e as datas de entrega dos relatórios para o Orientador de Estágio;

IV - Participar dos encontros semanais com o Orientador de Estágio no dia e horário previamente definidos, para que o mesmo possa desenvolver as atividades de planejamento, acompanhamento e avaliação do processo de estágio.

## **CAPÍTULO XII**

### **Do Afastamento, Interrupção e/ou Desligamento**

**Art. 18** - O aluno estagiário poderá solicitar afastamento ou interrupção do estágio nos seguintes casos:

I - Comprometimento da saúde física e/ou mental devidamente comprovado por relatório médico;

II - Licença maternidade, paternidade e casamento.

**Art. 19** - O aluno estagiário poderá ser desligado do estágio, pela Comissão de Supervisão de Estágio e/ou pela Instituição Concedente, por:

I - Indisciplina;

II - Baixo desempenho, desinteresse, incompatibilidades.

## **CAPÍTULO XII**

### **Da Conclusão do Estágio Supervisionado**

**Art. 20** - O aluno concluirá o Estágio Supervisionado após parecer de aprovação emitido pelo Orientador de Estágio, observando-se o aproveitamento mínimo na forma regimental.

**Art. 21** - O aluno só poderá colar grau e receber o diploma se for aprovado no Estágio Supervisionado.

## **CAPÍTULO XIII**

### **Disposições Finais**

**Art. 22** - Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação Geral e/ou Colegiado de Curso, cabendo recuso ao Conselho Superior da Instituição de Ensino.

**Art. 23** - Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Conselho Superior da Instituição de Ensino.

## **2.12. Desenvolvimento de Monitoria, Iniciação Científica e Atividades de Extensão e Pós-Graduação**

### **a) Monitoria**

A monitoria será implantada a partir do 5º até o 8º período, sendo que cada professor indicará um aluno para que o auxílio em atividades relacionadas com a disciplina e o curso. Dessa forma, o aluno estará participando e colaborando no desenvolvimento de trabalhos referentes à disciplina e receberá, como incentivo uma pontuação referente à nota a ser determinada pelo professor, assim como um certificado de participação em atividades complementares.

### **b) Iniciação Científica**

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, reconhecendo a importância da Iniciação Científica para a formação de novos pesquisadores e para capacitação de profissionais críticos, capazes de intervir na sociedade e modifica-la, instituirá o Programa de Iniciação Científica voltado para pesquisa e incentivará os alunos do Curso de Nutrição, de modo a proporcionar-lhes a aprendizagem de técnicas e métodos para o desenvolvimento do pensar e do criar científicos e, também, do senso crítico. Buscando, assim, despertar-lhes a vocação científica e prepará-los para as atividades de pesquisas, afim de que possam dar continuidade na Pós-Graduação.

Serão oferecidos aos alunos apoios teóricos e metodológicos, de modo a desenvolverem um plano de atividades durante a sua participação em projetos de iniciação científica, orientados por professores do curso.

A seleção, a avaliação e o acompanhamento da participação dos alunos e do desenvolvimento das pesquisas serão feitos por uma equipe de professores indicados pela Coordenação do curso, dentre os professores da área em que está situado o curso, ou de áreas afins.

Pretende-se, também, realizar uma Jornada Científica reunindo os alunos de Iniciação Científica para a divulgação dos resultados de suas pesquisas, por meio de pôster ou de comunicações coordenadas. As pesquisas que mais se destacarem serão indicadas para premiação a ser definida pelo colegiado do curso.

### **2.12.1. Atividades de Pós-Graduação**

Serão realizadas durante todo o curso as atividades integrativas que tem por objetivo integrar as diversas disciplinas do semestre e anualmente, a Semana de Estudos Científicos, colocando os alunos em contato com profissionais da Nutrição e da saúde ligados às diferentes instituições, ressaltando-se a participação de nutricionistas de destaque na área.

Com o amadurecimento educacional da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, pretende-se implementar um programa de cursos de pós-graduação em Nutrição, com vistas a atender à demanda de profissionais atuantes, mas não graduados na área.

### **2.12.2. Distribuição da Carga Horária por Conteúdo**

O Curso Bacharelado em NUTRIÇÃO da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, foi concebido com base na (s) Diretrizes Curriculares Nacionais, atendendo a Resolução CNE/CES 5/2001, publicada no Diário Oficial da União, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, bacharelado, a Instituição se propõe a oferecer a bacharelado em NUTRIÇÃO de acordo com o Art.6º da referida Resolução.

Os conteúdos a serem selecionados como objeto de trabalho para desenvolvimento nas habilidades na área de NUTRIÇÃO envolvem as disciplinas com se encontrarão organizadas nos seguintes conteúdos:

- ✓ **Ciências Biológicas e da Saúde**
- ✓ **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas**
- ✓ **Ciências da Alimentação e Nutrição;**
- ✓ **Ciências dos Alimentos.**

## 2.12.3. Distribuição da Carga Horária por Conteúdo

### MATRIZ CURRICULAR

CURSO	NUTRIÇÃO			Modalidade do Componente Curricular	
Semestre	Disciplinas	C. H. Total		Extensão	
		T	P		
I	Citologia e Embriologia	60			Online
	Anatomia	40	20		Online
	Saúde Coletiva	40			Online
	Química aplicada a Nutrição	40	20		Online
	Ciências Humanas e Sociais	40			Online
	Introdução a Nutrição	40			Online
	Atividade extensionista			40	
			<b>260</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
II	Composição e análise química dos alimentos	40			Online
	Fisiologia geral	60			Online
	Bioquímica	60			Online
	Histologia	40			Online
	Genética geral	40			Online
	Técnica Dietética I	40	40		Online
	Atividade extensionista			40	
			<b>280</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
III	Linguagem e Tecnologias da Comunicação	40			Online
	Microbiologia	60			Online
	Imunologia	60			Online
	Nutrição e Metabolismo	60			Online
	Avaliação Nutricional I	60			Online
	Técnica Dietética II	40	40		Online
	Atividade extensionista			40	
			<b>320</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
IV	Parasitologia	40			Online
	Patologia	40			Online
	Psicologia aplicada a Saúde	40			Online



	Nutrição e Dietética I	60			Online
	Avaliação Nutricional II	40			Online
	Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I	40			Online
	Metodologia da Pesquisa	40			Online
	Atividade Extensionista			40	
		<b>300</b>		<b>40</b>	<b>340</b>
V	Nutrição e Saúde Coletiva	60			Online
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	60			Online
	Nutrição e Dietética II	40			Online
	Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II	40			Online
	Educação Alimentar e Nutricional	60			Online
	Gestão da Qualidade dos Alimentos	40			Online
	Prática Assistida em Unidades de Alimentação e Nutrição/Nutrição Clínica/Nutrição Social		40		Presencial
	Atividade Extensionista			40	
		<b>300</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>380</b>
VI	Empreendedorismo e Inovação	40			Online
	Bioética e Educação ambiental	40			Online
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	60			Online
	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	40			Online
	Nutrição Materno Infantil	60			Online
	Nutrição Esportiva	40			Online
	Optativa (LIBRAS)	40			online
	Atividade Extensionista			40	
		<b>320</b>		<b>40</b>	<b>360</b>
VII	Epidemiologia	40			Online
	Socioantropologia	40			Online
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	60			Online
	Trabalho de Conclusão de Curso	60			Online
	Tecnologia de Alimentos	60			Online
	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	60			Online
	Atividade Extensionista			40	
VIII		<b>320</b>		<b>40</b>	<b>360</b>
	Estágio Supervisionado Nutrição Clínica		220		Presencial
	Estágio Supervisionado Nutrição e Saúde pública		260		Presencial

Estágio Supervisionado Administração de Alimentação e Nutrição		220		Presencial
Atividade Extensionista			60	
		<b>700</b>	<b>60</b>	<b>760</b>
<b>Total de horas Curso</b>	<b>2.100</b>	<b>160</b>		<b>69,4%</b>
<b>Atividades Complementares (*)</b>	<b>100</b>			<b>3%</b>
<b>Estágio Supervisionado</b>		<b>700</b>		<b>20,6%</b>
<b>Atividade Extensionista</b>			<b>340</b>	<b>10%</b>
<b>Total Geral</b>	<b>3.400</b>			<b>100%</b>

(\*)As atividades complementares a serem desenvolvidas no decorrer do curso respeitarão as normalizações da IES. Para a integralização de matriz curricular serão contempladas 100 horas de estudos independentes, em atividades de ensino, Pesquisa e Extensão, desenvolvidos pelos acadêmicos(as) no decorrer do curso e comprovadas através de certificados/declarações junto à coordenação, sendo requisito para conclusão do mesmo.

### Disciplinas 1º Semestre

Identificação do Componente Curricular		
<b>Disciplina: CITOLOGIA E EMBRIOLOGIA</b>	Carga horária total: <b>60 horas</b>	<b>Semestre: 1º</b>
<b>Ementa</b>		
Origem e evolução das células. Estrutura e organização da célula. Os aspectos morfológicos e funcionais dos componentes celulares. Membrana plasmática. Digestão celular. Produção e armazenamento de energia (mitocôndria). Processos de síntese na célula. Movimentos celulares (citoesqueleto). Núcleo interfásico. Núcleo em divisão. Estudo e desenvolvimento humano. Primeira, segunda e terceira semanas de desenvolvimento, da quarta à oitava semana de desenvolvimento, da nona ao nascimento. Placenta e anexos embrionários.		
<b>Referências Bibliográficas Básicas</b>		
PAWLINA, Wojciech. <b>Histologia - Texto e Atlas</b> . Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527737241. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737241/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737241/</a> . Acesso em: 26 jun. 2023.		
JUNQUEIRA, L C.; CARNEIRO, José. <b>Biologia Celular e Molecular</b> . Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739344. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739344/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739344/</a> . Acesso em: 26 jun. 2023.		

JUNQUEIRA, Luiz Carlos U.; CARNEIRO, José. **Histologia Básica: Texto e Atlas**. Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739283. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739283/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

MOORE, Keith M.; PERSAUDE, T. V N. **Embriologia Clínica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2020. E-book. ISBN 9788595157811. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595157811/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

ALBERTS, Bruce. **Biologia molecular da célula**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788582714232. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714232/>. Acesso em: 26 jun.

ABRAHAMSOHN, Paulo. **Histologia**. São Paulo: Grupo GEN, 2016. *E-book*. ISBN 9788527730105. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730105/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

MOORE, Keith L.; PERSAUD, TVN; TORCHIA, Mark G. **Embriologia Básica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595159020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159020/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

PIRES, Carlos Eduardo de Barros M.; ALMEIDA, Lara Mendes de. **Biologia Celular - Estrutura e Organização Molecular**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536520803. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520803/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

ROBERTIS, Edward M De; HIB, José. De Robertis **Biologia Celular e Molecular**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2386-2. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2386-2/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

SCHOENWOLF, Schoenwolf. Larsen **Embriologia Humana**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788595151840. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151840/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: ANATOMIA</b>	Carga horária total: <b>60 horas</b>	<b>Semestre: 1º</b>
-----------------------------	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Estudo da Anatomia Humana através de seus sistemas. História da anatomia. Estudo da nomenclatura anatômica, planos de delimitação do corpo humano. Sistema ósseo, sistema articular, sistema muscular, sistema respiratório, sistema digestório, sistema cardiovascular, sistema urinário, sistemas reprodutores masculino e feminino, sistema endócrino, sistema nervoso e órgãos do sentido. Todos os sistemas com enfoque na atuação profissional.

### Referências Bibliográficas Básicas

GRAAFF, Kent M. Van de. **Anatomia Humana**. São Paulo: Editora Manole, 2003. E-book. ISBN 9788520452677. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452677/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

MARTINI, Frederico H.; TIMMONS, Michael J.; TALITSCH, Robert B. **Anatomia humana**. Porto Alegre: Grupo A, 2009. E-book. ISBN 9788536320298. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536320298/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

SANTOS, Nívea Cristina M. **Anatomia e Fisiologia Humana**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536510958. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536510958/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

DRAKE, Richard. Gray's **Anatomia Básica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2013. E-book. ISBN 9788595151789. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151789/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

HARTWIG, Walter C. **Fundamentos em anatomia**. Porto Alegre: Grupo A, 2008. E-book. ISBN 9788536317182. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536317182/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

SANTOS, Nívea Cristina M. **Anatomia e Fisiologia Humana**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536510958. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536510958/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

MOORE, Keith L.; DALLEY, Arthur F.; AGUR, Anne M. R. **Anatomia Orientada para Clínica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788527734608. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734608/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

SANTOS, Nívea Cristina M. **Anatomia e Fisiologia Humana**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536510958. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536510958/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 1º</b>
-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Epidemiologia: conceito, história natural das doenças, os determinantes do processo saúde-doença. A reforma sanitária. O Sistema Único de Saúde. Modelos de sistema de saúde. Redes de atenção à saúde e a Regionalização da assistência. Cuidado integral em saúde. Políticas Públicas de Saúde no Brasil. A Atenção Primária à Saúde (APS) e a Estratégia Saúde da Família (ESF). Processo de trabalho na ESF. Política Nacional de Humanização da Assistência à Saúde. Direitos e deveres dos usuários e cuidado à saúde na APS.

### Referências Bibliográficas Básicas

BRASIL. **Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990**. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Disponível em: <http://www.saude.gov.br/bvs>. Acesso em: 16 jun. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria de Consolidação nº 2, de 28 de setembro de 2017**. Consolidação das normas sobre as políticas nacionais de saúde do Sistema Único de Saúde. Brasília: Diário Oficial República Federativa do Brasil,

2017.Disponível em:  
<[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0002\\_03\\_10\\_2017.htm](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0002_03_10_2017.htm)>.

Acesso em: 11 jun. 2023.

PEREIRA, Maurício G. **Epidemiologia - Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 1995. E-book. ISBN 9788527736077. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527736077/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria n. 4.279, de 30 de dezembro de 2010**. Estabelece diretrizes para a organização da Rede de Atenção à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde. Diário Oficial da União, Brasília, 31 dez. 2010. Disponível em: <<http://www.saude.gov.br/bvs>>. Acesso em: 22 jun. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria n. 971, de 03 de maio de 2006**. Aprova a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares (PNPIC) no Sistema Único de Saúde. Disponível em :  
<[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2006/prt0971\\_03\\_05\\_2006.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2006/prt0971_03_05_2006.html)>.

Acesso em: 18 jun. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Núcleo Técnico da Política Nacional de Humanização. **Humaniza SUS: Política Nacional de Humanização**: a humanização como eixo norteador das práticas de atenção e gestão em todas as instâncias do SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 1ª ed., 2004. Disponível em: <[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/humanizasus\\_2004.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/humanizasus_2004.pdf)>. Acesso em: 17 jun. 2023.

SOLHA, Raphaela Karla de T. **Sistema Único de Saúde - Componentes, Diretrizes e Políticas Públicas**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. *E-book*. ISBN 9788536513232. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513232/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

FRANCO, Laércio J.; PASSOS, Afonso Dinis C. **Fundamentos de epidemiologia**. São Paulo: Editora Manole, 2022. E-book. ISBN 9786555767711. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555767711/>>. Acesso em: 26 jun. 2023.

BRASIL. **Lei 8.142, de 28 de dezembro de 1990**. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.saude.gov.br/bvs>>. Acesso em: 11 jun. 2023.

#### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: QUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO</b>	Carga horária total: <b>60 horas</b>	<b>Semestre: 1º</b>
--	--------------------------------------	---------------------

#### Ementa

Introdução à química orgânica. Propriedades Físico-químicas de compostos orgânicos. Identificação, aplicações ao curso de Nutrição, nomenclatura e propriedades das principais funções orgânicas. Noções de reações orgânicas aplicadas à nutrição. Noções de isomeria aplicadas à nutrição.

#### Referências Bibliográficas Básicas

BETTELHEIM, Frederick A.; BROWN, William H.; CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. **Introdução à química orgânica**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. ISBN 9788522126378. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126378/>. Acesso em: 26 jun. 2023. CHANG, Raimundo. **Química geral**. Porto Alegre: Grupo A, 2010. E-book. ISBN 9788563308177. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788563308177/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

SOLOMONS, TW G. **Química Orgânica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788521635512. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521635512/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

#### Referências Bibliográficas Complementares

CHANG, Raimundo. **Química geral**. Porto Alegre: Grupo A, 2010. E-book. ISBN 9788563308177. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788563308177/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

PAVANELLI, Luciana da C. **Química orgânica**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536531182. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536531182/>. Acesso em: 26 jun. 2023. STAPENHORST, Amanda; BALLESTRERI, Erica; STAPENHORST, Fernanda; e



outros. **Biossegurança**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595024021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024021/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS</b>	<b>Carga horária total: 60 horas</b>	<b>Semestre: 1º</b>
---	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Iniciação aos fundamentos históricos e políticos da ciência da sociedade, relacionado ao surgimento da sociedade capitalista, abrange o estudo do homem e de suas relações sociais, do processo saúde-doença nas suas múltiplas determinações, contemplando a integração dos aspectos psicossociais, culturais, filosóficos, antropológicos e epidemiológicos norteados pelos princípios éticos, bem como as políticas de saúde, educação, trabalho e administração.

### Referências Bibliográficas Básicas

CHAEFER, Richard T. **Fundamentos de sociologia**. São Paulo: Grupo A, 2016. E-book. ISBN 9788580555714. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555714/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

OLIVEIRA, Carolina B F.; MELO, Débora S S.; ARAÚJO, Sandro A. **Fundamentos de sociologia e antropologia**. São Paulo: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023826. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023826/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

SCHAEFER, Richard T. **Sociologia**. Porto Alegre: Grupo A, 2006. E-book. ISBN 9788580553161. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580553161/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

METCALF, Peter. **Cultura e Sociedade**. São Paulo: Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788502629790. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502629790/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

BES, Pablo; OLIVA, Diego C.; BONETE, Wilian J.; et al. **Sociedade, cultura e cidadania**. São Paulo: Grupo A, 2020. E-book. ISBN 9788595028395. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028395/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

FERREIRA, Delson. **Manual de Sociologia**. São Paulo: Grupo GEN, 2010. E-book. ISBN 9788522466023. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466023/>. Acesso em: 26 jun. 2023.



DELAHOOKE, Mona. **Ler o corpo para entender a mente: desafios da parentalidade**. São Paulo: Editora Manole, 2023. *E-book*. ISBN 9788520460689. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520460689/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

MARQUES, Sílvia. **Sociologia da Educação**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2012. *E-book*. ISBN 978-85-216-2115-7. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-216-2115-7/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 1º</b>
--	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Estrutura interna e normas acadêmicas da Faculdade e do Curso de Nutrição. Visão crítica da atuação profissional e sua imagem frente ao mercado de trabalho. Fundamentos básicos de nutrição: conceitos fundamentais, grupos de alimentos, nutrientes. A ciência da Nutrição nos contextos biológico, social e político. Atribuições e responsabilidades técnicas do nutricionista nas diferentes áreas de atuação. Discussão do papel das entidades representativas da categoria. Bases e princípios do Sistema Único de Saúde e sua relação com a formação do nutricionista. Temas atuais em Nutrição.

### Referências Bibliográficas Básicas

PHILIPPI, Sonia T. **Pirâmide dos alimentos**: fundamentos básicos da nutrição 3a ed. São Paulo: Editora Manole, 2018. *E-book*. ISBN 9788520462423. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

SANTANNA, Lina C.; MARTINS, Pamela C R. **Alimentação e nutrição para o cuidado**. São Paulo: Grupo A, 2018. *E-book*. ISBN 9788595027442. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027442/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

DINIZ, Rosa V W.; NUNES, Caio H.; MAGALHÃES, Elissa F F.; et al. **Gastronomia brasileira I**. São Paulo: Grupo A, 2018. *E-book*. ISBN 9788595027060. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027060/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

WARDLAW, Gordan M.; SMITH, Anne M. **Nutrição contemporânea**. Porto Alegre: Grupo A, 2013. *E-book*. ISBN 9788580551891. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551891/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

PHILIPPI, Sonia T.; COLUCCI, Ana Carolina A. **Nutrição e gastronomia**. São Paulo: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462393. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

MCWILLIAMS, Margaret. **Alimentos: Um Guia Completo para Profissionais**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451649. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451649/>. Acesso em: 26 jun. 2023. RICHARDSON, Roberto J. **Pesquisa Social - Métodos e Técnicas**, 4ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2017. E-book. ISBN 9788597013948. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597013948/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

PHILIPPI, Sonia T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**, 3ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462423. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause & Mahan: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

**Disciplina: ATIVIDADES  
EXTENSIONISTAS**

Carga horária total:  
**40 horas**

**Semestre: 1º**

### Ementa

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

### Referências Bibliográficas Básicas

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Brasília. **Resolução CNE/ CES Nº 5, Brasília, 07 de novembro de 2001**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Brasília. **Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192). Acesso em: 24 jun. 2023.

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária: Relatório Final. **Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras**. Setembro de 2017. Disponível em: [https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf). Acesso em: 27 jun. 2023.

#### Referências Bibliográficas Complementares

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. **Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2020. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_crianças\\_brasileiras\\_menores\\_2\\_anos.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_crianças_brasileiras_menores_2_anos.pdf). Acesso em: 19 jul. 2023.

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. **Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática**. São Paulo: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>. Acesso em: 26 jun. 2023

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. **Caderno de educação popular e saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em:

[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno\\_educacao\\_popular\\_saude\\_p1.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_educacao_popular_saude_p1.pdf). Acesso em: 15 jul. 2023.

BECK, Bianca D.; MIRANDA, Renata C.; VENTURI, Ivonilce. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027817. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

## Segundo semestre

Identificação do Componente Curricular		
<b>Disciplina: COMPOSIÇÃO E ANÁLISE QUÍMICA DOS ALIMENTOS</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 2º</b>
<b>Ementa</b>		
Alimentos e nutrientes. Grupos de alimentos e guias de alimentação. Tabelas de composição de alimentos. Componentes dos alimentos: água. Açúcares. Óleos e gorduras. Cereais. Leguminosas. Frutas e hortaliças. Carnes. Leite e derivados. Ovos. Informação nutricional e rotulagem de alimentos. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos. Introdução à Bromatologia. Legislação de Alimentos. Composição centesimal e Métodos de análises dos principais constituintes dos alimentos.		
<b>Referências Bibliográficas Básicas</b>		
CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b> . 2. ed. Campinas: Ed. UNICAMP, 2003.		
ELEUTERIO, Helio. <b>Fundamentos de Gastronomia</b> . São Paulo: Editora Saraiva, 2014. <i>E-book</i> . ISBN 9788536520933. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520933/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520933/</a> . Acesso em: 11 jul. 2023.		
MCWILLIAMS, Margaret. <b>Alimentos: Um Guia Completo para Profissionais</b> . São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451649. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451649/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451649/</a> . Acesso em: 26 jun. 2023.		
PHILIPPI, Sonia T. <b>Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição</b> 3. ed. São Paulo: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462423. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/</a> . Acesso em: 26 jun. 2023.		
<b>Referências Bibliográficas Complementares</b>		

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

KOBLITZ, Maria Gabriela B. **Bioquímica dos Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas**, 2ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735261. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735261/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

PHILIPPI, Sonia T. **Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520449837. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

LIMA, Urgel de A. **Matérias-Primas dos Alimentos**. São Paulo: Editora Blucher, 2010. E-book. ISBN 9788521216346. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521216346/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: FISILOGIA GERAL</b>	<b>Carga horária total: 60 horas</b>	<b>Semestre: 2º</b>
------------------------------------	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Introdução ao estudo da Fisiologia. Homeostase. Sistema Neuromuscular. Transmissão de impulsos nervosos. Fisiologia Sensorial. Fisiologia do Sistema Cardiovascular. Ciclo cardíaco e pressão arterial. Sistema Respiratório. Ventilação e transporte dos gases respiratórios. Sistema Digestório. Movimentação do alimento dentro do trato, absorção e fluxo sanguíneo. Sistema Renal. Regulação do equilíbrio e formação da urina. Sistema Endócrino. Fisiologia do eixo hipotálamo-hipófise, tireoide, pâncreas e adrenais. Sistema Reprodutor Masculino e Feminino.

### Referências Bibliográficas Básicas

HALL, John E.; HALL, Michael E. Guyton & Hall - **Tratado de Fisiologia Médica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788595158696. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158696/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

SANTOS, Nívea Cristina M. **Anatomia e Fisiologia Humana**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536510958. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536510958/>. Acesso em: 26 jun. 2023. TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano**. Porto

Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788582713648. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713648/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

AIRES, Margarida de M. **Fisiologia**, 5ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527734028. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734028/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Princípios de Anatomia e Fisiologia**. São Paulo: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788527728867. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527728867/>. Acesso em: 18 jul. 2023.

VANPUTTE, Canela; JENNIFER, Reganm; RUSSO, André. **Anatomia e fisiologia de Seeley**. Porto Alegre: Grupo A, 2016. E-book. ISBN 9788580555899. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555899/>. Acesso em: 26 jun. 2023. COSTANZO, Linda S. **Fisiologia - Revisão e Questões Comentadas**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735872. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735872/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

WIDMAIER, Eric; RAFF, Hershel; STRANG, Kevin; VANDER, Arthur. **Fisiologia Humana**, 14ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2017. E-book. ISBN 9788527732345. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732345/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: BIOQUÍMICA</b>	<b>Carga horária total: 60 horas</b>	<b>Semestre: 2º</b>
-------------------------------	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Conceitos fundamentais: Estrutura e função de biomoléculas. Metabolismo intermediário. Metabolismo dos carboidratos. Metabolismo dos lipídios. Metabolismo do nitrogênio. Integração do metabolismo.

### Referências Bibliográficas Básicas

BISHOP, Michael L.; FODY, Edward P.; SCHOEFF, Larry. **Química clínica: princípios, procedimentos, correlações**. Barueri: Manole, 2010. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452356/cfi/4!/4/4@0.00:23.3>.

Acesso em: 26 jun. 2023.

FERRIER, Denise R. **Bioquímica ilustrada**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.

Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714867/cfi/6!/4/4@0.00:63.5>.

Acesso em: 26 jun. 2023.

VOET, D.; VOET, J.G. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed. 2013. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710050/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

Acesso em: 26 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. **Bioquímica básica**. 4. ed. Rio de

Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2782-2/cfi/6/10!/4/4/2/2@0:0>.

Acesso em: 26 jun. 2023.

MOTTA, Valter Teixeira. **Bioquímica clínica para o laboratório**: princípios e interpretações.

5.ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2009. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830260/cfi/0!/4/4@0.00:43.8>.

Acesso em: 26 jun. 2023.

MURPHY, Michael; SRIVASTAVA, Rajeev; DEANS, Kevin. **Bioquímica clínica**. 6. ed.

Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150751/cfi/6/8!/4/2/66/2@0:41.6>.

Acesso em: 26 jun. 2023.

NELSON, David.L.; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica**. 7. ed. Porto Alegre:

Artmed, 2019. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345/cfi/1!/4/4@0.00:54.8>.

Acesso em: 26 jun. 2023.

STRYER, L., BERG, J.M., TYMOCZKO, J.L. **Bioquímica**. 7. ed. Rio de Janeiro:

Guanabara Koogan, 2014. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2388-6/cfi/6/2!/4/2/2@0:15.8>.

Acesso em: 26 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

**Disciplina: HISTOLOGIA**

Carga horária total: 40  
horas

**Semestre:**  
2º

**Ementa**



Tipos básicos de tecidos humanos. Tecidos epiteliais: revestimento e glandular. Tecido conjuntivo propriamente dito. Tecido conjuntivo de propriedades especiais (tecido hematopoético, tecido adiposo e tecido mucoso). Conjuntivos de sustentação (tecido cartilaginoso e tecido ósseo). Tecido Muscular. Tecido Nervoso.

#### Referências Bibliográficas Básicas

JUNQUEIRA, L C.; CARNEIRO, José. **Biologia Celular e Molecular**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739344. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739344/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

JUNQUEIRA, Luiz Carlos U.; CARNEIRO, José. **Histologia Básica: Texto e Atlas**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739283. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739283/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

PAWLINA, Wojciech. **Ross Histologia - Texto e Atlas**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527737241. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737241/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

#### Referências Bibliográficas Complementares

ALBERTS, Bruce. **Biologia molecular da célula**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788582714232. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714232/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

SCHOENWOLF, Schoenwolf. **Larsen Embriologia Humana**. São Paulo: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788595151840. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151840/>. Acesso em: 18 jul. 2023.

LOWE, James S. **Histologia Humana**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788595151529. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151529/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

PIRES, Carlos Eduardo de Barros M.; ALMEIDA, Lara Mendes de. **Biologia Celular - Estrutura e Organização Molecular**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536520803. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520803/>. Acesso em: 26 jun. 2023.



ROBERTIS, Edward M De; HIB, José. **Biologia Celular e Molecular**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2386-2. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2386-2/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: GENÉTICA GERAL</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 2º</b>
-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Herança biológica e ambiente, a base cromossômica da hereditariedade, genética Mendeliana, padrões da herança monogênica, doenças genéticas, estrutura e função dos genes, expressão gênica, mutações, grupos sanguíneos e outros polimorfismos do sangue.

### Referências Bibliográficas Básicas

BORGES-OSÓRIO, Maria R L.; ROBINSON, Wanyce M. **Genética humana**. Porto Alegre: Grupo A, 2013. E-book. ISBN 9788565852906. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788565852906/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

GRIFFITHS, Anthony J F.; DOEBLEY, John; PEICHEL, Catherine; et al. **Introdução à Genética**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788527738682. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738682/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

BROWN, Terence A. **Genética - Um Enfoque Molecular**, 3ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 1999. E-book. ISBN 978-85-277-2342-8. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2342-8/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

ALBERTS, Bruce. **Biologia molecular da célula**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788582714232. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714232/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

ALBERTS, Bruce. **Fundamentos da biologia celular**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788582714065. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714065/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

COOPER, Geoffrey M.; HAUSMAN, Robert E. **A célula: uma abordagem molecular**. Porto Alegre: Grupo A, 2007. E-book. ISBN 9788536310985. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536310985/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

JUNQUEIRA, L C.; CARNEIRO, José. **Biologia Celular e Molecular**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739344. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739344/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

ALBERTS, Bruce. **Fundamentos da biologia celular**. São Paulo: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788582714065. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714065/>. Acesso em: 18 jul. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: TÉCNICA DIETÉTICA I</b>	<b>Carga horária total: 80 horas</b>	<b>Semestre: 2º</b>
--	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Conceitos de Técnica Dietética. Laboratório de dietética. Pesos e medidas dos alimentos. Fator de correção e fator de cocção. Seleção, aquisição, armazenagem, pré-preparo e preparo dos alimentos. Métodos e técnicas de preparo e conservação de alimentos de origem vegetal, alimentos de origem animal, açúcares, óleos e gorduras, condimentos, molhos, infusos e bebidas.

### Referências Bibliográficas Básicas

DOMENE, Semíramis Martins Á. **Técnica Dietética - Teoria e Aplicações**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733571. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

PHILLIPPI, Sonia T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520454312. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454312/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

SOARES, Nadia T.; MAIA, Fernanda Maria M. **Avaliação do consumo alimentar**. São Paulo: MedBook Editora, 2013. E-book. ISBN 9786557830628. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830628/>. Acesso em: 18 jul. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

CANDIDO, Cynthia C. **Guia técnico de nutrição e dietética**. São Paulo: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520453919. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520453919/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. **Técnicas Dietéticas**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521428. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. **Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva**. São Paulo: Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536521466. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

DORTA, Lurdes O. **Fundamentos em técnicas de eventos. (Tekne)**. São Paulo: Grupo A, 2015. E-book. ISBN 9788582602553. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582602553/>. Acesso em: 18 jul. 2023.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápios - Guia Prático para a Elaboração**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735360. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

Identificação do Componente Curricular		
<b>Disciplina: ATIVIDADES EXTENSIONISTAS</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 2º</b>
Ementa		
Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.		
Referências Bibliográficas Básicas		
BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. <b>Resolução CNE/ CES Nº 5, Brasília, 07 de novembro de 2001.</b> Disponível em: <a href="http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf">http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf</a> .		

BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária**: Relatório Final. Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Setembro de 2017. Disponível em: [https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf).

### Referências Bibliográficas Complementares

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. **Caderno de educação popular e saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno\\_educacao\\_popular\\_saude\\_p1.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_educacao_popular_saude_p1.pdf). Acesso 11 jun. 2023.

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. **Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática**. São Paulo: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause & Mahan: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

RIBEIRO, Sandra Maria L.; MELO, Camila Maria de; TIRAPEGUI, Júlio. **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática**, 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733694. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733694/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

RIBEIRO, Raimunda da Cunha; Magalhães, Antônio M. **Política de responsabilidade social na universidade: conceitos e desafios**. Educação, Sociedade & Cultura, nº 42, 2014, 133-156. Disponível em: [https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42\\_10RaimundaRibeiro.pdf](https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42_10RaimundaRibeiro.pdf). Acesso em 26 de junho de 2023.

### Terceiro Período

Identificação do Componente Curricular		
<b>Disciplina: LINGUAGEM E TECNOLOGIA E PRODUÇÃO TEXTUAL</b>	Carga horária total: 40 horas	<b>Semestre: 3º</b>
Ementa		
<p>As linguagens e seu emprego nas várias situações de uso: variações linguísticas, adequação e inadequação. As tecnologias que viabilizam a comunicação interpessoal. Tipos e gêneros textuais verbais (orais e escritos) e não verbais (gestual, sonoro, imagético). A produção textual em língua portuguesa. Fatores linguísticos relacionados à interação eficiente: coesão e coerência, concordância, progressão textual, ortografia, dentre outros. As linguagens em diferentes áreas de atuação profissional. A comunicação não violenta. A comunicação com o objetivo de transformação das práticas de linguagem para a convivência em sociedade.</p>		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>ANDRADE, Maria Margarida de; HENRIQUES, Antonio. <b>Língua portuguesa: noções básicas para cursos superiores</b>, 9ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2009. E-book. ISBN 9788522481576. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522481576/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522481576/</a>. Acesso em: 26 jun. 2023.</p> <p>VIEIRA, Silvia R. <b>Gramática, variação e ensino: diagnose e propostas pedagógicas</b>. São Paulo: Editora Blucher, 2018. E-book. ISBN 9788580393354. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580393354/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580393354/</a>. Acesso em: 18 jul. 2023.</p> <p>MARTINS, Dileta S.; ZILBERKNOP, Lúbia S. <b>Português Instrumental</b>. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788597020113. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020113/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020113/</a>. Acesso em: 26 jun. 2023.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>SAUTCHUK, Inez. <b>Perca o medo de escrever - 2ª ed.</b> São Paulo: Editora Saraiva, 2017. E-book. ISBN 9788547218102. Disponível em:</p>		

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547218102/>. Acesso em: 18 jul. 2023.

MEDEIROS, João B. **Português Instrumental**. São Paulo: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9786559771295. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559771295/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

MEDEIROS, João B.; TOMASI, Carolina. **Como Escrever Textos - Gêneros e Sequências Textuais**. São Paulo: Grupo GEN, 2017. E-book. ISBN 9788597011135. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011135/>. Acesso em: 18 jul. 2023.

#### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: MICROBIOLOGIA</b>	Carga horária total: <b>60 horas</b>	<b>Semestre: 3º</b>
----------------------------------	--------------------------------------	---------------------

#### Ementa

Citologia e Morfologia Bacteriana; Taxonomia e Classificação bacteriana. Nutrição e cultivo de microrganismos. Métodos de coloração. Técnicas de semeadura. Controle de crescimento microbiano. Genética de microrganismos. Patogenia microbiana. Características morfofisiológicas dos fungos (taxonomia e reprodução). Patologias fúngicas. Estrutura e classificação dos vírus. Replicação dos vírus animais. Principais vírus de interesse em saúde pública. Infecções virais. Doenças relacionadas.

#### Referências Bibliográficas Básicas

BLACK, Jacquelyn G.; BLACK, Laura J. **Microbiologia - Fundamentos e Perspectivas**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527737326. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737326/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

HÖFLING, José F.; GONÇALVES, Reginaldo B. **Microscopia de luz em microbiologia: morfologia bacteriana e fúngica**. Porto Alegre: Grupo A, 2008. E-book. ISBN 9788536315966. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536315966/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

PROCOP, Gary W. **Diagnóstico Microbiológico - Texto e Atlas**, 7ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527734516. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734516/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

RIEDEL, Stefan; MORSE, Stephen A.; MIETZNER, Timothy A.; et al. **Microbiologia Médica**. Porto Alegre: Grupo A, 2022. E-book. ISBN 9786558040170. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786558040170/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788582713549. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

#### Referências Bibliográficas Complementares

MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; BENDER, Kelly S.; e outros. **Microbiologia de Brock**. Porto Alegre: Grupo A, 2016. E-book. ISBN 9788582712986. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712986/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MCPHERSON, Richard A.; PINCUS, Matthew R. **Diagnósticos Clínicos e Tratamento por Métodos Laboratoriais de Henry**. São Paulo: Editora Manole, 2012. E-book. ISBN 9788520451854. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451854/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MURRAY, Patrick R.; ROSENTHAL, Ken S.; PFALLER, Michael A. **Microbiologia Médica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595159662. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159662/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

VERMELHO, Alane B. **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735575. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735575/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

#### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: IMUNOLOGIA</b>	Carga horária total: <b>60 horas</b>	<b>Semestre: 3º</b>
-------------------------------	--------------------------------------	---------------------

#### Ementa

Introdução à imunologia. Aspectos morfofuncionais do sistema imune humano. Resposta imune inata. Resposta imune adaptativa. Resposta imune às doenças infecciosas.



Reações de hipersensibilidade. Fundamentos imunológicos da imunossupressão, imunodeficiências, autoimunidade. Imunobiológicos.

### Referências Bibliográficas Básicas

ABBAS, Abul K. **Imunologia Celular e Molecular**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788595150355. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150355/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

DELVES, Peter J. ROITT - **Fundamentos de Imunologia**, 13ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733885. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733885/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MURPHY, Kenneth. **Imunobiologia de Janeway**. Porto Alegre: Grupo A, 2014. E-book. ISBN 9788582710401. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710401/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

COICO, Richard; SUNSHINE, Geoffrey. **Imunologia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2010. E-book. ISBN 978-85-277-2341-1. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2341-1/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MALE, David. **Imunologia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 9788595151451. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151451/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

SILVA, Adeline Gisele Teixeira da. **Imunologia Aplicada - Fundamentos, Técnicas Laboratoriais e Diagnósticos**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521039. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521039/>. Acesso em: 18 jul. 2023.

PLAYFAIR, J. H L.; CHAIN, B M. **Imunologia Básica: Guia Ilustrado de Conceitos Fundamentais**. São Paulo: Editora Manole, 2013. E-book. ISBN 9788520450154. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450154/>. Acesso em: 27 jun. 2023.



ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. **Imunologia Básica** - Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico. São Paulo: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788595158672. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158672/>. Acesso em: 18 jul. 2023.

Identificação do Componente Curricular		
Disciplina: <b>NUTRIÇÃO E METABOLISMO</b>	Carga horária total: <b>60 horas</b>	Semestre: <b>3º</b>
Ementa		
Introdução ao estudo da nutrição. Fundamentos da nutrição e alimentação humana nos seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Etapas do processo de nutrição. Bases científicas para o estabelecimento dos requerimentos nutricionais e das recomendações nutricionais. Carboidratos. Fibras na alimentação humana. Lipídios. Proteínas. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Minerais. Água e eletrólitos. Alimentos funcionais		
Referências Bibliográficas Básicas		
SOUZA, Rudson Edson Gomes de. <b>Saúde e nutrição</b> . São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2015. E-book. ISBN 9788522123742. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522123742/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522123742/</a> . Acesso em: 19 jul. 2023.		
LANHAM-NEW, Susan A.; HILL, Thomas R.; Alison M. Gallagher; et al. <b>Introdução à Nutrição Humana</b> . São Paulo: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788527738835. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835/</a> . Acesso em: 19 jul. 2023.		
GROPPER, Sareen S.; SMITH, Jack L.; GROFF, James L. <b>Nutrição avançada e metabolismo humano</b> . São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. ISBN 9788522126392. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392/</a> . Acesso em: 27 jun. 2023.		
Referências Bibliográficas Complementares		
BROWN, T.A. <b>Bioquímica</b> . São Paulo: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733038. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733038/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733038/</a> . Acesso em: 20 jul. 2023.		
COZZOLINO, Silvia Maria F. <b>Biodisponibilidade de nutrientes</b> , 6a ed. São Paulo: Editora Manole, 2020. E-book. ISBN 9786555761115. Disponível em:		

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761115/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo: Editora Manole, 2020. E-book. ISBN 9786555761764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761764/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

BRAGA, Josefina Aparecida P.; AMANCIO, Olga Maria S. **Deficiências nutricionais**: manual para diagnóstico e condutas. (Série Sban). São Paulo: Editora Manole, 2022. E-book. ISBN 9786555768060. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555768060/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

PHILIPPI, Sonia T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**, 3a ed. São Paulo: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462423. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

#### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I</b>	<b>Carga horária total: 60 horas</b>	<b>Semestre: 3º</b>
--	--------------------------------------	---------------------

#### Ementa

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Aspectos éticos inerentes à avaliação do estado nutricional. Métodos e técnicas de avaliação direta e indireta do estado nutricional da criança, do adolescente, do adulto, da gestante, nutriz e do idoso. Avaliação antropométrica e de composição corporal. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Avaliação subjetiva global. Diagnóstico nutricional.

#### Referências Bibliográficas Básicas

ANDRIGHETTI, Leticia H. **Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023338. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023338/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

BECK, Bianca D.; MIRANDA, Renata C.; VENTURI, Ivonilce. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027817. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

CORRÊA, Rafaela S. **Avaliação nutricional aplicada**. Porto Alegre: Grupo A, 2016. E-book. ISBN 9788569726708. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788569726708/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

BARROS, Katiucia M.; SOUSA, Marco Aurélio de. **Avaliação do paciente crítico**. São Paulo: Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786589881773. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881773/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

MUSSOI, Thiago D. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica: Da Gestação ao Envelhecimento**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739412. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739412/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

RIBEIRO, Sandra Maria L.; MELO, Camila Maria de; TIRAPEGUI, Júlio. **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática**, 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733694. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733694/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

#### Referências Bibliográficas Complementares

RIBEIRO, Sandra Maria L.; MELO, Camila Maria de; TIRAPEGUI, Julio. **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática**, 2ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733694. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733694/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

MUSSOI, Thiago D. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica: Da Gestação ao Envelhecimento**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739412. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739412/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause & Mahan: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

BECK, Bianca D.; MIRANDA, Renata C.; VENTURI, Ivonilce. **Avaliação nutricional**. São Paulo: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027817. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

MUSSOI, Thiago D. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica: Da Gestação ao Envelhecimento**. São Paulo: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739412. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739412/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: TÉCNICA DIETÉTICA II</b>	<b>Carga horária total: 80 horas</b>	<b>Semestre: 3º</b>
---	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Planejamento de cardápios para indivíduos e/ou coletividades a partir de determinantes dietéticos, considerando os diferentes grupos de alimentos. Determinação do Valor Energético Total (VET) dos cardápios. Programa de alimentação do trabalhador. NDPcal%. Previsão quantitativa de gêneros. Objetivo e importância da análise sensorial. Campo de Aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Preparo e apresentação de amostras. Análise estatística e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Análise técnica de embalagens e rotulagem de alimentos.

### Referências Bibliográficas Básicas

LIMA, Vanessa C O. **Nutrição e dietética II**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027770. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027770/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MUTONI, Sandra. **Nutrição e dietética avançada**. Porto Alegre: Grupo A, 2016. E-book. ISBN 9788569726814. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788569726814/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

SILVA, Analú B.; VENTURI, Ivonilce. **Técnica dietética II**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027787. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027787/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

LIMA, Urgel de A. **Matérias-Primas dos Alimentos**. São Paulo: Editora Blucher, 2010. E-book. ISBN 9788521216346. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521216346/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

GARÓGALO, Denise de A.; CARVALHO, Cristianne Hecht Mendes de. **Operações básicas de laboratório de manipulação boas práticas** - 1ª edição - 2015. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. E-book. ISBN 9788536531069. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536531069/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

GOMES, Clarissa Emília T.; SANTOS, Eliane Cristina dos. **Planejamento Alimentar** - Educação Nutricional nas Diversas Fases da Vida. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521213. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521213/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápios - Guia Prático para a Elaboração**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735360. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

CARDOSO, Marly A. **Nutrição e Dietética**. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735599. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

Identificação do Componente Curricular		
<b>Disciplina: ATIVIDADES EXTENSIONISTAS</b>	Carga horária total: <b>40 horas</b>	<b>Semestre: 3º</b>
<b>Ementa</b>		
Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.		
<b>Referências Bibliográficas Básicas</b>		
BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. <b>Resolução CNE/ CES Nº</b>		

**XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001.** Disponível em:  
<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.

BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018.** Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em:  
[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária:** Relatório Final. Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Setembro de 2017. Disponível em:  
[https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf).

#### **Referências Bibliográficas Complementares**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. **Caderno de educação popular e saúde.** Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em:  
<[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno\\_educacao\\_popular\\_saude\\_p1.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_educacao_popular_saude_p1.pdf)>. Acesso 11 jun. 2023.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. **Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos.** Brasília: Ministério da Saúde, 2020. Disponível em:  
[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_crianças\\_brasileiras\\_menores\\_2\\_anos.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_crianças_brasileiras_menores_2_anos.pdf). Acesso em: 22 jul. 2023.

BECK, Bianca D.; MIRANDA, Renata C.; VENTURI, Ivonilce. **Avaliação nutricional.** Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027817. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença.** São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451670. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

PHILIPPI, Sonia T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**, 3ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462423. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

#### Quarto semestre

Identificação do Componente Curricular		
<b>Disciplina: PARASITOLOGIA</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 4º</b>
<b>Ementa</b>		
Conceitos gerais em parasitologia humana; relação parasito hospedeiro e epidemiologia; definição e termos técnicos; classificação dos seres vivos; estudos dos principais helmintos, protozoários e artrópodes transmissores de doenças.		
<b>Referências Bibliográficas Básicas</b>		
FEREIRA, Marcelo U. <b>Parasitologia Contemporânea</b> . Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2020. E-book. ISBN 9788527737166. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737166/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737166/</a> . Acesso em: 27 jun. 2023.		
REY, Luís. <b>Bases da Parasitologia Médica</b> , 3ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2009. E-book. ISBN 978-85-277-2026-7. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2026-7/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2026-7/</a> . Acesso em: 27 jun. 2023.		
SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo. <b>Parasitologia - Fundamentos e Prática Clínica</b> . Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2020. E-book. ISBN 9788527736473. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527736473/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527736473/</a> . Acesso em: 27 jun. 2023.		
<b>Referências Bibliográficas Complementares</b>		
REY, Luís. <b>Parasitologia</b> , 4ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2008. E-book. ISBN 978-85-277-2027-4. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2027-4/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2027-4/</a> . Acesso em: 19 jul. 2023.		
COURA, José R. <b>Dinâmica das Doenças Infecciosas e Parasitárias</b> , 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2013. E-book. ISBN 978-85-277-2275-9. Disponível em:		



<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2275-9/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MCPHERSON, Richard A.; PINCUS, Matthew R. **Diagnósticos Clínicos e Tratamento por Métodos Laboratoriais**. São Paulo: Editora Manole, 2012. E-book. ISBN 9788520451854. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451854/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

ZEIBIG, Elizabeth. **Parasitologia Clínica - Uma Abordagem Clínico-Laboratorial**.

Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 9788595151475. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151475/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

ROUQUAYROL, Maria Z.; GURGEL, Marcelo. **Epidemiologia e saúde**. Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2017. E-book. ISBN 9786557830000. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830000/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

#### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: PATOLOGIA</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 4º</b>
------------------------------	--------------------------------------	---------------------

#### Ementa

Conceitos fundamentais em patologia geral. Lesões reversíveis e morte celular. Calcificações e pigmentos patológicos. Alterações da circulação do sangue. Edema. Inflamação. Transtornos do crescimento e da diferenciação celular. Neoplasias.

#### Referências Bibliográficas Básicas

FILHO, Geraldo B. Bogliolo - **Patologia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527738378. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738378/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

FILHO, Geraldo Bogliolo. **Patologia Geral**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733243. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733243/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul; ASTER, Jon. Robbins & Cotran **Patologia - Bases Patológicas das Doenças**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788595150966. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150966/>. Acesso em: 27 jun. 2023.



### Referências Bibliográficas Complementares

JUNQUEIRA, Luiz Carlos U.; CARNEIRO, José. **Histologia Básica: Texto e Atlas**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739283. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739283/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

LOWE, James S. **Histologia Humana**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788595151529. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151529/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

ALBERTS, Bruce. **Fundamentos da biologia celular**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788582714065. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714065/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

FELIN, Izabela Paz D. **Patologia Geral**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788595151505. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151505/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

HALL, John E.; HALL, Michael E. Guyton & Hall - **Tratado de Fisiologia Médica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788595158696. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158696/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, Jose. **Biologia Celular e Molecular**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739344. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739344/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 4º</b>
--	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Introdução ao estudo da Psicologia. Objeto da Psicologia. Estudo da personalidade. Estresse, estilos de enfrentamento e manejo. Fundamentos e abordagens psicológicas na promoção, prevenção e reabilitação em saúde, considerando a tríade paciente, família e profissional de saúde. Humanização na saúde. Relação profissional X

paciente. O paciente a hospitalização. Transtornos alimentares. Reações psíquicas do paciente diante da enfermidade terminal/ morte.

### Referências Bibliográficas Básicas

ANGERAMI, Valdemar A. **Tendências em psicologia hospitalar**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2004. E-book. ISBN 9788522128518. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522128518/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

ANGERAMI, Valdemar A.; VASCONCELLOS, Esdras G.; GASPAR, Karla C.; et al. **Psicologia da saúde: um novo significado para a prática clínica – 2ª edição revista e ampliada**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2018. E-book. ISBN 9788522126606. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126606/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

ALBUQUERQUE, Aline. **Empatia nos cuidados em saúde: comunicação e ética na prática clínica**. São Paulo: Editora Manole, 2023. E-book. ISBN 9788520462485. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462485/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

RODRIGUES, Avelino L. **Psicologia da saúde – hospitalar: abordagem psicossomática**. São Paulo: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520463536. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520463536/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

FELDMAN, Robert S. **Introdução à psicologia**. Porto Alegre: Grupo A, 2015. E-book. ISBN 9788580554892. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580554892/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

HUTZ, Claudio S.; BANDEIRA, Denise R.; TRENTINI, Clarissa M.; et al. **Avaliação psicológica nos contextos de saúde e hospitalar**. Porto Alegre: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788582715581. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715581/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MARCO, Mário A.; ABUD, Cristiane C.; LUCCHESI, Ana C.; e outros. **Psicologia Médica**. Porto Alegre: Grupo A, 2012. E-book. ISBN 9788536327556. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327556/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

BOCK, Ana Mercês B.; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes T. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia**. São Paulo: Editora Saraiva, 2018. E-book. ISBN 9788553131327. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788553131327/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

SCHULTZ, Duane P.; SCHULTZ, Sydney E. **Teorias da personalidade**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2021. E-book. ISBN 9786555583946. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555583946/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

Identificação do Componente Curricular		
<b>Disciplina: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I</b>	Carga horária total: <b>60 horas</b>	<b>Semestre: 4º</b>
Ementa		
Introdução à nutrição e dietética. Controle da ingestão alimentar, resposta metabólica à refeição, jejum e inanição. Interação entre hormônios e nutriente. Necessidades nutricionais versus suplementação alimentar. Avaliação nutricional e atendimento nutricional. Avaliação do consumo alimentar. Recomendações nutricionais. Uso dos guias alimentares na prescrição dietética. Uso de tabelas de composição de alimentos e tabela de equivalentes. Alimentação do trabalhador. Cálculos das recomendações energéticas. Prescrição dietética para o adulto. Características fisiológicas do processo de envelhecimento. Prescrição dietética para o idoso. Dietas não convencionais.		
Referências Bibliográficas Básicas		
CUPPARI, Lílian. <b>Guia de Nutrição Clínica no Adulto</b> . São Paulo: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520438237. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/</a> . Acesso em: 27 jun. 2023.		
SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento da; MARUCCI, Maria de Fátima N.; ROEDIGER, Manuela de A. <b>Tratado de Nutrição em Gerontologia</b> . São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520450222. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222/</a> . Acesso em: 19 jul. 2023.		
MUSSOI, Thiago D. <b>Avaliação Nutricional na Prática Clínica: Da Gestaçã o ao Envelhecimento</b> . São Paulo: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739412. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739412/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739412/</a> . Acesso em: 19 jul. 2023.		
Referências Bibliográficas Complementares		

PHILIPPI, Sonia T.; AQUINO, Rita de Cássia de. **Recomendações nutricionais**: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo: Editora Manole, 2017. E-book. ISBN 9788520454145. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454145/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

LANHAM-NEW, Susan A.; HILL, Thomas R.; Alison M. Gallagher; et al. **Introdução à Nutrição Humana**. São Paulo: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788527738835. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause & Mahan: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

CARDOSO, Marly A. **Nutrição e Dietética**. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735599. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 4º</b>
---	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Investigação do consumo alimentar: importância epidemiológica. Inquéritos para investigação do consumo alimentar: recordatório de 24h, registro alimentar, questionário de frequência alimentar, pesagem direta dos alimentos, análise em duplicata das porções. Principais inquéritos populacionais de investigação do consumo alimentar: ENDEF, POFs. Índices dietéticos. Peculiaridades da investigação de consumo alimentar nos diferentes ciclos da vida.

### Referências Bibliográficas Básicas

CORRÊA, Rafaela S. **Avaliação nutricional aplicada**. São Paulo: Grupo A, 2016. E-book. ISBN 9788569726708. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788569726708/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

MUSSOI, Thiago D. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica: Da Gestação ao Envelhecimento**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739412. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739412/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

RIBEIRO, Sandra Maria L.; MELO, Camila Maria de; TIRAPEGUI, Julio. **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática**, 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733694. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733694/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

RODRIGUES, Ana Lúcia Chalhoub C.; SEVERINE, Ariane N.; CARVALHO, Juliana B.; et al. **Avaliação da composição corporal em pacientes hospitalizados**. São Paulo: Editora Manole, 2021. E-book. ISBN 9786555763454. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763454/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

CUPPARI, Lilian. **Guia de Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520438237. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MARCHIONI, Dirce Maria L.; GORGULHO, Bartira M.; STELUTI, Josiane. **Consumo alimentar: guia para avaliação**. São Paulo: Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520456194. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520456194/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

SOARES, Nadia T.; MAIA, Fernanda Maria M. **Avaliação do consumo alimentar**. São Paulo: MedBook Editora, 2013. E-book. ISBN 9786557830628. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830628/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

BRAGA, Cristina; GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela B. **Saúde do Adulto e do Idoso**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536513195. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513195/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

<b>Identificação do Componente Curricular</b>		
<b>Disciplina: Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 4º</b>
<b>Ementa</b>		
<p>Conhecimentos básicos de administração geral e sua aplicação geral. Caracterização das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento e controle de unidades de alimentação e nutrição. Operacionalização do processo de produção de refeições. Funções administrativas em UAN: Gestão de pessoas, gestão de recursos materiais, gestão de recursos financeiros. Controle e gestão da qualidade. Higiene e segurança do trabalho. Programa de Alimentação do Trabalhador. Refeições transportadas. Adequação nutricional de refeições para coletividades sadia e enferma. Implantação e manutenção da sustentabilidade dentro das UANs.</p>		
<b>Referências Bibliográficas Básicas</b>		
<p>PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. <b>Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas</b>. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448151. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151/</a>. Acesso em: 20 jul. 2023.</p> <p>MEZOMO, Iracema de B. <b>Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração</b>. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/</a>. Acesso em: 27 jun. 2023.</p> <p>BASSO, Cristiana. <b>Alimentação Coletiva - Técnica Dietética e Segurança Alimentar</b>. São Paulo: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527738248. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738248/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738248/</a>. Acesso em: 20 jul. 2023.</p>		
<b>Referências Bibliográficas Complementares</b>		
<p>PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. <b>Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas</b>. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448151. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151/</a>. Acesso em: 20 jul. 2023.</p> <p>DIEZ-GARCIA, Rosa W.; CERVATO-MANCUSO, Ana M. <b>Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional</b>, 2ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2017. E-book. ISBN 9788527732512. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512/</a>. Acesso em: 20 jul. 2023.</p> <p>MEZOMO, Iracema de B. <b>Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração</b>. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/</a>. Acesso em: 20 jul. 2023.</p> <p>SANT'ANNA, Lina C. <b>Administração aplicada à produção de alimentos</b>. São Paulo: Grupo A, [Inserir ano de publicação]. E-book. ISBN 9788595022966. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966/</a>. Acesso em: 20 jul. 2023.</p>		



MEZOMO, Iracema de B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: METODOLOGIA DE PESQUISA</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 4º</b>
--	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Discussão das principais tendências da reflexão teórica das metodologias e técnicas da pesquisa científica na administração, fornecendo o embasamento para preparação de monografia e teses.

### Referências Bibliográficas Básicas

ANDRADE, Maria Margarida. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522478392/cfi/0!/4/2@100:0.00>. Acesso em: 27 jun. 2023.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina De Andrade. **Fundamentos da metodologia científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597010770/cfi/6/10!/4/2@0:0>. Acesso em: 27 jun. 2023.

PEREIRA, Jose Matias. **Manual de metodologia científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597008821/cfi/6/10!/4/2@0:0>. Acesso em: 26 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597012934/cfi/6/10!/4/2@0:0>. Acesso em: 27 jun. 2023.

HUBNER, Maria Martha. **Guia para elaboração de monografias e projetos de dissertação de mestrado e doutorado**. São Paulo: Cengage Learning, 2004. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113958/cfi/0!/4/4@0.00:66.9>. Acesso em: 27 jun. 2023.

HULLEY, S.B. *et al.* **Delineando a pesquisa clínica**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712030/cfi/6/6!/4/2/2/4@0:0>.

Acesso em: 27 jun. 2023.

MARCONI, M. A; LAKATOS, E. M. **Metodologia científica**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2017.

Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011845/cfi/6/10!/4/2@0:0>. Acesso

em: 27 jun. 2023.

MARTINS, Gilberto De Andrade. **Estudo de caso**: uma estratégia de pesquisa. 2. ed. São Paulo:

Atlas, 2008. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466061/cfi/3!/4/4@0.00:69.0>.

Acesso em: 27 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: ATIVIDADES EXTENSIONISTAS</b>	Carga horária total: <b>40 horas</b>	<b>Semestre: 4º</b>
--	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

### Referências Bibliográficas Básicas

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. **Resolução CNE/ CES Nº XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.

BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária**: Relatório Final. Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Setembro de 2017. Disponível em: [https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf).



RIBEIRO, Raimunda da Cunha; Magalhães, Antônio M. **Política de responsabilidade social na universidade: conceitos e desafios. Educação, Sociedade & Cultura**, nº 42, 2014, 133-156. Disponível em: [https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42\\_10RaimundaRibeiro.pdf](https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42_10RaimundaRibeiro.pdf). Acesso em 27 de junho de 2023.

KNOBEL, Marcelo. **Reflexões sobre educação superior: a universidade e seu compromisso com a sociedade**. São Paulo: Editora Blucher, 2021. E-book. ISBN 9786555061383. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555061383/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

BECK, Bianca D.; MIRANDA, Renata C.; VENTURI, Ivonilce. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027817. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. **Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática**. São Paulo: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

PHILIPPI, Sonia T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**, 3ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462423. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

TRECCO, Sônia. **Guia Prático de Educação Nutricional**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451618. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451618/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

## Quinto semestre

Identificação do Componente Curricular		
<b>Disciplina: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Carga horária total: 60 horas</b>	<b>Semestre: 5º</b>
Ementa		
Evolução histórica do processo saúde-doença. Organização de políticas públicas e sistemas de saúde. História das Políticas de Saúde no Brasil. Modelos assistenciais de saúde no Brasil. Sistema Único de Saúde (SUS): princípios e diretrizes. Organização do SUS: Redes de Atenção em Saúde. Financiamento do Setor Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição: organização, vigilância e gestão.		
Referências Bibliográficas Básicas		
FREIRE, Caroline; ARAÚJO, Débora Peixoto de. <b>Política Nacional de Saúde - Contextualização, Programas e Estratégias Públicas Sociais</b> . São Paulo: Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536521220. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521220/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521220/</a> . Acesso em: 20 jul. 2023.		
PAIM, Jairnilson S.; FILHO, Naomar de A. <b>Saúde Coletiva - Teoria e Prática</b> . Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2014. E-book. ISBN 9786557830277. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277/</a> . Acesso em: 27 jun. 2023.		
COLICCHIO, Tiago K. <b>Introdução à informática em saúde: fundamentos, aplicações e lições aprendidas com a informatização do sistema de saúde americano</b> . [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2020. E-book. ISBN 9786581335083. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581335083/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581335083/</a> . Acesso em: 20 jul. 2023.		
Referências Bibliográficas Complementares		
SOLHA, Raphaela Karla de T. <b>Sistema Único de Saúde - Componentes, Diretrizes e Políticas Públicas</b> . São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536513232. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513232/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513232/</a> . Acesso em: 20 jul. 2023.		
MANOLE, Editoria Jurídica da E. <b>Constituição Federal: atualizada até a EC n. 114/2021</b> . [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2022. E-book. ISBN 9786555767094.		

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555767094/>.  
Acesso em: 20 jul. 2023.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política nacional de alimentação e nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 48p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf).

Acesso em: 22 jun. 2023.

COSTA, Aline A Z.; HIGA, Camila B O. **Vigilância em saúde**. São Paulo: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595027831. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027831/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

DE-FARIAS, Ana K. C R.; KIRCHNER, Luziane F. **Análise do comportamento aplicada na atenção primária, secundária e terciária à saúde**. São Paulo: Grupo A, 2022. E-book. ISBN 9786558820628. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786558820628/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I</b>	<b>Carga horária total: 60 horas</b>	<b>Semestre: 5º</b>
---	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Conceitos básicos da nutrição clínica, prescrição dietoterápica, do prontuário médico, da interação entre drogas e nutrientes e da interpretação de exames bioquímicos. Estuda os princípios da terapia nutricional enteral e parenteral. Estuda os mecanismos fisiopatológicos e a dietoterapia na obesidade, desnutrição, anemias (ferropriva, falciforme, dentre outras). Bem como nas Doenças do trato gastrointestinal, fígado, vesícula biliar e pâncreas.

### Referências Bibliográficas Básicas

CUPPARI, Lilian. **Guia de Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520438237. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

#### Referências Bibliográficas Complementares

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. **Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática**. São Paulo: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 27 jun. 2023

LIMA, Vanessa C O.; NETO, Paula G L.; BECK, Bianca D.; et al. **Nutrição Clínica**. São Paulo: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023277. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023277/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

ROSSI, Luciana. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735476. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MUTTONI, Sandra. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595021013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

#### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 5º</b>
--	--------------------------------------	---------------------

#### Ementa

Conceituação, caracterização e alimentação do pré-escolar, do escolar e do adolescente. Elaboração e cálculo de dietas que promovam um estado nutricional adequado ao crescimento e desenvolvimento de pré-escolares, escolares e adolescentes, segundo recomendações nutricionais específicas para cada faixa etária. Análise crítica de cardápios e dietas inadequadas.

#### Referências Bibliográficas Básicas

LIMA, Vanessa C O. **Nutrição e dietética II**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027770. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027770/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MUTTONI, Sandra. **Nutrição e dietética avançada**. Porto Alegre: Grupo A, 2016. E-book. ISBN 9788569726814. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788569726814/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

NETO, Paula G L.; SANT'ANNA, Lina C. **Nutrição e dietética I**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027794. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027794/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

BON, Avany M X. **Atendimento Nutricional a Crianças e Adolescentes - Visão Prática**. São Paulo: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2658-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2658-0/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA (SBP). **Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola**. 2006. 64p. Disponível em: [https://www.sbp.com.br/img/manuais/manual\\_alim\\_dc\\_nutrologia.pdf](https://www.sbp.com.br/img/manuais/manual_alim_dc_nutrologia.pdf).

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA (SBP). Manual de orientação. Departamento de nutrologia. **Alimentação do lactente ao adolescente, alimentação na escola, alimentação saudável e vínculo mãe-filho, alimentação saudável e prevenção de doenças, segurança alimentar**. 2012. Disponível em: [https://www.sbp.com.br/fileadmin/user\\_upload/pdfs/14617a-PDManualNutrologia-Alimentacao.pdf](https://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/pdfs/14617a-PDManualNutrologia-Alimentacao.pdf).

VASCONCELOS, Maria Josemere de O B.; BARBOSA, Janine M.; PINTO, Isabel Carolina da S. **Nutrição Clínica - Obstetrícia e Pediatria**. Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2011. E-book. ISBN 9786557830345. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830345/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Alete Meil S.; OLIVEIRA, Fernanda Luisa C. **Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência**. São Paulo: Editora Manole, 2009. E-book. ISBN 9788520447673. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520447673/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 5º</b>
---	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Planejamento físico de Unidades de Alimentação e Nutrição: normas, padrões de construção, instalação e noções de desenho técnico. Composição e layout da UAN: finalidade e localização dos setores. Dimensionamento dos setores da UAN. Particularidades da edificação e da montagem dos setores da UAN. Dimensionamento de equipamentos da UAN. Planejamento da ambiência em UAN. Planejamento de adequações na estrutura física da UAN. Planejamento físico e funcional de lactários, creches e bancos de leite. Desenvolvimento sustentável e sustentabilidade em UAN. Aplicabilidade de conceitos e estratégias de segurança no trabalho, utilização de EPIS e ergonomia em Unidades de Alimentação e Nutrição.

### Referências Bibliográficas Básicas

MCWILLIAMS, Margaret. **Preparo de Alimentos: um Guia Prático para Profissionais**. São Paulo: Editora Manole, 2013. E-book. ISBN 9788520445037. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445037/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

SILVA, Elineides S. **Unidade de alimentação e nutrição hospitalar**. São Paulo: Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786589881049. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas**. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448151. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536520933. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520933/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. **Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451700. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

MEZOMO, Iracema de B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

BASSO, Cristiana. **Alimentação Coletiva - Técnica Dietética e Segurança Alimentar**. São Paulo: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527738248. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738248/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

WARDLAW, Gordan M.; SMITH, Anne M. **Nutrição contemporânea**. São Paulo: Grupo A, 2013. E-book. ISBN 9788580551891. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551891/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

Identificação do Componente Curricular		
<b>Disciplina: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL</b>	<b>Carga horária total: 60 horas</b>	<b>Semestre: 5º</b>
<b>Ementa</b>		
Educação em saúde: conceitos, importância, princípios e objetivos. Teorias da Educação e da aprendizagem. Papel do profissional de saúde como educador. Educação Nutricional: conceito, histórico, finalidade e prática. Métodos e recursos para educação nutricional de indivíduos e coletividades. Políticas públicas e educação alimentar e nutricional. Fundamentos do comportamento alimentar. Planejamento de programas de educação em saúde.		
<b>Referências Bibliográficas Básicas</b>		
BRASIL. Ministério da Saúde. <b>Guia Alimentar para a População Brasileira</b> , Brasília, DF, 2014. Disponível em: <a href="http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf">http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf</a> .		
TRECCO, Sonia. <b>Guia Prático de Educação Nutricional</b> . São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451618. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451618/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451618/</a> . Acesso em: 27 jun. 2023.		
ROCKETT, Fernanda; CORRÊA, Rafaela S. <b>Educação nutricional</b> . [Digite o Local da Editora]: Grupo A, [Inserir ano de publicação]. E-book. ISBN 9788595020177.		



Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177/>.

Acesso em: 20 jul. 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.**

Brasília, DF: MDS, 2012. Disponível em: [http://www.ideiasnamesa.unb.br/files/marco\\_EAN\\_visualizacao.pdf](http://www.ideiasnamesa.unb.br/files/marco_EAN_visualizacao.pdf).

### Referências Bibliográficas Complementares

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. **Caderno de educação popular e saúde.** Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em:

[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno\\_educacao\\_popular\\_saude\\_p1.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_educacao_popular_saude_p1.pdf).

Acesso em: 25 jun. 2023

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al.

**Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática.** [Digite o Local da Editora]:

Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Alete Meil S.; OLIVEIRA, Fernanda Luisa C.

**Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência.** São Paulo: Editora

Manole, 2009. E-book. ISBN 9788520447673. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520447673/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

DIEZ-GARCIA, Rosa W.; CERVATO-MANCUSO, Ana M. **Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional.** 2ª edição. [Digite o Local da Editora]: Grupo

GEN, 2017. E-book. ISBN 9788527732512. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

GOMES, Clarissa Emília T.; SANTOS, Eliane Cristina dos. **Planejamento Alimentar**

- Educação Nutricional nas Diversas Fases da Vida. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.

E-book. ISBN 9788536521213. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521213/>. Acesso em: 20 jul. 2023.



<b>Identificação do Componente Curricular</b>		
<b>Disciplina: GESTÃO DA QUALIDADE EM ALIMENTOS</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 5º</b>
<b>Ementa</b>		
Definição de Qualidade e Controle de Qualidade. Garantia de Qualidade. Elementos do Sistema de Controle de Qualidade. Descrição e avaliação dos principais sistemas quanto à adequação e eficácia. 5 Sensos, Boas práticas no processamento de alimentos. Sistema APPCC. Controle de Qualidade de alimentos de origem vegetal. Controle de Qualidade de alimentos de origem animal. ISO 9001 e 22000.		
<b>Referências Bibliográficas Básicas</b>		
MELLO, Fernanda R.; GIBBERT, Luciana. <b>Controle e qualidade dos alimentos</b> . São Paulo: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595022409. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/</a> . Acesso em: 20 jul. 2023.		
GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. <b>Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos</b> . [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2013. E-book. ISBN 9788520448946. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448946/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448946/</a> . Acesso em: 20 jul. 2023.		
VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. <b>Higiene e controle sanitário de alimentos</b> . São Paulo: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901602. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/</a> . Acesso em: 20 jul. 2023.		
<b>Referências Bibliográficas Complementares</b>		
LIMA, Urgel de A. <b>Matérias-Primas dos Alimentos</b> . [Digite o Local da Editora]: Editora Blucher, 2010. E-book. ISBN 9788521216346. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521216346/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521216346/</a> . Acesso em: 20 jul. 2023.		
MEZOMO, Iracema de B. <b>Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração</b> . São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/</a> . Acesso em: 27 jun. 2023.		
MEZOMO, Iracema de B. <b>Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração</b> . São Paulo: Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/</a> . Acesso em: 20 jul. 2023.		

BECK, Bianca D.; MIRANDA, Renata C.; VENTURI, Ivonilce. **Avaliação nutricional**. São Paulo: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027817. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

BASSO, Cristiana. **Alimentação Coletiva** - Técnica Dietética e Segurança Alimentar. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527738248. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738248/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: Prática Assistida em Unidades de Alimentação e Nutrição/Nutrição Clínica/Nutrição Social</b>	Carga horária total: <b>40 horas</b>	<b>Semestre : 5º</b>
---	---	----------------------

### Ementa

Disciplina voltada a inserir o aluno na prática profissional de forma observacional, de modo a estimular a aplicação dos conhecimentos adquiridos em sala de aula e o pensamento crítico do aluno em todas as áreas da nutrição.

### Referências Bibliográficas Básicas

FILHO, Naomar de A.; BARRETO, Mauricio L. **Epidemiologia & Saúde** - Fundamentos, Métodos e Aplicações. São Paulo: Grupo GEN, 2011. E-book. ISBN 978-85-277-2119-6. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2119-6/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MUTTONI, Sandra. **Administração de serviços de alimentação**. São Paulo: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595020450. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020450/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária a Saúde. Departamento de Promoção a Saúde. **Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. Disponível em:

[https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_crianca\\_brasileira\\_vers\\_ao\\_resumida.pdf](https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_crianca_brasileira_vers_ao_resumida.pdf). Acesso em: 25 jul. 2023.

CUPPARI, Lílian. **Guia de Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520438237. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

SANT'ANNA, Lina C. **Administração aplicada à produção de alimentos**. São Paulo: Grupo A, [Inserir ano de publicação]. E-book. ISBN 9788595022966. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

#### Identificação do Componente Curricular

**Disciplina: ATIVIDADES EXTENSIONISTAS**

Carga horária total: **40 horas**

**Semestre: 5º**

#### Ementa

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade. Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

#### Referências Bibliográficas Básicas

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. **Resolução CNE/ CES Nº XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.

BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).

#### Referências Bibliográficas Complementares

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. **Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática**. São Paulo: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

PHILIPPI, Sonia T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**, 3a ed. São Paulo: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462423. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

SOARES, Nadia T.; MAIA, Fernanda Maria M. **Avaliação do consumo alimentar**. São Paulo: MedBook Editora, 2013. E-book. ISBN 9786557830628. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830628/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

ROSS, A. C.; CABALLERO, Benjamin; PRIMOS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

## Sexto Período

Identificação do Componente Curricular		
Disciplina: <b>EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO</b>	Carga horária total: <b>40 horas</b>	Semestre: <b>6º</b>
Ementa		
Busca estudar as principais teorias e instrumentos administrativos que fundamentam estrutura organizacional do serviço de nutrição, administração financeira, materiais, mercadológicos, utilizando de ferramentas como o planejamento, organização, controle e avaliação do serviço empreendedores. Também aborda conceitos comportamentais e éticos das relações interpessoais de trabalho, estimulando a preservação da cultura organizacional, os estilos de liderança e o trabalho em equipe.		
Referências Bibliográficas Básicas		

BIAGIO, Luiz Arnaldo; BATOCCHIO, Antônio. **Plano de negócios: estratégia para micro e pequenas empresas**. 2. ed. Barueri: Manole, 2012. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452349/cfi/5!/4/4@0.00:10.5>.

Acesso em: 27 jun. 2023.

LUCENA, Maria Diva da Salete. **Planejamento estratégico de recursos humanos**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2017. Disponível em: [https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011593/cfi/6/2\[:vnd.vst.idref=b](https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011593/cfi/6/2[:vnd.vst.idref=b)

[ody001\]!](https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011593/cfi/6/2[:vnd.vst.idref=b). Acesso em: 27 jun. 2023.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. **Empreendedorismo: vocação, capacitação e atuação direcionadas para o plano de negócios**. São Paulo: Atlas, 2014. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522486748/cfi/4!/4/4@0.00:16.2>.

Acesso em: 27 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos/logística empresarial**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788560031467/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

Acesso em: 27 jun. 2023.

BRUNO-FARIA, Maria de Fátima; VARGAS, Eduardo Raupp de; MARTÍNEZ, Albertina Mitjás (orgs.). **Criatividade e inovação nas organizações: desafios para a competitividade**. São Paulo: Atlas, 2013. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522480937/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

Acesso em: 27 jun. 2023.

FERRACINI, Fábio Teixeira; BORGES FILHO, Wladimir Mendes; ALMEIDA, Silvana Maria de. (coords.). **Farmácia clínica: manuais de especialização**. Barueri: Manole, 2014. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520439869/cfi/0!/4/4@0.00:59.0>.

Acesso em: 27 jun. 2023.

KUAZAQUI, Edmir; TANAKA, Luiz Carlos Takeshi. **Marketing e gestão estratégica de serviços em saúde**. São Paulo: Engage Learning, 2008. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>.

Acesso em: 27 jun. 2023.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 24. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788537801864/cfi/6/14!/4/2/6@0:0>.

Acesso em: 27 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

**Disciplina: BIOÉTICA E EDUCAÇÃO AMBIENTAL**

Carga horária total: **40 horas**

**Semestre: 6º**

## Ementa

Abordagem da problemática do exercício profissional do nutricionista. Identificação e análise da legislação pertinente e a ação das entidades de classe na sociedade e na fiscalização do exercício da profissão. Bioética. Histórico e regulamentação da profissão do nutricionista no Brasil. Representações da categoria. Temas atuais relacionados à formação e exercício profissional. Conselhos Federais e Regionais de Nutricionistas. Perfil do ecossistema do cerrado. Ecologia e sustentabilidade.

## Referências Bibliográficas Básicas

Conselho Federal de Nutricionistas - CFN. **Legislação. Resoluções CFN.**

Disponível em [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)

Conselho federal de nutricionistas. **Resolução - CFN, no. 334/2004** (D.O.U. 15/05/2004). Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em:

[http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_599\\_2018.htm](http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_599_2018.htm).

Acesso em: 16 jun, 2023.

CRISOSTOMO, Alessandro L.; VARANI, Gisele; PEREIRA, Priscila S.; et al. **Ética.**

Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595024557. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024557/>. Acesso em: 27

jun. 2023.

DIAS R. **Gestão ambiental, responsabilidade social e sustentabilidade.** 3. ed. São

Paulo: Atlas, 2019. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011159/cfi/6/10!/4/2@0:0>.

Acesso em: 27 jun. 2023.

SPINOZA, Benedictus de. **Ética.** 3. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2017. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788551302101/cfi/5!/4/4@0.00:47.6>.

Acesso em: 27 jun. 2023.

## Referências Bibliográficas Complementares

Conselho Regional de Nutricionistas 1ª região - CRN-1. Legislação. **Código de Ética do Nutricionista**. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2023.

Conselho Federal de Nutricionistas - CFN. **Legislação. Resoluções CFN**. Disponível em [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)

Conselho federal de nutricionistas. **Resolução - CFN, no. 334/2004** (D.O.U. 15/05/2004). Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em: [http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_599\\_2018.htm](http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_599_2018.htm).

DALL'AGNOL, Darlei. **Bioética**. São Paulo: Zahar, 2005. Disponível em: <<http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=334>>. Acesso em: 27 jun. 2023.

SANTOS, Nívea Cristina Moreira. **Legislação profissional em saúde: conceitos e aspectos éticos**. São Paulo: Érica, 2014. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521053/cfi/2!/4/2@100:0.00>. Acesso em: 27 jun. 2023.

SOLHA, Raphaela Karla de Toledo; GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela Brassea. **Vigilância em saúde ambiental e sanitária**. São Paulo: Érica, 2014. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513201/cfi/1!/4/4@0.00:65.3>. Acesso em: 27 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II</b>	<b>Carga horária total: 60 horas</b>	<b>Semestre: 6º</b>
--	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Terapia nutricional nas alergias e intolerâncias alimentares, doenças cardiovasculares, renais, hipertensivas, pulmonares, endócrinas, na síndrome metabólica e no câncer. Analisar e interferir no estado nutricional de pacientes hospitalizados portadores das doenças citadas acima. Analisar exames bioquímicos utilizados para diagnóstico, utilizando a dietoterapia na intervenção. Identificar fatores de risco das doenças citadas acima. Calcular dietas adequadas as patologias citadas acima. Realizar orientações nutricionais

### Referências Bibliográficas Básicas

CUPPARI, Lílian. **Guia de Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520438237. Disponível em:



<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>.

Acesso em: 27 jun. 2023.

ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.;

ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. São Paulo:

Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451670. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>. Acesso em: 27

jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

MARREIRO, Dilina do N.; COZZOLINO, Sílvia Maria F. **Obesidade e nutrição**. São

Paulo: Editora Manole, 2023. E-book. ISBN 9788520460290. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520460290/>. Acesso em: 20

jul. 2023.

RIBEIRO, Sabrina Corrêa da C. **Cuidados paliativos no paciente crítico**. São

Paulo: Editora Manole, 2023. E-book. ISBN 9786555768824. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555768824/>. Acesso em: 20

jul. 2023.

ROSSI, Luciana. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. [Digite o Local da Editora]:

Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735476. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/>. Acesso em: 20

jul. 2023.

RIELLA, Miguel C.; MARTINS, Cristina. **Nutrição e o Rim**, 2ª edição. Rio de Janeiro:

Grupo GEN, 2013. E-book. ISBN 978-85-277-2295-7. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2295-7/>. Acesso em:

27 jun. 2023.

MUTTONI, Sandra. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Grupo A,

2017. E-book. ISBN 9788595021013. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013/>. Acesso em: 20

jul. 2023.



Identificação do Componente Curricular		
<b>Disciplina: POLÍTICAS E PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b>	Carga horária total: <b>40 horas</b>	<b>Semestre:6º</b>
Ementa		
<p>Apresentar um panorama das ações de nutrição em saúde pública, desde os principais programas de nutrição desenvolvidos, até o planejamento de intervenções que dizem respeito à nutrição e à saúde pública. Situação epidemiológica dos distúrbios nutricionais: desnutrição infantil, deficiência de vitamina A, ferro, iodo, sobrepeso e obesidade e doenças crônicas não transmissíveis. Políticas e programas de alimentação e nutrição para o enfrentamento destes agravos. Papel do nutricionista em Saúde Pública. Segurança Alimentar e Nutricional. Aspectos culturais, sociais e econômicos da sustentabilidade do sistema alimentar.</p>		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>SARTI, Flavia M.; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da S. <b>Nutrição e saúde pública</b>: produção e consumo de alimentos. São Paulo: Editora Manole, 2017. E-book. ISBN 9788520455616. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616/</a>. Acesso em: 20 jul. 2023.</p> <p>ORDONEZ, Ana M.; PAIVA, Andrei V. <b>Políticas públicas de alimentação e nutrição</b>. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595020290. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020290/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020290/</a>. Acesso em: 27 jun. 2023.</p> <p>NETO, Roberto G. <b>Segurança alimentar</b>: da produção agrária à proteção do consumidor. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2012. E-book. ISBN 9788502190023. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502190023/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502190023/</a>. Acesso em: 20 jul. 2023.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. <b>Coordenação-geral de alimentação e nutrição</b>. Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, 2011, 45p. Disponível em: <a href="http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf">http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf</a>. Acesso em: 27 jun. 2023</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. <b>Coordenação-geral de alimentação e nutrição</b>. Política nacional</p>		

de alimentação e nutrição. Brasília, 2011, 45p. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>.

CERVATO-MANCUSO, Ana M.; FIORE, Elaine G.; REDOLFI, Solange Cavalcante da S. **Guia de Segurança Alimentar e Nutricional**. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448816. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448816/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

**Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <https://www.gov.br/cidadania/pt-br/aceso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-produtiva-rural/sistema-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>. Acesso em: 11 jun. 2023

BRASIL, Ministério da Saúde. UNICEF. **Cadernos de Atenção Básica: Deficiência de micronutrientes**. Brasília, 2007, 60p. Disponível em: <http://bvsms2.saude.gov.br/php/level.php?lang=pt&component=51&item=4>. Acesso em: 20 jun. 2023

### Identificação do Componente Curricular

**Disciplina: LIBRAS – LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS**

**Carga horária total: 40**  
horas

**OPTATIVAS**

### Ementa

Língua de sinais. Bilinguismo. Aquisição da linguagem. Inclusão social. Linguística e a língua de sinais. Morfologia da língua de sinais. Direitos humanos.

### Referências Bibliográficas Básicas

FILHO, Eduardo T. **Os Direitos Civis da Pessoa com Deficiência**. Portugal: Grupo Almedina, 2021. E-book. ISBN 9786556272214. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556272214/>. Acesso em: 15 mai. 2023.

MORAIS, Carlos E L.; PLINSKI, Rejane R K.; MARTINS, Gabriel P. T. C.; e outros. **Libras**. Porto Alegre: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595027305. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027305/>. Acesso em: 15 mai. 2023.

QUADROS, Ronice M. **Educação de surdos: a aquisição da linguagem**. Porto Alegre: Grupo A, 1997. E-book. ISBN 9788536316581. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536316581/>. Acesso em: 15 mai. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

BRASIL – **O Tradutor e Intérprete de Língua Brasileira de Sinais e Língua Portuguesa**. Secretaria de Educação Especial; Programa Nacional de Apoio à Educação de Surdos – Brasília: MEC; SEESP, 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/tradutorlibras.pdf>. Acesso em: 15 mai. 2023.

CORRÊA, Ygor; CRUZ, Carina R. **Língua brasileira de sinais e tecnologias digitais**. Porto Alegre: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788584291687. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584291687/>. Acesso em: 15 mai. 2023.

PLINSKI, Rejane R K.; MORAIS, Carlos E L.; ALENCASTRO, Mariana I. **Libras**. São Paulo : Grupo A, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024595/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

QUADROS, Ronice M. **Língua de herança**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788584291113. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584291113/>. Acesso em: 15 mai. 2023.

QUADROS, Ronice M.; KARNOPP, Lodenir B. **Língua de sinais brasileira**. Porto Alegre: Grupo A, 2003. E-book. ISBN 9788536311746. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536311746/>. Acesso em: 15 mai. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

**Disciplina: NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL**

Carga horária total: **60 horas**

**Semestre:6º**

### Ementa

Nutrição da gestante e da nutriz. Avaliação nutricional da gestante. Situações de risco na gravidez. Fisiologia da lactação e aleitamento materno. Crescimento e desenvolvimento do recém-nascido. Nutrição do lactente. Avaliação nutricional do lactente. Nutrição e crescimento do pré-escolar. Desnutrição na infância. Diarreia e síndromes de má absorção na Infância.

### Referências Bibliográficas Básicas

LOSCALZO, Izabella T. **Avaliação e conduta nutricional na gestação de risco e lactação**. São Paulo: Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786553560307. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786553560307/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

VASCONCELOS, Maria Josemere de O B.; BARBOSA, Janine M.; PINTO, Isabel Carolina da S. **Nutrição Clínica - Obstetrícia e Pediatria**. Rio de Janeiro: MedBook

Editora, 2011. E-book. ISBN 9786557830345. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830345/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MUSSOI, Thiago D. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica: Da Gestação ao Envelhecimento**. São Paulo: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739412. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739412/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

GANDOLFO, Adriana S.; REIS, Ana Paula A.; ZAMBERLAN, Patrícia; et al. **Nutrição clínica pediátrica em algoritmos**. São Paulo: Editora Manole, 2022. E-book. ISBN 9786555764475. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555764475/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

CARVALHO, Marcus Renato de; GOMES, Cristiane F. **Amamentação - Bases Científicas**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788527730846. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730846/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

VASCONCELOS, Maria Josemere de O B.; BARBOSA, Janine M.; PINTO, Isabel Carolina da S. **Nutrição Clínica - Obstetrícia e Pediatria**. São Paulo: MedBook Editora, 2011. E-book. ISBN 9786557830345. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830345/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

CARVALHO, Marcus Renato de; GOMES, Cristiane F. **Amamentação - Bases Científicas**. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788527730846. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730846/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

VENTURI, Ivonilce; SANT'ANNA, Lina C.; MUTTONI, Sandra M P. **Terapia nutricional infantil**. Porto Alegre: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901695. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901695/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

Identificação do Componente Curricular		
<b>Disciplina: NUTRIÇÃO ESPORTIVA</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre:6º</b>
Ementa		
Introdução à nutrição no esporte. Metabolismo energético no exercício físico. Avaliação da composição corporal de atletas. Estresse oxidativo no esporte. Importância dos macronutrientes na atividade física. Planejamento dietético para praticantes de exercício físico. Nutrição pré, durante e pós exercício. Hidratação. Recursos ergogênicos nutricionais.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<p>GROPPER, Sareen S.; SMITH, Jack L.; GROFF, James L. <b>Nutrição avançada e metabolismo humano</b>. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. ISBN 9788522126392. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392/</a>. Acesso em: 28 jun. 2023.</p> <p>MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. <b>Nutrição para o Esporte e o Exercício</b>. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527737890. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737890/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737890/</a>. Acesso em: 28 jun. 2023.</p> <p>BIESEK, Simone; ALVES, Letícia A.; GUERRA, Isabela. <b>Estratégias de nutrição e suplementação no esporte</b>. São Paulo: Editora Manole, 2023. E-book. ISBN 9786555764208. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555764208/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555764208/</a>. Acesso em: 20 jul. 2023.</p>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<p>CARVALHO, Marcus Renato de; GOMES, Cristiane F. <b>Amamentação - Bases Científicas</b>. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788527730846. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730846/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730846/</a>. Acesso em: 28 jun. 2023.</p> <p>CLARK, Nancy. <b>Guia de nutrição esportiva</b>. Porto Alegre: Grupo A, 2015. E-book. ISBN 9788582712191. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712191/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712191/</a>. Acesso em: 28 jun. 2023.</p> <p>CUPPARI, Lilian. <b>Guia de Nutrição Clínica no Adulto</b>. São Paulo: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520438237. Disponível em:</p>		

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

HIRSCHBRUCH, Marcia D. **Nutrição Esportiva: Uma Visão Prática**. São Paulo: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520449813. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449813/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

**Disciplina: ATIVIDADES EXTENSIONISTAS**

Carga horária total: **40 horas**

**Semestre : 6º**

### Ementa

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade. Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

### Referências Bibliográficas Básicas

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. **Resolução CNE/ CES Nº XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.

BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).

### Referências Bibliográficas Complementares

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. **Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática**. São Paulo: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

PHILIPPI, Sonia T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**, 3a ed. São Paulo: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462423. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

## Sétimo Período

Identificação do Componente Curricular		
Disciplina: <b>EPIDEMIOLOGIA</b>	Carga horária total: <b>40 horas</b>	Semestre: <b>7º</b>
Ementa		
A evolução histórica da Epidemiologia como campo de conhecimento e de prática. História natural das doenças. Os determinantes biológicos, culturais e sociais do processo saúde-doença. O perfil epidemiológico no Brasil e no Estado de Goiás. Sistemas de Informação em saúde.		
Referências Bibliográficas Básicas		
COUTO, R. C.; PEDROSA T. M. G.; AMARAL, D. B. <b>Infecção hospitalar e outras complicações não infecciosas da doença</b> : epidemiologia, controle e tratamento. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. Disponível em: <a href="https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-1967-4/cfi/0!/4/4@0.00:65.0">https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-1967-4/cfi/0!/4/4@0.00:65.0</a> . Acesso em: 28 jun. 2023.		
LARINI, Lourival. <b>Fármacos e medicamentos</b> . Porto Alegre: Grupo A, 2011. E-book. ISBN 9788536313856. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536313856/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536313856/</a> . Acesso em: 28 jun. 2023.		



LOMBARDI, Donald M. **Gestão da assistência à saúde**. Rio de Janeiro: LTC, 2009. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-216-2777-7/recent>. Acesso em: 28 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Maurício Lima. **Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos, aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2119-6/cfi/4!/4/4@0.00:62.8>. Acesso em: 28 jun. 2023.

FRANCO, L. J.; PASSOS, A. D. C. **Fundamentos de epidemiologia**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444610/cfi/0!/4/4@0.00:67.5>. Acesso em: 28 jun. 2023.

PEREIRA, Maurício Gomes. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527736077/cfi/6/10!/4/48@0:51.5>. Acesso em: 28 jun. 2023.

ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Rouquayrol: epidemiologia e saúde**. 8. ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2018. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830000/cfi/4!/4/4@0.00:22.8>. Acesso em: 28 jun. 2023.

SLAVISH, Susan M. **Manual de prevenção e controle de infecções para hospitais**. Porto Alegre: Artmed, 2012. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327693/cfi/1!/4/4@0.00:65.0>. Acesso em: 28 jun. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: SOCIOANTROPOLOGIA</b>	<b>Carga horária total: 40 horas</b>	<b>Semestre: 7º</b>
--------------------------------------	--------------------------------------	---------------------

### Ementa

Apresentar aos discentes as principais discussões que permeiam as Ciências Sociais, especialmente em relação aos objetos da Sociologia e da Antropologia, abordando seus conceitos clássicos, seu processo de emergência enquanto campos do conhecimento científico e sua relação com a área da Saúde. Discutir os conceitos básicos da teoria antropológica tais como cultura, sociedade e indivíduo; diversidade e relativismo cultural; fundamento simbólico da vida social. Conceitos clássicos da sociologia, tais como estrutura e organização social; instituições sociais; desigualdades e direitos humanos; globalização; movimentos sociais e ação coletiva.



Princípios gerais de antropologia e sociologia da saúde: a construção social do corpo, da enfermidade e das estratégias terapêuticas. Relações entre medicina oficial e medicina popular: aspectos da integração da clientela aos sistemas de saúde. Medicina popular no Brasil: concepções populares sobre doença e cura; religião, enfermidade e processos terapêuticos. Educação das relações étnico-raciais e ensino de história e cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena.

### Referências Bibliográficas Básicas

GIDDENS, Anthony; SUTTON, Philip W. **Sociologia**. Porto Alegre: Grupo A, 2023. E-book. ISBN 9786559760237. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559760237/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

MARCONI, Marina; PRESOTTO, Zelia M. **Antropologia - Uma Introdução**. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788597022681. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

OLIVEIRA, Carolina B F.; MELO, Débora S S.; ARAÚJO, Sandro A. **Fundamentos de sociologia e antropologia**. São Paulo: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023826. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023826/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

MEL, Lucas Pereira de; GUALDA, Dulce Maria R.; CAMPOS, Edemilson Antunes de. **Enfermagem, antropologia e saúde**. São Paulo: Editora Manole, 2013. E-book. ISBN 9788520455272. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455272/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

AYRES, J. R. C. M. “**A doença na sociedade como entidade e como processo - subsídios para pensar a epidemiologia**”. In: Saúde e Sociedade, 2 (2):135-62,1993. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v2n2/06.pdf>. Acesso em: 27 jun. 2023.

BASQUES, Messias. “**Versos que curam: etnografia dos saberes de cura numa poética-visual**”. In: RECIIS – Revista Eletrônica de Comunicação, Informação e Inovação em Saúde. Rio de Janeiro, v.3, n.2, p.41-46, jun., 2009. Disponível em:

<https://www.reciis.icict.fiocruz.br/index.php/reciis/article/view/811/1453>. Acesso em: 21 jun. 2023.

BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. **Política Nacional de atenção à saúde dos povos indígenas**. 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde, 2002. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_saude\\_indigena.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_saude_indigena.pdf). Acesso em: 25 jun. 2023.

BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. **Política Nacional de saúde integral da população negra: uma política do SUS**. 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_saude\\_integral\\_populacao.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_saude_integral_populacao.pdf). Acesso em: 23 jun. 2023.

#### Identificação do Componente Curricular

<b>Disciplina: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III</b>	<b>Carga horária total: 60 horas</b>	<b>Semestre: 6º</b>
---	--------------------------------------	---------------------

#### Ementa

Terapia nutricional nas alergias e intolerâncias alimentares, doenças cardiovasculares, renais, hipertensivas, pulmonares, endócrinas, na síndrome metabólica e no câncer. Analisar e interferir no estado nutricional de pacientes hospitalizados portadores das doenças citadas acima. Analisar exames bioquímicos utilizados para diagnóstico, utilizando a dietoterapia na intervenção. Identificar fatores de risco das doenças citadas acima. Calcular dietas adequadas as patologias citadas acima. Realizar orientações nutricionais

#### Referências Bibliográficas Básicas

CUPPARI, Lílian. **Guia de Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520438237. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451670. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

### Referências Bibliográficas Complementares

MARREIRO, Dilina do N.; COZZOLINO, Silvia Maria F. **Obesidade e nutrição**. São Paulo: Editora Manole, 2023. E-book. ISBN 9788520460290. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520460290/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

RIBEIRO, Sabrina Corrêa da C. **Cuidados paliativos no paciente crítico**. São Paulo: Editora Manole, 2023. E-book. ISBN 9786555768824. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555768824/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

ROSSI, Luciana. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735476. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

RIELLA, Miguel C.; MARTINS, Cristina. **Nutrição e o Rim**, 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2013. E-book. ISBN 978-85-277-2295-7. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2295-7/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MUTTONI, Sandra. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595021013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

### Identificação do Componente Curricular

**Disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Carga horária total: **60 horas**

**Semestre: 7º**

### Ementa

Trabalho de natureza científica elaborado pelo(a) discente a partir da pesquisa teórica e/ou empírica resultantes das indagações gestadas na trajetória percorrida durante o curso. Acompanhamento metodológico para elaboração do projeto, relatórios de pesquisa e redação do TCC dentro de padrões de exigências metodológicas e acadêmico – científicas. Apresentação pública do um trabalho de conclusão de curso.

### Referências Bibliográficas Básicas

Será direcionado pela problemática e tema em que a pesquisa se objetivara, ficando assim a escolha e critério do acadêmico e de seu orientador.

#### Referências Bibliográficas Complementares

Será direcionado pela problemática e tema em que a pesquisa se objetivara, ficando assim a escolha e critério do acadêmico e de seu orientador.

#### Identificação do Componente Curricular

**Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Carga horária total: **60 horas**

**Semestre:7º**

#### Ementa

Higiene, limpeza e sanitização na indústria de alimentos. Fundamentos da Tecnologia de Alimentos. Métodos de Conservação de Alimentos. Revisão de Microbiologia de Alimentos. Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite, Carnes e derivados. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Cereais. Frutas, legumes e hortaliças; Óleos e gorduras. Alterações dos constituintes dos alimentos frente ao processamento. Embalagens de Alimentos. Aditivos alimentares.

#### Referências Bibliográficas Básicas

FELLOWS, P J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788582715260. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

NESPOLO, Cássia R.; OLIVEIRA, Fernanda A.; PINTO, Flávia S T.; et al. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Grupo A, 2015. E-book. ISBN 9788582711965. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

RIBEIRO, Eliana P. **Química de alimentos**. São Paulo: Editora Blucher, 2007. E-book. ISBN 9788521215301. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215301/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

#### Referências Bibliográficas Complementares

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. **Química de alimentos de Fennema**. São Paulo: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788582715468. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715468/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

PHILIPPI, Sonia T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. São Paulo: Editora Manole, 2021. E-book. ISBN 9786555763065. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763065/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

LIMA, Urgel de A. **Biotecnologia industrial: processos fermentativos e enzimáticos**. São Paulo: Editora Blucher, 2001. E-book. ISBN 9788521215196. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215196/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788582713549. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

#### Identificação do Componente Curricular

**Disciplina: MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS**

Carga horária total: **60 horas**

**Semestre:7º**

#### Ementa

Qualidade sanitária dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos. Microrganismos importantes em alimentos e fatores envolvidos no seu crescimento. Indicadores da avaliação microbiológica de alimentos. Principais vias de contaminação biológica e química dos diversos grupos de alimentos e medidas de prevenção. O sistema de Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle. Epidemiologia das doenças transmitidas por água e alimentos e a intervenção do nutricionista em nível individual e coletivo. O sistema de vigilância sanitária.

#### Referências Bibliográficas Básicas

GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**, 6a ed. São Paulo: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN

9788520454176. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valéria C A.; SILVEIRA, Neliane F. de A.; AL, et. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. [Digite o Local da Editora]: Editora Blucher, 2017. E-book. ISBN 9788521212263. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521212263/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. São Paulo: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901602. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

#### Referências Bibliográficas Complementares

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Grupo A, 2013. E-book. ISBN 9788536327068. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. **Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos**. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2013. E-book. ISBN 9788520448946. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448946/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

**Resolução - RDC N°-216,15 de setembro de 2004**.,16 de setembro 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação a fiscalização da vigilância sanitária. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em 19 de jul. 2023.

SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valéria C A.; SILVEIRA, Neliane F. de A.; AL, et. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. São Paulo: Editora Blucher, 2017. E-book. ISBN 9788521212263. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521212263/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788582713549. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

#### Identificação do Componente Curricular

**Disciplina: ATIVIDADES  
EXTENSIONISTAS**

Carga horária total: **40  
horas**

**Semestre:  
7º**

#### Ementa

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade. Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

#### Referências Bibliográficas Básicas

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. **Resolução CNE/ CES Nº XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.

BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).

#### Referências Bibliográficas Complementares

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; e outros **Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática**. São Paulo: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

PHILIPPI, Sonia T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**, 3a ed. São Paulo: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462423. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/>. Acesso em: 28 jun. 2023.



MARCHIONI, Dirce Maria L.; GORGULHO, Bartira M.; STELUTI, Josiane. **Consumo alimentar**: guia para avaliação. São Paulo: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520456194. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520456194/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

ROSS, A. C.; CABALLERO, Benjamin; PRIMOS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

## Oitavo Período

Identificação do Componente Curricular		
<b>Disciplina: Estágio Supervisionado Nutrição Clínica</b>	<b>Carga horária total: 220 horas</b>	<b>Semestre :8º</b>
Ementa		
Nutrição Clínica (220 horas, divididas em presenciais e destinadas à elaboração de relatórios e trabalhos, conforme determinado com o Supervisor de Estágio). A atuação do estagiário será realizada em hospitais públicos e/ou privados ou em clínicas especializadas e a sua atuação envolverá o atendimento nutricional a indivíduos portadores de diferentes tipos enfermos. Atividades como acompanhamento e supervisão da distribuição das refeições, avaliação e diagnóstico do estado nutricional, elaboração do plano alimentar individualizado, acompanhamento de pacientes com diferentes tipos de suporte nutricional (oral, enteral ou parenteral), bem como as participações em equipes multidisciplinares são previstas nessa área de estágio.		
Referências Bibliográficas Básicas		
<b>A escolha e critério do acadêmico, mediante as necessidades básicas no transcorrer do estágio.</b>		
Referências Bibliográficas Complementares		
<b>A escolha e critério do acadêmico, mediante as necessidades básicas no transcorrer do estágio.</b>		



<b>Identificação do Componente Curricular</b>		
<b>Disciplina: Estágio Supervisionado Nutrição e Saúde pública</b>	<b>Carga horária total: 260 horas</b>	<b>Semestre: 8º</b>
<b>Ementa</b>		
<p>Nutrição em Saúde Pública (220 horas, divididas em presenciais e destinadas à elaboração de relatórios e trabalhos, conforme determinado com o Supervisor de Estágio). Abrange a atuação em instituições cuja população atendida é saudável ou possui alguma enfermidade em condições estáveis. O estagiário atuará na prevenção de doenças por meio de orientação alimentar individualmente ou em grupos, no resgate da qualidade de vida, na elaboração e aplicação de diferentes atividades de educação nutricional além de realização de diagnóstico nutricional de grupos populacionais para monitoramento do estado nutricional e/ou aplicação de ações de intervenção. Os estagiários poderão atuar em CMEIs (Centros Municipais de Educação Infantil), escolas, bancos de alimentos, instituições para idosos, organizações governamentais e não governamentais, e Unidades Básicas de Saúde.</p>		
<b>Referências Bibliográficas Básicas</b>		
<p><b>A escolha e critério do acadêmico, mediante as necessidades básicas no transcorrer do estágio.</b></p>		
<b>Referências Bibliográficas Complementares</b>		
<p><b>A escolha e critério do acadêmico, mediante as necessidades básicas no transcorrer do estágio.</b></p>		

<b>Identificação do Componente Curricular</b>		
<b>Disciplina: Estágio Supervisionado Administração de Alimentação e Nutrição</b>	<b>Carga horária total: 220 horas</b>	<b>Semestre :8º</b>
<b>Ementa</b>		
<p>Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (220 horas, divididas em presenciais e destinadas à elaboração de relatórios e trabalhos, conforme determinado com o Supervisor de Estágio). O estagiário atuará em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), ou seja, em restaurantes comerciais ou industriais, cozinhas que produzem refeições transportadas, entre outras empresas de alimentação coletiva. Conhecimentos sobre dietética, elaboração de cardápios, higiene e legislação dos alimentos, economia e administração são essenciais para a realização dessa área de estágio. Poderão ser realizados treinamentos e atividades de educação nutricional.</p>		
<b>Referências Bibliográficas Básicas</b>		

**A escolha e critério do acadêmico, mediante as necessidades básicas no transcorrer do estágio.**

#### **Referências Bibliográficas Complementares**

**A escolha e critério do acadêmico, mediante as necessidades básicas no transcorrer do estágio.**

#### **Identificação do Componente Curricular**

<b>Disciplina:</b> ATIVIDADES EXTENSIONISTAS	Carga horária total: <b>60 horas</b>	<b>Semestre</b> : 8º
--	--------------------------------------	----------------------

#### **Ementa**

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade. Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

#### **Referências Bibliográficas Básicas**

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. **Resolução CNE/ CES Nº 5, Brasília, 07 de novembro de 2001.** Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.

BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018.** Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).

FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária: Relatório Final. **Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras.** Setembro de 2017. Disponível em: [https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf).

Acesso em: 27 jun. 2023.

## Referências Bibliográficas Complementares

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. **Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática**. São Paulo: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

SOARES, Nadia T.; MAIA, Fernanda Maria M. **Avaliação do consumo alimentar**. São Paulo: MedBook Editora, 2013. E-book. ISBN 9786557830628. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830628/>. Acesso em: 20 jul. 2023.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

PHILIPPI, Sonia T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3. ed. São Paulo: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462423. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

**Disciplina: PRÁTICA  
EXTENSIONISTA**

Carga horária total: **340  
horas**

**Semestre:**

### Ementa

O curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, constitui um universo planejado para a construção e difusão do saber. Nesse contexto, as práticas extensionistas funcionam como um instrumento adequado para a socialização do conhecimento concebido e/ou difundido no ambiente acadêmico, permitindo o diálogo entre a comunidade acadêmica e a sociedade, principalmente no âmbito do cuidado em saúde, onde o papel do nutricionista é

crucial para a melhoria dos parâmetros relacionados à qualidade de vida da população. É importante frisar que as ações extensionistas permitem a manutenção de um sistema que se retroalimenta, em que a comunidade acadêmica leva à sociedade o seu conhecimento, na forma de atitudes, habilidades e competências, retornando posteriormente ao ambiente acadêmico com experiências e reflexões que enriquecem, transformam e fornecem significado ao saber desenvolvido na academia.

As práticas extensionistas propostas para o curso de Nutrição de acordo com a Resolução nº 7 de 18 de dezembro de 2018, reafirmam o compromisso social, ambiental, científico, ético, cultural e político da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP com a região metropolitana de Porangatu e com o estado de Goiás. Nesse sentido, a essência da profissão nutricionista abrange as práticas do cuidado em saúde, o emprego de tecnologias em saúde e o desenvolvimento de ações de gestão no âmbito da saúde, as quais podem ser replicadas em atividades/projetos extensionistas vinculados às disciplinas da matriz curricular através de: ações cívico-sociais, participação em eventos promovidos pelas entidades de classe, atuação em campanhas nacionais de orientação, promoção de ações de suporte aos serviços prestados em unidades públicas e privadas de saúde conveniadas com a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP e desenvolvimento de práticas de educação em saúde para profissionais de saúde e para a sociedade por meio de redes sociais.

As ações e projetos extensionistas oferecidos à comunidade serão planejados semestralmente em conjunto pela coordenação do curso de Nutrição, equipe docente e discentes. As atividades discentes que envolvem a etapa de planejamento serão realizadas pelas Ligas acadêmicas, as quais compreendem associações civis e científicas livres sob orientação docente, com funcionamento previamente autorizado pela coordenação do curso, que congregam discentes que se interessam técnica e cientificamente por assuntos em comum. A execução das ações extensionistas previamente planejadas será realizada de forma vinculada às disciplinas da matriz curricular em nível crescente de complexidade, permitindo a participação de todos os estudantes de acordo com o seu nível de formação. As práticas extensionistas serão planejadas a partir de atividades

extraclasse associadas as disciplinas do curso como definido ao longo da matriz curricular

Por fim, as ações de extensão desenvolvidas no curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, proporcionam ao estudante o desenvolvimento de uma visão ética, humanística, crítica e reflexiva para atuação no campo das ciências da saúde especificamente a nutrição, permitindo a manutenção de um diálogo com a sociedade e uma formação pautada pelo compromisso social, visando fortalecer práticas de inserção social e valorização dos cidadãos em paralelo com a evolução do saber na academia. Assim, a partir das práticas extensionistas é possível prever benefícios para Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, para a sociedade e a para a formação dos futuros nutricionistas.

#### **Referências Bibliográficas Básicas**

**A escolha e critério do acadêmico, mediante as necessidades básicas no transcorrer da prática extensionista.**

#### **Referências Bibliográficas Complementares**

**A escolha e critério do acadêmico, mediante as necessidades básicas no transcorrer da prática extensionista.**

## **2.14 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS E PLANEJAMENTO DO TRABALHO DOCENTE**

Partindo da nova visão que se propõe este PPC, serão implantadas metodologias inovadoras, a fim de que se alcance a excelência por ele ofertada.

Um dos princípios a ser destacado é a busca de um sistema de ensino/aprendizado onde o discente seja o protagonista de sua própria realidade, não mais um mero receptor de um conhecimento transferido, mas como um buscador ativo das habilidades, competências e valores inerentes a prática profissional.

Neste sentido será conduzida uma progressiva redução das aulas meramente expositivas, direcionando-as a aplicação de metodologias ativas de

aprendizado (problematização, estudo de casos, entre outras), baseadas inicialmente na simulação de problemas próprios da profissão farmacêutica, promovendo uma clara visão do propósito do conhecimento a ser desenvolvido, conduzindo o aluno em sua aquisição.

Tomando os princípios da Metodologia da Problematização (MP) e norteados pela demanda do profissional de saúde, que deve aprender partindo da realidade do serviço, ao discente, desde o primeiro eixo, será oportunizado o contato com o ambiente de atuação do profissional farmacêutico, através do Programa de Integração Acadêmico Profissional, que apresenta o contexto onde os conteúdos ofertados interagem para gerar uma solução.

O docente, dentro desta nova proposta, assume o papel de sensibilizador da necessidade do aprendizado, facilitador da aquisição do conhecimento, orientador de sua aplicação em ambiente simulado e acompanhador de sua execução em ambiente profissional.

Com o objetivo de encadear todos os eventos e atividades necessárias a construção desta nova concepção dentro do Curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, serão realizadas, antes do início de cada período letivo, reuniões de planejamento, direcionadas por temas de abordagem (Ensino, eixos, estágio, etc.) ou setores de serviço (Laboratórios, ambientes de estágio, etc.).

O processo de planejamento partirá sempre da avaliação dos métodos aplicados e resultados obtidos nos semestres anteriores. Esta avaliação será fundamentada nos parâmetros de qualidade estabelecidos pela instituição, mas também na percepção individual de cada componente da equipe (docentes, técnicos, gestores, etc.) envolvida.

Deverá contar com todos os docentes do Curso de Nutrição, técnicos e representantes discentes.

### **2.14.1 Metodologia**

Os princípios norteadores do curso que ensejam a formação integral, possibilitando a compreensão das relações de trabalho, de alternativas sociopolíticas de transformação da sociedade, na perspectiva de construção de bases para o contínuo e necessário processo de pesquisa e reconstrução do saber

numa perspectiva interdisciplinar, como também a compreensão de um profissional conhecedor de sua área específica sem perder de vista a totalidade, o que exige uma linha metodológica centrada nas relações dinâmicas entre a teoria e a prática ao longo das series constitutivas do curso de forma multidisciplinar.

A formação deve ser concebida como um espaço de elaboração intelectual, de descoberta, de investigação, de pensamento, de confronto das diversas visões de mundo, culturas, teorias e áreas do saber.

O curso deve priorizar a dúvida, o questionamento, a crítica, o rompimento com todas as formas de radicalidade no pensar.

Assim podemos formar um profissional crítico, competente, responsável, capaz de criar novas formas de trabalho, num mundo que passa por mudanças cada vez mais rápidas e profundas.

A característica do curso propõe uma nova maneira de se fazer educação, uma concepção e uma prática de ruptura com as formas tradicionais de se ensinar nas entidades educacionais – uma ruptura epistemológica.

Assim posto, a formação do aluno deve se voltar para o cultivo do raciocínio, da autonomia, da capacidade de identificar problemas e produzir alternativas para superá-las. Uma formação ampla, que não pode se reduzir a um lugar de produção tecnológica, de profissionalização, no sentido de preparação simplesmente para o desempenho de terminadas funções, mas sim ressaltando-se a importância de se propiciar ao aluno, o compreender o mundo, o homem, a sociedade, as ciências, a tecnologia, as filosofias e as artes. Mais do que transmitir informações e verdades prontas e acabadas, é necessário fazê-lo pensar, lembrando que pensar é ir à raiz, além do visível, do aparente, do mutável e do particular, do individual. É construir argumentos, explicações lógicas e universais.

Desta forma, há um movimento interativo dialético, uma comunicação bidirecional, pois, acredita-se na autonomia, na capacidade do estudante aprender, porque trata-se de um estudante adulto, profissional ativo e que não deverá sentir-se “sozinho, isolado”. Isto exige um currículo denso, aberto à dinâmica social e que enfatize o saber, o conhecimento que o aluno já possui, um currículo flexível, que permita ressignificações, inclusão ou eliminação de atividades durante o processo, enfim um currículo com caráter dialógico, tendo a pesquisa e a prática pedagógica como aglutinadoras dos diferentes componentes (disciplinas, debates, pesquisa e eixos integradores).

A estrutura curricular, em sua organização, proporciona ao profissional uma formação geral e específica. Para isso, a composição das disciplinas contempla o cruzamento de diálogos de saberes, propondo atividades, eventos organizados em torno de Eixos integradores com objetivos próprios, porém articulados aos demais.

A pesquisa e a prática profissional orientada ocorrem ao longo do curso, oportunizando ao aluno construir sua formação em processo. Incluímos, no currículo, atividades teórico-práticas que compreendem cursos realizados em áreas afins, atividades de iniciação à pesquisa e extensão, e estágios extracurriculares, seminários, debates, palestras, excursões, entrevistas, consultas a fontes variadas, entre outros.

Estas atividades devem ser devidamente documentadas, podendo ser adquiridas pelos alunos anteriormente ao curso ou durante o mesmo.

A proposta curricular segue a ideia do Curso de Graduação em Nutrição, foi organizado em consonância a Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos de Nutrição.

O aluno como centro do processo de aprendizagem deve ser estimulado a desenvolver todas as ações e metodologias de ensino da Faculdade. A teoria e a prática juntas são compromissos da IES, privilegiando metodologias de ensino que acolham as ações de iniciação científica, atividades de extensão e monitoria.

As atividades práticas ocorrerão em todas as disciplinas, de forma a assegurar a aprendizagem significativa de seus conteúdos, possibilitando aos discentes, além da aquisição de conteúdo, o desenvolvimento de habilidades e competências essenciais para o exercício profissional de qualidade.

Neste curso a flexibilidade estará presente, nas atividades complementares e demais atividades acadêmicas, entre elas a iniciação científica e a extensão.

Já a interdisciplinaridade está presente na inter-relação entre as disciplinas, quanto das atividades complementares, e também, nos laboratórios de informática e laboratórios inerentes ao curso. Porém, os conteúdos devem se interagir harmonicamente, envolvendo alunos e professores, construindo assim, um elo que nutre o conhecimento, expandindo os horizontes e a visão da área que se está trabalhando.



## **2.15 Aprendizagem baseada em problemas (PBL)**

A PBL é “uma metodologia de ensino-aprendizagem colaborativa, construtivista e contextualizada, na qual situações-problema são utilizadas para iniciar, direcionar e motivar a aprendizagem de conceitos, teorias e o desenvolvimento de habilidades e atitudes no contexto de sala de aula, isto é, sem a necessidade de conceber disciplinas especificamente para esse fim” (RIBEIRO, 2010, p. 10).

Foi originalmente concebida para o ensino de medicina na Universidade McMaster (MCMASTER, 2013). Entretanto, por diversos anos, vem sendo utilizada por algumas instituições em seus diversos cursos nas mais diferentes áreas, como é o caso da Victoria University em Melbourne Austrália (VICTORY UNIVERSITY, 2013), a University of Manchester no Reino Unido (UNIVERSITY OF MANCHESTER, 2013) e a Maastricht University na Holanda (MAASTRICHT UNIVERSITY, 2013).

É importante ressaltar que a metodologia será um sucesso sempre que o(s) problema(s) for(em) bem articulado(s) com a teoria e a prática profissional (mais próximo possível), o que inibirá que obstáculos da “experiência primeira” não aconteçam na busca da solução do(s) problema(s), como relatado por Soares (2011).

Dessa forma, os alunos ampliarão o entendimento do problema em um primeiro momento sem se preocupar com a solução do mesmo, seguido de estudo(s) individualizado(s) e em grupo, e finalmente, na busca da solução do(s) problema(s) a ser encontrada pelo grupo. É importante ressaltar que nem sempre a solução é “fechada”, o que contribui mais uma vez para que “surpresas” ou novas descobertas possam acontecer durante o processo de ensino aprendizagem nessa metodologia.

### **2.15.1. Metodologia da Problematização (MP)**

A MP envolve em geral apenas uma disciplina e a realidade é o ponto de partida e de chegada. Dessa forma, a aprendizagem dar-se-á por meio da solução de problemas e situações reais que o futuro profissional poderá enfrentar. Na MP, o conhecimento científico é buscado certamente nas literaturas e nas consultas

com especialistas, mas também na realidade onde o problema está ocorrendo, ou seja, é natural o uso de técnicas não convencionais construindo o conhecimento que envolve o campo social, político e ético (BERBEL & GAMBOA, 2012).

Tal conhecimento é adquirido na etapa da “teorização” na busca de pontos chave e culmina em uma hipótese, e esta é aplicada à realidade. Se solucionado o problema, encerra-se a atividade, caso contrário, recomeça o ciclo. Por se tratar da realidade, intervenções podem afetar os resultados. Portanto, o ensinante terá que selecionar a realidade com potencial para que tal conhecimento seja ministrado. Mais uma vez, pode-se afirmar que a “interferência”, em maior ou menor grau do professor-facilitador, ditará o sucesso da implantação dessa metodologia, uma vez que o obstáculo da “experiência primeira” não é desejável na solução do(s) problema(s) por meio da MP (SOARES, 2011).

### **2.15.2. Orientação por Meio de Projetos (OMP)**

A OMP consiste na produção de projetos propostos pelo docente, que para a sua confecção utiliza todo o conteúdo da disciplina ministrada. Dessa forma, o aprendente tem o ensinante apenas como um professor-orientador. Os resultados dos projetos propostos devem ser próximos aos esperados pelo docente, tornando possível assim sua avaliação. Essa metodologia é mais “perigosa” no sentido que o obstáculo da “experiência primeira” e do “conhecimento generalizado, fechado” pode ficar evidenciado (SOARES, 2011). Em especial, isso acontece sempre quando o docente “orienta” seus alunos na busca de uma solução do(s) projeto(s) muitas vezes estruturada por técnicas e padrões pré-estabelecidos, muito comuns nos Cursos de Nutrição e que, muitas vezes, é até compreensível no mundo do trabalho.

### **2.15.3. Adequação da metodologia de ensino à concepção**

No curso de Nutrição a flexibilidade estará presente, nas atividades complementares, nas aulas práticas, no estágio supervisionado, no trabalho de conclusão de curso e demais atividades acadêmicas, entre elas a iniciação científica e a extensão. Já a interdisciplinaridade está presente na inter-relação entre as disciplinas, quanto das atividades complementares, e principalmente por

meio de projetos que possam vir a ser implementados pelo Colegiado competente da Faculdade, projetos estes que se construirá em trabalhos em comum acordo a cada módulo do curso ou específico de cada disciplina, envolvendo grupos de disciplinas e também, o laboratório de informática. Porém, os conteúdos devem se interagir harmonicamente, envolvendo alunos e professores, construindo assim, um elo que nutre o conhecimento, expandindo os horizontes e a visão da área que se está trabalhando.

O curso de Nutrição compreende que o conhecimento resulta de uma construção contínua e se produz a partir do desenvolvimento de conteúdos integrados de forma progressiva e cumulativa.

O curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP incentiva aos professores que adotem também práticas pedagógicas participativas. Desta maneira, os professores utilizam metodologias por meio de métodos e técnicas de ensino para desenvolvimento de competências relativas ao ato de se relacionar, de liderar e de valorizar a busca do conhecimento permanente.

A metodologia aplicada pelos professores no curso de Nutrição, procura desenvolver junto aos alunos conduta ética, de responsabilidade social e de cidadania, de analisar contextos, do gerenciamento da saúde, analítico e crítico.

Assim, a metodologia utilizada no curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP faz com que os professores:

- ✓ Atuem como facilitadores e orientadores do processo de ensino-aprendizagem;
- ✓ Estejam conscientes de que a educação é uma prática social transformadora (uma entre várias possíveis);
- ✓ Promovam a socialização do saber por meio da apropriação do conhecimento produzido historicamente e socialmente;
- ✓ Sejam entusiastas para despertar a atenção dos alunos em relação ao que estão ensinando;
- ✓ Desenvolvam e apliquem estratégias de ensino, por meio de métodos e técnicas que facilitem o processo de ensino-aprendizagem.

Serão utilizadas linguagens de maneira clara e explícita, evitando e controlando possíveis mal-entendidos e incompreensões, proporcionando uma rede comunicativa, negociando e compartilhando conhecimentos.

Os acadêmicos deverão ter conhecimento dos instrumentos que os professores utilizam para avaliá-los, sabendo o que o professor quer deles, que

meios de ajuda serão proporcionados e que critérios avaliativos serão aplicados, por meio do plano de ensino previamente referido.

#### **2.15.4. AVA - Ambiente Virtual de Aprendizagem**

A Faculdade Impacto de Parangatu – FIP, terá a assessoria da Editora InterSaberes para o conteúdo do Curso Bacharelado em Nutrição – EaD. Esta Editora é especializada em conteúdos universitários. Esta editora possui um catálogo com mais de 1.000 obras nas áreas de educação, saúde, negócios, ciências sociais, letras e capacitação profissional.

O Ambiente Virtual de Aprendizagem é um facilitador do processo de ensino e aprendizagem na modalidade de educação a distância, fazendo uso da tecnologia como uma ferramenta de mediação entre professores e alunos, permitindo o esclarecimento de dúvidas, aplicação de exercícios de fixação, reforço e acompanhamento de desempenho individual.

A InterSaberes oferece conteúdo de qualidade, autores de renome, uma grande variedade de temas e títulos, linha gráfica moderna e atraente em diferentes formatos, mídias e suportes.

Desenvolvido para as disciplinas semipresenciais e para os cursos à distância da FIP é ferramenta eficiente para a transmissão de conteúdos on-line, pois possui recursos que possibilitam a integração de materiais de profissionais renomados. Com interface intuitiva, versátil, possibilita o acesso aos livros digitais e videoaulas por computadores e diferentes dispositivos móveis. Quanto às características gerais e técnicas do AVA da FIP:

1. A estrutura tecnológica do AVA da FIP é baseada em cloud computing<sup>3</sup>;
2. O servidor do sistema utiliza plataforma em nuvem, utilizando o maior player atual, ou seja, Amazon AWS<sup>4</sup>, baseando-se no modelo IaaS (Infrastructure as a service<sup>5</sup>);

---

<sup>3</sup> O conceito de computação em nuvem (em inglês, cloud computing) refere-se à utilização da memória e das capacidades de armazenamento e cálculo de computadores e servidores compartilhados e interligados por meio da Internet, seguindo o princípio da computação em grade.

<sup>4</sup> Amazon Web Services (tradução livre: Serviços Web da Amazon), também conhecido como AWS, é uma plataforma de serviços de computação em nuvem, que formam uma plataforma de computação na nuvem oferecida pela Amazon.com.

<sup>5</sup> Infraestrutura como serviço.

3. O Monitoramento, por sua vez, é ativo 24x7, isto é, ininterrupto, provendo escalabilidade de acordo com a necessidade e sem limites;
4. O Backup é realizado diariamente, onde são gerados snapshots<sup>6</sup> e armazenados em nuvem, além dos backups providos por versionamento;
5. Gerenciamento centralizado para proteção de vírus utilizando McAfee (proteção contra vírus, malwares, estouro de buffer<sup>7</sup> e DLP – Data Loss Prevention<sup>8</sup>);
6. Sistema operacional Linux com Nginx + PHP-FIP para www. E Sistema operacional Windows com SQL Server Standard para banco de dados;
7. Administração de Sistema Operacional: Os serviços de administração de sistema operacional são realizados por equipes de arquitetos certificados pela Amazon AWS;
8. Banda Internet: Ilimitada.

#### **2.15.5. Estratégia de flexibilidade curricular**

O material didático é o elo entre as palavras e a realidade. A função principal deste é suprir a ausência do professor. Por isso, apresenta condições que facilitam um “diálogo didático”, servindo para orientar o aprendizado, proporcionando ajuda para entender eficazmente os conteúdos e propor espaços para participação e contextualização para a construção do conhecimento.

Os cursos propostos em EaD serão realizados com base no material didático (livros e videoaulas) e com o suporte por meio do Portal AVA. O PDF do livro estará disponível para download, as videoaulas serão assistidas no próprio computador (vídeo streaming), além de estarem disponibilizadas também em DV ou VMP (cabe ao aluno escolher o formato mais adequado aos seus estudos). Todo material está estruturado de forma auto explicativa, o que vai ao encontro da proposta metodológica. Para organizar o auto estudo, também é disponibilizado no AVA, o calendário com a indicação do conteúdo a ser estudado.

---

<sup>6</sup> Cópia instantânea de volume ou captura instantânea de volume.

<sup>7</sup> Em segurança computacional e programação, um transbordamento de dados ou estouro de buffer (do inglês buffer overflow ou buffer overrun) é uma anomalia onde um programa, ao escrever dados em um buffer, ultrapassa os limites do buffer e sobrescreve a memória adjacente.

<sup>8</sup> Prevenção de perda de dados.

Sobre o material didático:

1. Livros: Elaborados por professores qualificados, revisados e editados para esta metodologia de ensino. Os livros estão disponíveis em formato PDF.
2. Videoaulas: São aulas gravadas em estúdio por conceituados professores e editadas para que sejam veiculadas em forma de vídeoaulas. É de fundamental importância este recurso audiovisual no processo de aprendizagem, uma vez que além da explanação dos conteúdos, contam com enquetes, vinhetas, animações, entrevistas, depoimentos de profissionais da área, etc. As videoaulas estão disponíveis no Portal AVA, DVD ou VMP.
3. Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA): O Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) denominado Impactoead é um facilitador do processo de ensino e aprendizagem na modalidade de educação a distância. Fazendo uso da tecnologia como uma ferramenta de mediação entre professores e alunos, que permite o esclarecimento de dúvidas, aplicação de exercícios de fixação, reforço e acompanhamento de desempenho individual.

#### **2.15.6 Sistema de controle, produção e distribuição**

O material didático audiovisual é gravado por autores renomados e com experiência na formação de milhares de alunos. A videoaula possibilita a recapitulação de conteúdos para melhor assimilação. O material didático desenvolvido é composto por livros que podem ser impressos ou acessados pela internet. O material didático (audiovisual e escrito), é acessado pelo Portal AVA, uma plataforma exclusiva que contempla as necessidades de desenvolvimento e autonomia dos estudantes. Esse ambiente virtual possui livros digitais, videoaulas, atividades acadêmicas e materiais de apoio que facilitam o processo ensino-aprendizagem.

Todos os alunos matriculados nos cursos de graduação a distância da FIP, possuem acesso ao material didático composto por livros em pdf e videoaulas, que contemplam todo o conteúdo do curso, permitindo um aprendizado flexível e eficaz. Esse material é disponibilizado diretamente no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), de acordo com a matrícula feita pelo aluno.

Apesar dos avanços intelectuais e de informação com o advento da tecnologia, o livro ainda é fator de importância para o desenvolvimento da sociedade e para o crescimento intelectual dos indivíduos, assim como as videoaulas, que auxiliam na disseminação do conhecimento em locais afastados dos grandes centros urbanos.

#### **2.15.7 Estratégia de flexibilidade curricular**

Com vistas a implementação das aulas semipresenciais, com utilização de recursos *on line*, plano de estudos para complementação curricular, aproveitamento de estudos, atividades complementares e participação em atividades acadêmicas de outros cursos dentro e fora da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP. Atividades de extensão, parcerias, pesquisas acadêmicas entre as principais situações teórico-práticas que são executadas pela Faculdade Impacto de Porangatu – FIP.

Além disso, o aluno reprovado em até duas disciplinas, poderá cursá-la posteriormente, em regime de dependência, sem a necessidade de interromper o curso normal do período vindouro. A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, com previsão em seu regimento interno, prevê a possibilidade de o aluno reprovado, cursar esta disciplina em períodos posteriores.

#### **2.15.6. Interdisciplinaridade**

Um projeto pedagógico engajado na democratização social e cultural tem a função e a responsabilidade de garantir ao aluno o acesso aos saberes necessários para o desenvolvimento e o aprimoramento do uso das línguas, bem como promover a reflexão interdisciplinar, transversal e transdisciplinar dos conteúdos adquiridos ao longo de sua formação acadêmica.

O processo da interdisciplinaridade é linear e fundamenta-se na integração de conhecimentos, resultante da articulação entre as disciplinas, evitando a abordagem isolada de tópicos compartimentalizados. O processo da transversalidade é descontínuo e aponta para a incorporação no currículo dos diversos saberes – conteúdos de ciências biológicas e da saúde, ciências sociais humanas e econômicas, ciências da alimentação e nutrição e ciências dos

alimentos, dentre outras que estão dimensionadas ao longo do curso cujo papel está ligado à articulação de tais processos, efetua-se a dimensão do aprender a conhecer “dimensão da transdisciplinaridade”, ponto da aquisição de um dado conhecimento, é o conhecer, busca contínua do desenvolvimento pelos processos mentais da argumentação, comparação, interpretação, observação; estimulando ao pensar criativo e reflexivo sobre a realidade, possibilitando o criar, o definir, o construir conhecimento: em síntese, colaborando na construção das identidades e favorecendo a autonomia dos sujeitos envolvidos no processo educacional.

O curso de Nutrição prevê, então, no Projeto Pedagógico, uma proposta para um modelo de educação cuja trajetória direciona-se no sentido da interdisciplinaridade entre os conteúdos princípio da indissociabilidade para que a formação acadêmica, teórico-prática, não fragmente os saberes das diversas áreas necessárias à formação profissional, viabilizando as relações de interdependência entre os conteúdos. Este eixo promove a integração entre a teoria e prática, envolvendo todo o fluxo das disciplinas, sistematizando o duplo enfoque da pesquisa como construção do saber, e o da prática docente, a partir da própria estrutura interna de todas as disciplinas do curso.

#### **2.15.7. Transversalidade**

De acordo com a Lei Federal 9.795 de 27 de abril de 1999. Direitos Humanos – Resolução n.º 01 do CNE de 30 de maio de 2012 e Parecer CNE-CP n.º 8 de 2012. Lei 11.645, Parecer CNE-CP 03 de 2004 e Resolução CNE-CP 01 de 2004 – Diretrizes Curriculares para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro Brasileira e Educação Brasileira e Portaria CNE/MEC n.º. 7 de 2018 – Diretrizes para Extensão na Educação Superior Brasileira.

Será trabalhado com as possibilidades de reconstrução de uma nova concepção de sociedade e natureza, valorizando e enfatizando tanto o meio ambiente quanto os direitos humanos e conduzindo o discente a ter uma visão ampla, sem discriminações, viabilizando a educação ético raciais e a cultura Afro Brasileira, para que possamos entender de maneira clara que todos somos “iguais” (dentro da mesma situação) independente da cor da pele, crença, religião ou cultura. Desta forma mostrando que o Brasil é um país misto, onde todos temos os



mesmos direitos e conscientizando a população não só acadêmica sobre a proteção ao meio ambiente, uma vez que já estamos sofrendo consequências drásticas por falta de nos atentar mais para esta questão.

Isto será feito de forma complementar através de palestras, pesquisas e extensão para atingir a comunidade, de forma que com isso o discente e o docente poderá exercer seu papel, questionando e apontando caminhos que possam promover a consciência para estes assuntos.

Estaremos aguçando assim o senso crítico dos educadores, educando, e sociedade de tal modo que tanto a escola como os sujeitos sociais tornem-se promotores de valores socioambientais e culturais, e as comunidades organizadas sejam as promotoras das transformações necessárias para a convivência de um mundo melhor.

O enfoque será dado sem perder de vista os elementos que compõem as estruturas políticas econômicas e educacionais, pois o meio ambiente é parte fundamental para ser aprofundada na educação seja pública ou privada de maneira que a sociedade possa se basear na sustentabilidade, de forma que se estimule permanentemente as responsabilidades éticas dos indivíduos visando diferentes segmentos da sociedade, sobre os problemas ambientais, sociais econômicos e extraeconômicos considerando a igualdade, justiça social e a ética dos seres vivos.

A sustentabilidade não está voltada somente para uma sustentabilidade ecológica, apresenta também a dimensão ambiental, social, política, econômica, demográfica, cultural, institucional e espacial. Sendo assim não podemos dissociar os fatores sociais dos ambientais, pois eles devem sofrer as transformações juntos.

Trataremos estes assuntos dentro da faculdade também como componentes curriculares de disciplinas ministradas para que possam ser melhor trabalhadas e entendidas por parte da comunidade acadêmica.

Diante disto abordaremos também nas semanas de curso tema voltados para estes assuntos para visar uma melhor conscientização tanto dos discentes como da comunidade não só acadêmica, mas também da sociedade em geral. Pois, a educação é parte integrante e fundamental da sociedade, visto que embora ela não seja a única responsável pelas transformações sociais, mas sem dúvida ela traz consigo as mudanças de maneira mais rápida e consciente.

## **2.16. Política de atendimento a portadores de necessidades especiais**

A Faculdade, integrada com os órgãos que reúnem e defendem os interesses dos portadores de necessidades especiais, procura continuamente adequar a Instituição para garantir o acesso a todos os alunos. Assim, o estacionamento de veículos conta com áreas reservadas para este grupo de alunos ou visitantes e o pessoal responsável pela vigilância e segurança estão treinados para oferecer assistência.

Havendo necessidade, os vigilantes ajudam estes a terem acessos aos seus meios de locomoção, retirando-os de seus veículos, acomodando-os e, sendo solicitado, conduzindo-os até o local desejado.

As calçadas possuem rampas de acesso nos padrões estabelecidos, permitindo que alunos ou visitantes portadores de necessidades especiais se locomovam. Para as áreas na qual o acesso é feito por escadas, estes contam com o serviço de elevadores que lhes proporcionam total integração e participação em todas as atividades. Os sanitários também estão adaptados para uso dos alunos com necessidades especiais. O Apoio Psicopedagógico, desde o momento da matrícula faz as entrevistas e identifica as necessidades dos alunos para tomar providências como:

### **2.16.1. Para alunos com deficiência física**

- I. Acesso aos espaços de uso coletivo;
- II. Reserva de vagas em estacionamentos nas proximidades das unidades de serviços;
- III. Presença de rampas com corrimãos, nas dependências da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, facilitando a circulação de cadeiras de rodas;
- IV. Portas e banheiros adaptados com espaço suficiente para permitir o acesso de cadeiras de rodas;
- V. Barras de apoio nas paredes dos banheiros;
- VI. Lavabos e bebedouros em altura acessível aos usuários de cadeira de rodas.

### **2.16.2. Para alunos com deficiência visual**

Diante da presença de acadêmicos com deficiência visual a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, proporcionará, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, sala de apoio contendo:

- I. Teclado em *braille*, impressora *braille* acoplada a computador, sistema de síntese de voz;
- II. Gravador e fotocopadora que amplie textos;
- III. Plano de aquisição gradual de acervo bibliográfico em áudio;
- IV. *Software* de ampliação de tela;
- V. Equipamento para ampliação de textos para atendimento a aluno com visão subnormal;
- VI. Lupas, réguas de leitura;
- VII. Scanner acoplado ao computador;
- VIII. Plano de aquisição gradual de acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em *Braille*.

### **2.16.3. Para alunos com deficiência auditiva**

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, assume o compromisso de proporcionar, caso seja solicitado, desde o acesso até a conclusão do curso:

- I. Quando necessário, intérpretes de língua brasileira de sinais/língua portuguesa, especialmente quando da realização de provas ou sua revisão, complementando a avaliação expressa em texto escrito ou quando este não tenha expressado o real conhecimento do aluno;
- II. Flexibilidade na correção das provas escritas, valorizando o conteúdo semântico;
- III. Aprendizado da língua portuguesa, principalmente, na modalidade escrita, (para o uso de vocabulário pertinente às matérias do curso em que o estudante estiver matriculado);
- IV. Materiais de informações aos professores para que se esclareça a especificidade linguística dos surdos.

### **2.16.4. Para alunos com o transtorno do espectro autista**

A instituição, em atenção aos princípios da Política Nacional de Proteção aos Direitos das Pessoas com o Transtorno do Espectro Autista, pretende promover e assegurar, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso:

- I. A igualdade de condições para o acesso e a garantia de permanência na instituição, inclusive promovendo a capacitação de profissionais para o atendimento especializado (assistente de ensino e apoio);

- II. O desenvolvimento de métodos que se adéque aos Autistas para auxiliá-los no processo do ensino e aprendizagem, possibilitando-os a compreensão da capacidade de cada um e pontuando fatores como: a acessibilidade, a avaliação, o planejamento das aulas, o atendimento especializado, a participação dos pais na vida escolar, com o objetivo de estabelecer uma parceria escola-família, bem como respeitado o seu tempo de aprendizado. Dessa forma espera-se que todos esses elementos de forma conjunta possam somar para que cada aluno avance nesse processo de forma particular;
- III. A socialização com os demais atores da comunidade acadêmica, inclusive com os seus pares, os alunos. E, nesta relação motivar a compreensão e o respeito de uns para com os outros, conhecendo e respeitando a heterogeneidade que cada um representa e respondendo de acordo com suas potencialidades e necessidades apresentadas;
- IV. O atendimento individualizado e reservado em sala de apoio equipada com recursos multifuncionais, necessários e indispensáveis a aprendizagem das pessoas com necessidades especiais sendo de grande importância de acordo à necessidade de cada aluno um ambiente favorável para se desenvolver de maneira saudável;
- V. A contratação ou formação continuada de professores com formação na área da Educação Especial. O termo professor especializado, conforme a Resolução CNE/CEB N° 2 estabelece, àquele que desenvolve: [...] competências para identificar as necessidades educacionais especiais para definir, implementar, liderar e apoiar a implementação de estratégias de flexibilização, adaptação curricular, procedimentos didáticos pedagógicos e práticas alternativas, adequados aos atendimentos das mesmas, bem como trabalhar em equipe, assistindo o professor de classe comum nas práticas que são necessárias para promover inclusão dos alunos com necessidades educacionais especiais. (BRASIL, 2001, p. 78. Art. 18, § 2º). É fato, que a inclusão na sala de aula está sendo aprendida no dia a dia, com a experiência de cada professor. "Mas não existe formação dissociada da prática. Estamos aprendendo ao fazer", é o que pondera Cláudia Pereira Dutra, secretária de Educação Especial do Ministério da Educação (MEC, 2008);
- VI. Ao final, não menos importante, estimular, entre os alunos, o interesse para a pesquisa científica relativa à temática da Pessoa com o Transtorno do Espectro Autista, a ser abordada dentro da disciplina "Embassamentos, Econômicos, Políticos e Legais", de caráter obrigatório, contida em todas as matrizes dos cursos de graduação da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, em cumprimento às Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, tendo em vista a relevância do tema no momento atual que é de construção e respeito às adversidades da pessoa humana.

## **2.17. Atividades acadêmicas articuladas à formação**

### **2.17.1. Atividades Complementares**

Além das disciplinas teóricas e das disciplinas práticas, ditas "laboratoriais", formatadas em um padrão de turma/docente/aula semanais, serão previstas atividades complementares, visando propiciar ao aluno a oportunidade de realizar uma trajetória autônoma e particular, no desenvolvimento do currículo.

As atividades complementares permearão todo o currículo do curso, dando-lhe maior flexibilidade no trato dos mais diversos temas e assuntos, voltados para a promoção da interdisciplinaridade. Serão caracterizadas como seminários, palestras, mesas redondas, debates, visitas técnicas, atividades culturais, etc., dentre muitas outras formas que colabore para o enriquecimento do currículo do curso e contemple o perfil traçado do profissional.

Favorecerá o aluno numa participação ativa em atividades extracurriculares, que complementarão seu conhecimento e o ajudarão a construí-lo de uma forma mais eclética e criativa, a partir de um estreitamento das relações com conteúdos das disciplinas que estarão sendo cursadas, de outros que ainda não foram estudados/abordados nos currículos e inclusive de assuntos emergentes nas áreas de atuação da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, que merecem ser abordados e debatidos com profissionais, Conselhos de classe, sindicatos, associações e outros.

Esse exercício de participação permitirá ao aluno ir aprendendo a se expressar nos eventos, com apresentação de trabalhos ou outros tipos de intervenções, assim como proporcionará maior envolvimento e estreitamento das relações com alunos de outros períodos, formando um curso harmônico e coeso. A formação do aluno, nesse sentido, não ficará restrita a sala de aula, com atividades estanques, mas poderá interagir criativamente com outros contextos e ajudará a desenvolver habilidades que podem contribuir para a formação do seu perfil profissional.

As atividades complementares serão desenvolvidas em três níveis: como instrumento de integração e conhecimento do aluno da realidade social, econômica e do trabalho de sua área/curso; como instrumento de ensino e iniciação científica; e como instrumento de iniciação profissional.

A responsabilidade pela normatização das atividades complementares será de competência do colegiado de curso, em coerência com as diretrizes estabelecidas pela Faculdade Impacto de Porangatu - FIP e com as do MEC. As atividades complementares serão computadas no sistema de horas, para efeito de integralização do total previsto para o curso.

As atividades complementares e as modalidades admitidas serão divulgadas pela direção e coordenação do curso, a fim de permitir a sua livre escolha pelo aluno. As Atividades Complementares são componentes curriculares obrigatórios que possibilitam o reconhecimento, por intermédio de avaliação do Colegiado de Curso e das Coordenações, das habilidades, conhecimentos e competências do aluno, compreendidas, inclusive, aquelas adquiridas fora do âmbito da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, incluindo cursos, estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, e interdisciplinares, especialmente no tocante às relações profissionais, nas ações de iniciação científica e de ensino que associam teoria e prática e nas ações de extensão desenvolvidas juntamente à comunidade.

Elas têm como principal objetivo estimular a participação dos alunos em experiências diversificadas que possam contribuir para a sua formação profissional, cuja realização é indispensável à colação de grau.

### **2.17.2. Cumprimento das Atividades Complementares**

Para atender o cumprimento das 100 (cem) horas de atividades complementares, a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, aproveitará atividades realizadas pelo aluno, vinculadas à sua formação, visando a complementação dos conteúdos ministrados e/ou à atualização permanente dos alunos acerca de temas emergentes ligados a Nutrição.

Será considerado pela faculdade como atividades complementares à realização de projetos de extensão; viagens de estudo; palestras; seminários ou fóruns; módulos temáticos etc.

As atividades complementares não substituem o ensino presencial, principalmente em relação aos conteúdos profissionalizantes. O aluno deverá necessariamente optar no mínimo, por três diferentes espécies de atividades complementares.

A Coordenação do Curso, em conjunto com o docente encarregado de coordenar as atividades complementares, poderão estabelecer um cronograma próprio para a realização das atividades de um determinado período, estipulando datas de realização e reorientando-as de acordo com as necessidades teóricas-práticas.

O acadêmico deverá requerer a averbação das atividades complementares, através da entrega do relatório ou comprovante apropriado, devidamente preenchido, junto ao docente responsável pelas atividades complementares, que se encarregará de arquivar a documentação junto à Secretaria Geral, para que esta proceda ao devido registro, inclusive no Histórico Escolar do aluno.

#### **a) REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS NO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO.**

**Art. 1º** As Atividades Complementares previstas nos Cursos de Graduação da Faculdade são obrigatórias e categorizam-se em três grupos:

- I Grupo 1 - Atividades de Ensino;
- II Grupo 2 - Atividades de Extensão;
- III Grupo 3 - Atividades de Pesquisa.

**Parágrafo único.** Os alunos, obrigatoriamente, deverão distribuir a carga horária das atividades complementares em, pelo menos, dois dos grupos acima indicados.

**Art. 2º** As Atividades Complementares terão carga horária global prevista nos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da Instituição, devendo ser cumpridas durante sua integralização.

**Art. 3º** As Atividades de Ensino, que podem englobar até 50 % das horas previstas, com direito a registro no histórico escolar, compõem-se de:

- a) Disciplinas e/ou cursos oferecidos pela própria Faculdade, mas não previstas no Currículo Pleno do Curso;
- b) Cursos e/ou disciplinas realizados em outras instituições, desde que com anuência prévia da Coordenação do Curso;
- c) Monitoria em disciplina vinculada a área do respectivo Curso.

**Art. 4º** As Atividades de Extensão, que podem englobar até 50 % das horas previstas, com direito a registro no histórico escolar, dividem-se em:

- a) Participação em seminários, palestras, congressos, conferências, encontros, cursos de atualização e similares;
- b) Estágios extracurriculares;
- c) Participação em ações de extensão patrocinada pela Instituição de Ensino;

**Art. 5º** As Atividades de Pesquisa, que podem englobar até 50 % das horas previstas, com direito a registro no histórico escolar, incluem:

- a) Iniciação científica;
- b) Trabalhos publicados em periódicos, com tema vinculado à área do Curso, até 40 horas para cada um.

**Art. 6º** As Atividades Complementares serão supervisionadas pela Coordenação do Curso ou por órgão especialmente criado pela faculdade, ao qual caberá:

- a) Estabelecer e divulgar, com a anuência do Colegiado do Curso, o Plano de Atividades Complementares a ser desenvolvido anualmente pela Faculdade;
- b) Exigir certificado de frequência e participação, notas obtidas, carga horária cumprida, relatórios de desempenho e outros documentos vinculados às referidas atividades;
- c) Analisar o documento apresentado pelo aluno para comprovar a realização de cada Atividade Complementar e, se considerá-lo suficiente, rubricá-lo e encaminhá-lo à Secretaria Geral para registro na Ficha do Aluno.

§ 1º Os documentos comprobatórios das atividades Complementares depois de rubricados pelo Coordenador e encaminhados para registro na Ficha do Aluno, permanecerão em sua Pasta para posterior expedição de Diploma.

§ 2º A Coordenação abrirá prazo de um mês ao final de cada semestre letivo, para recebimento das solicitações de aproveitamento das Atividades Complementares, devendo publicar sua decisão na primeira semana do semestre subsequente.

**Art. 7º** Os casos omissos, assim como os recursos interpostos, serão apreciados pelo Colegiado do Curso, cabendo recurso ao Conselho Superior da Faculdade.



### **2.17.3. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC**

O Trabalho de Curso (TCC) na Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, é concebido como uma atividade acadêmica de sistematização, registro e apresentação de conhecimentos didáticos, pedagógicos, científicos, culturais, tecnológicos e de inovação produzido sobre objeto(s) de estudo relacionado(s) à área de formação do curso de graduação mediante orientação docente.

Este componente curricular submete-se às determinações contidas na legislação federal, às Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos (DCN) ou regulamentação em vigor, ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

O TCC é um componente curricular que se constitui como atividade acadêmica integrante do PPC e deve ser entendido como uma atividade constitutiva do conhecimento teórico e/ou aplicado. Em sua concepção o TCC se divide em obrigatório e opcional, observadas as especificidades contidas nas DCN ou nas normas vigentes, em função da modalidade de oferta do curso, da área de ensino e do PPC.

Para integralização do TCC o discente do curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP deverá cumprir 60 horas, conforme Matriz Curricular do curso.

Constituem-se em finalidades do TCC a inserção do discente na atividade científica, a sistematização dos conhecimentos construídos ao longo da formação e o aprofundamento e consolidação dos conhecimentos dos discentes de forma ética, crítica e reflexiva através da pesquisa de temas de interesse da comunidade acadêmica e da sociedade.

São objetivos do TCC, entre outros, propiciar, por meio do currículo, condições para aprofundar os conhecimentos teórico-práticos adquiridos pelo discente durante o curso de graduação; estimular a produção e a disseminação do conhecimento de forma ativa; despertar o interesse do discente para a pesquisa científica, de forma contínua, como parte indissociável da formação profissional e articular o ensino, a iniciação científica e a extensão na produção e socialização dos conhecimentos acadêmicos, científicos e culturais acerca da realidade social.

O TCC será elaborado sob a orientação docente no decorrer do período de formação do discente, conforme previsto no PPC. Deve ser fundamentado em

literatura da área, segundo as regras que lhe são próprias, normatizadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) ou outras normas adotadas pelo curso, conforme apresentado no PPC.

A orientação de TCC prevista para o curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP é uma atividade de ensino teórico-prática, constituída por ações de planejamento, sistematização, avaliação, investigação e reflexão contínua da formação humana, científica, cultural e profissional explicitada no PPC. Esta atividade caracteriza-se por momentos de acompanhamento e de discussão individual e/ou coletiva entre o professor orientador e o(s) orientando(s) que visem à valorização de diferentes conhecimentos e experiências vivenciadas.

A orientação presencial é aquela feita pelo professor orientador na presença física do orientando, enquanto a orientação não presencial são as atividades desenvolvidas pelo professor orientador por qualquer meio de comunicação à distância.

O Orientando é o discente matriculado no curso de graduação da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP e no componente que desenvolve o TCC sob a orientação de um professor e co-orientador (se necessário).

As Linhas de Estudo, de Pesquisa ou Áreas Temáticas de desenvolvimento do TCC serão definidas pelo colegiado do curso a partir de proposições do Núcleo Docente Estruturante (NDE) com base nas DCN

Para o Curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, o TCC poderá ser apresentado nas seguintes modalidades: monografia, artigo científico, revisão bibliográfica ou revisão da literatura, revisão sistemática da literatura, plano de negócios, relatório ou produto, a escolha do discente. O tipo de pesquisa será quantitativa e/ou qualitativa e respectivo método ou metodologia a ser adotado para elaboração do TCC será pesquisa de campo, revisão de literatura, experimentos laboratoriais ou outras que se adequem ao tipo de pesquisa. Constitui-se em critério para a aprovação do discente, neste componente curricular, a apresentação de uma produção acadêmica, científica e/ou cultural final para efeito de avaliação, divulgação e arquivamento. A Produção Acadêmica, Científica e/ou Cultural resultante do TCC será elaborada de forma individual.

A atividade de iniciação científica será parte integrante e fundamental da formação do profissional que se dedica a qualquer área do conhecimento, pois a sociedade contemporânea requer profissionais com conhecimento de métodos

científicos que auxiliem na produção de novos saberes e busquem as resoluções de problemas, razão pela qual o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), quando obrigatório, de acordo com a legislação vigente, Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, tem como objetivo principal trazer respostas para questões que existem em relação às práticas oriundas no campo do saber.

O TCC terá sua estrutura composta por elementos obrigatórios e visa o estudo de um tema delimitado, objetivando o aprofundamento do conhecimento, como importante contribuição para o segmento em que se insere.

O TCC tem como objetivos: Propiciar aos alunos do curso de Nutrição, a ocasião de demonstrar o nível de habilitação adquirido. Incentivar a produção científica, a consulta de bibliografia especializada e o aprimoramento da capacidade de interpretação e crítica das diversas ciências e de sua aplicação.

Desenvolver a capacidade de aplicação dos conhecimentos filosóficos, científicos e tecnológicos adquiridos durante o curso, por meio da investigação científica. Desenvolver a capacidade de planejamento para identificar, analisar e implementar abordagens e soluções para problemas sociais, naturais e/ou tecnológicos.

Garantir a abordagem científica de temas relacionados à prática profissional, inserida na dinâmica da realidade local, regional e nacional. Promover o desenvolvimento de projetos de extensão junto à sociedade, tendo em vista a busca de soluções para problemas identificados.

Qualificar o corpo docente dos cursos, através das orientações temáticas e do trato com a metodologia do trabalho científico. Subsidiar o processo de ensino, contribuindo para a realimentação dos conteúdos programáticos das disciplinas integrantes do currículo do curso.

O Trabalho de conclusão de curso está inserido nos 7º semestre do curso de Nutrição com 60 horas.

## **a) REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

### Disposições Preliminares

Art. 1º. Este regulamento disciplina o processo de elaboração, apresentação e julgamento das monografias, artigo científico, revisão bibliográfica ou revisão da

literatura, revisão sistemática da literatura, plano de negócios, relatório ou produto, como Trabalho de Graduação, incluindo a escolha do tema e a consequente orientação docente.

**Art. 2º.** O Trabalho de Graduação consiste em uma pesquisa individual, orientada por docente da Faculdade e relatada sob a forma de monografia, artigo científico, revisão bibliográfica ou revisão da literatura, revisão sistemática da literatura, plano de negócios, relatório ou produto abrangendo qualquer ramo do conhecimento, tratado no curso em pauta.

**Art. 3º.** Os objetivos gerais do Trabalho de Graduação devem propiciar aos acadêmicos a ocasião de demonstrar o grau de habilitação adquirido, o aprofundamento temático, o estímulo à produção científica, à consulta de bibliografia especializada e o aprimoramento da capacidade de interpretação e crítica.

#### Das Atribuições dos Órgãos Envolvidos

**Art. 4º.** Compete ao Colegiado do Curso:

- I. analisar, em grau de recurso, as decisões dos professores-orientadores;
- II. deliberar, em instância administrativa inicial, os recursos das avaliações dos professores orientadores e das bancas examinadoras;
- III. deliberar, em primeira instância, sobre todas as decisões e medidas necessárias ao efetivo cumprimento destas normas e do processo de desenvolvimento do Trabalho de Graduação.
- IV. deliberar sobre as alterações deste regulamento, para decisão final do Colegiado;
- V. deliberar sobre os casos omissos, neste regulamento, e interpretar seus dispositivos;
- VI. indicar à Coordenação do Curso, os nomes dos professores/profissionais para integrarem as bancas examinadoras, no início de cada semestre letivo.

**Art. 5º.** Compete ao Coordenador do Curso:

- I. tomar as decisões administrativas necessárias ao desenvolvimento do processo do Trabalho de Graduação;
- II. designar os integrantes das bancas examinadoras, na época prevista no calendário acadêmico;
- III. designar os professores-orientadores, no início de cada semestre letivo, para atuarem no processo de elaboração, execução, acompanhamento e julgamento do Trabalho de Graduação;

- IV. sugerir medidas que visem ao aprimoramento das atividades do Trabalho de Graduação;
- V. convocar e dirigir reuniões com os professores-orientadores, com vistas à melhoria do processo do Trabalho de Graduação.

**Art. 6º.** Cabe ao professor-orientador:

- I. orientar os acadêmicos na escolha do tema e na elaboração e execução do Trabalho de Graduação, sob a forma de monografia, artigo científico, revisão bibliográfica ou revisão da literatura, revisão sistemática da literatura, plano de negócios, relatório ou produto, segundo calendário semestral e jornada semanal de atividades, aprovados pelo Colegiado do Curso;
- II. sugerir ao Colegiado do Curso normas ou instruções destinadas a aprimorarem o processo do Trabalho de Graduação;
- III. participar de reuniões, convocadas pelo Coordenador do Curso, para análise do processo do Trabalho de Graduação, assim como da avaliação dos acadêmicos e do processo abrangente de formação;
- IV. emitir relatórios periódicos, parciais e finais, sobre o desempenho e a avaliação dos acadêmicos, com vistas ao Trabalho de Graduação;
- V. marcar dia, hora e local da realização do Trabalho de Graduação, mediante a apresentação de monografia, artigo científico, revisão bibliográfica ou revisão da literatura, revisão sistemática da literatura, plano de negócios, relatório ou produto, perante banca examinadora;

Dos Alunos

**Art. 7º.** Os alunos do curso serão submetidos ao processo de orientação, para efeito de escolha do tema e elaboração da monografia, artigo científico, revisão bibliográfica ou revisão da literatura, revisão sistemática da literatura, plano de negócios, relatório ou produto, a partir da matrícula no Trabalho de Graduação.

**Art. 8º.** O aluno, matriculado no Trabalho de Graduação, tem, entre outros, os seguintes deveres específicos:

- I. frequentar as reuniões convocadas pelo Coordenador de Curso ou pelo seu professor-orientador;
- II. manter contatos quinzenais com o seu professor-orientador, para discussão do trabalho acadêmico em desenvolvimento;
- III. cumprir o calendário divulgado pela Coordenação do Curso, para entrega de projetos, relatórios parciais ou monografias;
- IV. elaborar a versão final de seu TCC, obedecendo as normas e instruções deste regulamento e outras, aprovadas pelos órgãos colegiados e executivos da Faculdade;
- V. comparecer em dia, hora e local determinados pela Coordenação do Curso para apresentar e defender a versão final de seu TCC, perante banca examinadora.

## Do Trabalho de Graduação

**Art. 9º.** O processo do Trabalho de Graduação compreende etapas sucessivas, a serem desenvolvidas nos últimos semestres letivos do curso, dependendo do previsto na grade curricular de cada um deles.

**Parágrafo único.** São etapas do Trabalho de Graduação:

- a) escolha do tema, pelo aluno, sob a orientação docente;
- b) elaboração do projeto de TCC;
- c) deliberação sobre o projeto de TCC;
- d) pesquisa bibliográfica e de campo sobre o tema escolhido;
- e) relatórios parciais e relatório final;
- f) elaboração da versão preliminar do TCC, para discussão e análise com o professor-orientador;
- g) elaboração do texto final do TCC;
- h) apresentação do TCC, em cinco vias, para julgamento de banca examinadora, com a presença do autor do Trabalho de Graduação.

**Art. 10.** A estrutura formal da monografia deve seguir os critérios estabelecidos nas normas da ABNT sobre o assunto, podendo haver alterações, que devem ser aprovadas pelo professor-orientador.

**Art. 11.** O projeto de TCC deve ser entregue ao professor-orientador, em duas vias, firmadas pelo autor.

Parágrafo único. O aluno pode entregar uma cópia em disquete, com as informações técnicas para a abertura e impressão do arquivo correspondente.

**Art. 12.** Cabe ao professor-orientador a avaliação do projeto de monografia.

**§ 1º.** Quando o projeto for aprovado, o aluno pode dar início ao seu Trabalho de Graduação; caso seja rejeitado, o aluno terá prazo máximo de sete dias letivos para reformulação e reapresentação do projeto.

**§ 2º.** Caso o projeto reformulado não seja aceito, a Coordenação do Curso deliberará sobre os procedimentos cabíveis, oferecendo-se ao aluno, sempre, oportunidade de recuperação de estudos, para prosseguimento do curso.

**§ 3º.** O projeto aprovado é entregue ao professor-orientador, para acompanhamento e avaliação do processo de elaboração e apresentação do TCC, sendo arquivada outra via no registro acadêmico do aluno.

**Art. 13.** A mudança de tema do projeto de TCC somente pode ocorrer com a aprovação do Colegiado do Curso, a partir de proposta do aluno ou do professor-orientador, com parecer conclusivo deste.

**Art. 14.** Os relatórios parciais e finais devem ser concisos, objetivos e relatarem sucintamente os procedimentos obedecidos, as fases vencidas e os pontos positivos e/ou negativos ocorridos, no período.

**§ 1º.** Cabe ao professor-orientador a avaliação dos relatórios parciais e finais, podendo haver recurso, em primeira instância, para o Colegiado do Curso, em instância final, para o colegiado superior.

**§ 2º.** Quando o professor-orientador emitir relatório negativo, deve ser oferecida, ao aluno, oportunidade de correção das falhas, cabendo ao professor-orientador proporcionar todos os meios ao seu alcance para que o estudante possa concluir, com êxito, suas tarefas relativas ao Trabalho de Graduação.

Da Banca Examinadora

**Art. 15.** Após a aprovação do TCC, pelo professor-orientador, a Coordenação do Curso marcará data, hora e local para sua defesa, perante banca examinadora.

**Art. 16.** A banca examinadora será constituída por três membros, designados pela Coordenação do Curso, dentre professores habilitados para essa tarefa, do quadro docente da Faculdade ou de outras IES.

Parágrafo único. A Coordenação do Curso designará secretário para as sessões das bancas examinadoras.

**Art. 17.** Os membros das bancas examinadoras, a contar da data de sua designação, têm o prazo de, até trinta dias para procederem a leitura e análise dos TCCs que irão julgar.

**Art. 18.** Na defesa de seu TCC, o aluno poderá dispor de, até vinte minutos.

## **2.18. AÇÕES DECORRENTES DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO CURSO**

### **2.18.1. Avaliações Externas**

No que se refere às avaliações externas realizadas pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC) existem duas formas de avaliação a considerar, o Exame Nacional de Desempenho do Estudante (ENADE) e o Conceito de Cursos (CC).

### **2.18.2. Autoavaliação**

O Processo de autoavaliação estabelecido pelo PPC é organizado considerando os princípios estabelecidos e as categorias indicadas no documento “Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presencial e a Distância”. A Faculdade Impacto de Porangatu – FIP, possui a Comissão Permanente de Avaliação (CPA) e uma coordenação específica para a condução dos trabalhos.

O processo de avaliação institucional realizado pela IES é semestral, sendo que no primeiro semestre letivo é desenvolvido o processo de autoavaliação dos cursos, por meio do qual se busca investigar e determinar a qualidade de gestão do Coordenador de Curso, sua integração com a equipe de trabalho e condições de infraestrutura dos cursos e da IES por meio da aplicação de questionário ao corpo discente, docente e técnico administrativo.

No segundo semestre tem-se a continuação do processo de Avaliação Institucional, mais abrangente, em conformidade com as diretrizes e dimensões fundamentadas na Lei nº 10.861 de 14 de abril de 2004, regulação e acompanhamento das atividades da Comissão por meio da emissão de relatórios com periodicidade anual, inseridos no sistema e-MEC.

A Metodologia do Processo de Avaliação Institucional na Faculdade Impacto de Porangatu – FIP, tem início com a Campanha de Sensibilização, que estimula os corpos docente, discente e técnico-administrativo, a partir da construção da credibilidade da mudança e do comprometimento de todos com a Instituição. Em seguida, as informações são coletadas por meio de formulários elaborados pela CPA e inseridos no sistema acadêmico para que possam ser respondidos de acordo com o sistema e registro acadêmico.



Após o período de aplicação dos formulários, todos os dados são coletados pela própria CPA, de modo isolado e sigiloso, objetivando garantir a fidedignidade do processo.

Posteriormente, são elaborados relatórios que, em momento específico, obedecendo às formalidades legais, são entregues à Diretoria da IES e aos gestores de cursos, além da Diretoria Administrativa, em se tratando de corpo técnico-administrativo.

Os resultados são consolidados em formas de gráficos e por meio de reuniões, é feita a apreciação e discussão a respeito dos mesmos, tomando-se como base os relatórios da autoavaliação interna. Nesta ocasião, são estudados os mecanismos para o saneamento das deficiências apontadas através de reuniões sistemáticas e periódicas junto ao NDE e Colegiado em conjunto com a Direção e CPA, o que gera a constituição de outro documento chamado de “Plano de Melhorias”, cujo objetivo é o acompanhamento das ações que podem ser executadas à curto, à médio ou à longo prazo.

O Plano de melhorias é usado como forma de proporcionar à contínua melhoria do curso, através das análises dos resultados obtidos.

Como parâmetro adota-se, os relatórios da avaliação de autorização e reconhecimento dos cursos, objetivando observar a evolução das ações desenvolvidas e a redução dos pontos avaliados como negativos, bem como a perceber se a instituição está caminhando em direção coesa à redução de suas carências.

Isso em razão dos formulários identificar a qualidade e entrega dos planos de ensino, o grau de exigência das avaliações, a articulação das disciplinas com outras (interdisciplinaridade), dentre outras informações que auxiliam na satisfação do resultado de exames, a exemplo do ENADE.

Posteriormente, a CPA, viabiliza, de modo democrático, a disseminação dos resultados por meio de cartazes ou informativos, anúncios estes que especificam os pontos fortes e fracos, e também informam, a exemplo dos fracos, quais já foram reparados e como a instituição está trabalhando para extinguir os que ainda não foram.

O processo de autoavaliação devidamente implantado por meio de uma oitiva democrática (técnicos-administrativos, alunos e professores) com base no Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância permite

a IES oferecer a si mesma informações necessárias para desenvolver o PPC de acordo com as orientações do MEC garantindo um ensino e aprendizagem de qualidade.

### **2.18.3 Avaliação do Curso**

O processo de avaliação do curso tem caráter educativo e pedagógico, deve motivar, constantemente, a melhoria da qualidade do curso por meio de ação democrática, fundada na participação e corresponsabilidade de todos.

A avaliação, como um processo formativo do curso, propiciará a identificação de desvios e correção de rumos, bem como a revisão e inovação de procedimentos direcionados a mudança de postura e à consolidação de uma cultura pedagógica mais adequada à missão do curso e da Faculdade.

Nesta perspectiva, a avaliação de curso na IES tem a finalidade de consolidar ações que garantam:

- Constante repensar do curso;
- Coerência das ações educativas com a missão da Faculdade;
- Coerência entre o proposto no Projeto de Curso e o vivenciado no cotidiano da sala de aula;
- Coerência entre o perfil profissional constante do projeto pedagógico e o desenvolvido pelo curso;
- Integração das diferentes ações de cada um dos cursos;
- Coerência dos planos de ensino e do projeto de curso;
- Corresponsabilidade de cada sujeito envolvido no processo educativo.

A avaliação de curso será realizada anualmente por todos os alunos matriculados e tem como objetivos:

- Buscar a constante qualidade das ações do curso;
- Provocar reflexões que redirecionem as ações e a superação ou minimização dos problemas levantados;
- Subsidiar as decisões acadêmico-administrativas no âmbito do curso;
- Aprofundar o conhecimento de aspectos detectados nas Avaliações Institucional anteriores;

- Colher subsídios complementares para a Avaliação Institucional

## **2.19 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM**

A avaliação não é entendida nem como um ato isolado, ao término de um período letivo em que se julga se o aluno pode ou não ser aprovado, nem como um conjunto de constatações a respeito do aproveitamento ou não do aluno, sem se basear em medidas concretas e imediatas que permitam corrigir o comportamento do aluno (ou, se for o caso, do professor, ou até mesmo da programação). A avaliação deve ser entendida como um processo integrado ao processo ensino-aprendizagem.

Os Professores baseiam-se nos objetivos a alcançar como critérios definidores do processo de avaliação: são os objetivos que dizem o que avaliar, de que forma avaliar, qual a técnica ou instrumento utilizar para avaliar, o que registrar e de que forma, como discutir o aproveitamento ou não da atividade e qual o encaminhamento a ser combinado com o aluno, tendo em vista reiniciar o processo de aprendizagem.

Aquisição de informações, desenvolvimento de habilidades motoras, capacidade de comunicação, participação e iniciativa no processo de aprendizagem, prontidão, habilidades técnicas e artísticas, atitudes de companheirismo, relacionamento humano, colaboração com os colegas, imaginação, memória, capacidade de relacionar informações etc. São objetivos que se constituem em critérios para o Professor organizar o processo de avaliação, elaborar os instrumentos avaliatórios adequados e utilizar as técnicas convenientes a todos eles aspectos em parte imprescindíveis ao se propor uma avaliação.

Estes elementos devem estar claros tanto para professores como para os alunos já que desta clareza é que advém um clima de colaboração, de compreensão fundamental no relacionamento professor/grupo/classe.

Portanto, espera-se dos professores do Curso de NUTRIÇÃO em EaD a manutenção de um clima de trabalho conjunto entre professor e aluno, mesmo durante o processo de avaliação. Que haja uma definição bastante clara do processo de avaliação quer por parte do professor quer por parte do aluno, mas também uma compreensão completa dos objetivos a serem atingidos. Isto traz

segurança ao comportamento de ambos. O aluno sabe onde deverá chegar e que passos deverá percorrer para isso. O professor conhece quais são as aprendizagens a serem adquiridas pelo aluno e através de quais referências poderá determinar se elas foram ou não conseguidas de fato.

Faz parte do processo educativo o aluno aprender a se auto avaliar. O clima de cooperação e confiança entre professor e aluno facilita o desenvolvimento da capacidade de autoavaliação do aluno. Esta preenche finalidades importantíssimas, relacionadas com a condição de aprendiz de todo ser humano. Aprender a se autoavaliar é educar-se para a vida como cidadão do mundo.

A autoavaliação, para ser realizada adequadamente, requer todo um trabalho do professor e do aluno, a fim de que seja aprendida e desenvolvida, gradualmente, por meio de treino. O aluno precisa aprender não só a se observar, a comparar e a relacionar seu desempenho com os objetivos propostos, mas também a desenvolver uma honestidade pessoal a fim de reconhecer tanto seu sucesso como seu fracasso.

O processo de avaliação abarca tanto o desempenho do aluno, quanto o do professor, bem como a adequação do programa. Um processo de aprendizagem resulta da inter-relação de três elementos: o desempenho do aprendiz, o de seu orientador e a adequação do programa apresentado.

O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nos exercícios escolares. Compete ao professor da disciplina elaborar os exercícios escolares sob a forma de prova e demais trabalhos, bem como lhes julgar os resultados. Os exercícios escolares de verificação constam de trabalhos de avaliação, trabalhos de pesquisa e outras formas previstas no plano de ensino da disciplina.

Atendida em qualquer caso a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) às aulas e demais atividades escolares, é aprovado:

I Independentemente de exame final, o aluno que obtiver nota de aproveitamento não inferior a 6 (seis), correspondente à média aritmética das notas dos exercícios escolares;

II Ao final da disciplina, o aluno que não atingir a Média Parcial (MP) estabelecida no caput deste artigo, pode prestar exame final (EF), devendo obter, também, neste caso, uma Média Final (MF), resultante da média aritmética simples entre as notas obtidas na Média Parcial (MP) e o exame final (EF) para a disciplina, sendo

considerado aprovado o aluno que obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero).

III É considerado reprovado na disciplina o aluno que obtiver Média Parcial (B1 + B2 = MP) igual ou inferior a 1,9 (um vírgula nove) não podendo assim se submeter ao exame final (EF).

IV O aluno com Média Parcial Inferior a 2,0 (dois) ou com frequência inferior a 75% (setenta e cinco) por cento, será considerado reprovado na disciplina e não tem direito a prestar exame final (EF).

V O aluno reprovado por não ter alcançado, seja a frequência, sejam as notas mínimas exigidas, repetirá a disciplina, sujeito na repetência às mesmas exigências de aproveitamento, estabelecidas no Regimento.

A avaliação dos processos de ensino-aprendizagem da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP é processual, sistemática e compreende a frequência e a verificação de aprendizagem. Seu registro é realizado por meio de nota individual, em cada disciplina, de acordo com os objetivos e critérios de avaliação.

A verificação da aprendizagem e do desempenho acadêmico é feita de forma progressiva e/ou cumulativa, mediante instrumentos avaliativos adotados pelos docentes do curso, podendo atribuir diferentes pesos às atividades de avaliação da aprendizagem que compõe as Médias Parciais, desde que dê, previamente, ciência aos acadêmicos.

#### **- Sobre o Sistema de Avaliação:**

Conforme rege a legislação prevista na Portaria Ministerial nº40/2007, o no curso de Nutrição à Distância da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP tem como sistema de avaliação:

a) Prova/Avaliação Presencial: Através de avaliações com tempo, espaço e situação delimitados, sob a supervisão de um representante da instituição/polos. Todos os alunos do curso/disciplina estarão na mesma situação e assim sendo, poderão demonstrar que os trabalhos realizados a distância são fruto de seu esforço pessoal.

b) Prova/Avaliação on-line: O espaço e a situação nesta modalidade estão livres para o aluno, porém com datas limites realização. Serão apresentadas atividades que devem ser respondidas através do Portal de Aprendizagem Virtual - AVA.

**- Descrição das Avaliações dos processos de ensino-aprendizagem avaliativo:**

- Avaliação presencial: trata-se de avaliação presencial, nominal, sem consulta e individual, específica a cada disciplina. A Avaliação Presencial é expressa por notas, graduadas de 0,0 (zero) a 6 (seis), com uma casa decimal sem arredondamento.

- Avaliação *online*: trata-se de avaliações interativas a serem realizadas por intermédio do Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA ao término de cada disciplina. A Avaliação On-line será expressa por notas, graduadas de 0,0 (zero) a 4,0 (quatro), com uma casa decimal sem arredondamento.

A média de cada disciplina será calculada através da soma das notas da Avaliação Presencial e a nota da Avaliação On-line.

**- Sobre a Nota para APROVAÇÃO:** igual ou maior que 6,0 (seis) por disciplina.

**- Sobre a REPROVAÇÃO nas disciplinas:** se o aluno não conseguir alcançar a média necessária para aprovação, ele deverá realizar prova final On-line através do Portal AVA. Portanto, o aluno só será concluinte quando for aprovado em todas as disciplinas da matriz curricular do Curso Bacharelado em Nutrição – EaD da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP.

## **2.20. TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM**

As transformações operadas no âmbito da sociedade, provenientes, em grande medida, do acelerado desenvolvimento tecnológico experimentado nas últimas décadas, vêm exigindo a construção de novo *habitus* didático-pedagógico. Tudo isso implica, diretamente, na garantia de acesso às informações, criação e desenvolvimento de um ambiente científico e tecnológico, cabendo às instituições de ensino superior atuar no sentido de criar cursos e centros de extensão que possam contribuir, a médio e longo prazo, para o novo perfil do profissional requerido pelo mercado, que exige novas habilidades e aptidões.

A evolução tecnológica aplicada à educação é um fator presente dentro do planejamento acadêmico da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP. Apropriar-se de novas tecnologias e agregar valor na oferta de conteúdos e atividades será uma busca constante da instituição. As ferramentas tecnológicas como facilitadores da relação professor (a) /aluno (a) e como fatores de flexibilização da oferta de disciplinas e currículos são hoje fatores de diferenciação e aproximação do novo contexto educacional. Contexto hoje de novas realidades pedagógicas com linguagem, desenho e formatação própria. Criar situações de interação pedagógica e superação das dificuldades inerentes ao processo é um desafio que precisamos enfrentar com novos recursos, novas habilidades e diferentes combinações de ferramentas e recursos tecnológicos.

O ensinar e o aprender estão sendo desafiados como nunca antes. Há informações demais, múltiplas fontes, visões diferentes de mundo. Educar hoje é mais complexo porque a sociedade também é mais complexa e também o são as competências necessárias. As tecnologias estão hoje ao alcance do estudante e do professor.

Os espaços acadêmicos da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP vêm sendo reestruturados de forma a oferecer a conectividade através da rede sem fio. Com a conectividade o acesso às redes virtuais e outras tecnologias possibilitará a organização das aulas dentro e fora da sala de aula.

É com o propósito de participar na construção dessa nova realidade, cumprindo o seu papel de instituição de educação, que a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, propõe, considerando o conjunto das justificativas apresentadas, a criação do Curso Bacharelado em Nutrição – EaD como possibilidades de enfrentar os desafios impostos pela nova ordem econômica mundial e contribuir para maximizar a competência individual e coletiva diante das perspectivas amplamente favoráveis para o administrador, para o pedagogo e professor de educação Infantil e séries Iniciais do Ensino Fundamental, tendo em vista o grau de competitividade alcançado no mercado de trabalho, mobilizando-se no sentido de possibilitar uma formação sintonizada com o seu tempo e com as demandas e expectativas da sociedade.

A Instituição disponibiliza a seus alunos o laboratório de Informática equipado com máquinas com acesso à internet.

Os docentes possuem uma sala de professores e sala do NDE, com equipamentos de informática, todos com acesso à internet. Vale ressaltar que aos professores são disponibilizados também, através de agendamento, os recursos audiovisuais e de multimídia.

Os docentes e discentes da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP possuem a sua disposição terminais de computadores existentes na biblioteca, todos para consulta ao acervo da biblioteca e trabalhos de pesquisa e estudos acadêmicos.

Assim sendo, em consonância com o cenário atual, a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP pretende utilizar algumas ferramentas tecnológicas disponíveis para a busca pela excelência no seu processo ensino-aprendizagem. A ideia é estimular a comunicação instantânea, mantendo a sinergia física entre alunos e professores de maneira atrativa, colaborativa, criativa e dinâmica, extraindo o máximo de seus benefícios e que estes passem a ser uma extensão da sala de aula na busca por mais conhecimento, vez que abrem novas alternativas de aprender e ensinar.

Nesta assertiva, entre as principais ações de interatividade da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, com o meio digital, destaca-se o compromisso desta em incentivar e treinar os docentes para o uso dos recursos do Ambiente Virtual de Aprendizagem como suporte tecnológico inovador, na sua ação didática de sala de aula presencial, de maneira que até o final de 2023, já estando, até lá, todos os cursos reconhecidos os docentes estejam desenvolvendo atividades com carga horária pelo método semipresencial.

Também nesse interstício, a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP pretende possui inserido, nas suas atividades de sala de aulas, equipamentos palpáveis, denominados recursos físicos:

- a. Aparelhos de Datashow;
- b. Aparelhos de DVD; e
- c. Aparelhos de TV

Ainda, dentro do mesmo prazo, inserir também nas suas atividades acadêmicas canais de comunicação online, intermediados por recursos físicos, com o objetivo de promover aprendizagem e interatividades a se falar dos seguintes:

- a. *Internet*;
- b. *Fórum – Chats*;



- c. *Blogs* - Listas de Discussão;
- d. *E-mails*;
- d. Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVA e AVP): *Moodle*;
- e. *Google Docs* – documentos *online*, e;
- f. Redes Sociais.

Desta forma, com o auxílio dos atuais recursos tecnológicos, que dispomos, e muitos outros que certamente estarão por vir, a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP acredita ser possível que educador e educando ampliem seus conceitos e estreitem suas relações físicas e virtuais, colaborando significativamente para tornar o processo de educação mais eficiente e mais eficaz.

## **2.21. NÚMERO DE VAGAS**

O Curso de Nutrição - EaD propõe a oferta de 300 (trezentas) vagas por ano. Tal proposta toma como base a realidade local, pois é proporcional à necessidade da região a ser atendida pelo curso e está adequada à dimensão do corpo docente e às condições de infraestrutura física e tecnológica para o ensino e a pesquisa.

### III. CORPO DOCENTE

A composição e funcionamento do colegiado de curso têm previsão regimental e regulamentação própria, as quais se comprovam através de documentos oficiais da Instituição.

As instâncias coletivas de deliberação e discussão de questões inerentes ao desenvolvimento e busca de excelência do curso irão contar com o Núcleo Docente Estruturante NDE, Colegiado de Curso e Conselho Superior, além de reuniões com todos os professores. Todas as reuniões são devidamente documentadas e repassadas ao grupo de professores do curso.

A Faculdade é administrada por órgãos Conselho Superior, Colegiado Geral, órgãos de apoio e outros serviços destinados a complementar as atividades da Faculdade, na forma de seu Regimento. Esses órgãos podem ser divididos de acordo com a sua missão, competências e atribuições regimentais.

Quadro I - Composição do Colegiado (Docentes/Tutores) para os dois primeiros anos do curso:

	<b>Professor</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Formação</b>
01	Larissa de Farias Alves	Mestre	Integral	Nutrição
02	Aline de Sousa Brito	Mestre	Integral	Farmácia
03	Aline Corado Gomes	Doutora	Parcial	Nutrição
04	Cássia Rodrigues dos Santos	Doutora	Parcial	Letras
05	Daniela Borges Marques Barbosa	Mestre	Integral	Farmácia
06	Fabírcia Ramos Rezende	Doutora	Integral	Fisioterapia
07	Iel Marciano de Moraes Filho	Mestre	Parcial	Enfermagem
08	Ingyrd Garcia de Oliveira	Mestre	Integral	Nutrição
09	Jaqueline Nascimento de Assis	Mestre	Integral	Nutrição
10	Leonardo Izidorio Cardoso Filho	Mestre	Integral	Biomédico
11	Márcia Inês Florin Costa	Doutora	Parcial	Biologia
12	Lizandro Poletto	Doutor	Integral	Direito, Pedagogia, Filosofia,

				Teologia, GRH. Letras.
13	Osmar Pereira dos Santos	Doutor	Integral	Enfermagem
14	Roseli Vieira Pires	Doutora/PhD	Integral	Administração, Ciências Contábeis, Pedagogia/ Direito
15	Wesley José Moreira Garcia	Mestre	Parcial	Farmácia/ Biomedicina

### 3.1 Atuação do Núcleo Docente Estruturante - NDE

O Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição - EaD da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, atenderá em sua plenitude às atribuições acadêmicas decorrentes de sua criação e atuação. É composto por cinco docentes vinculados ao curso, com significativa atuação profissional e de magistério, possuindo amplo conhecimento da concepção da proposta pedagógica do curso.

O perfil do Núcleo Docente Estruturante do curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP é coerente com o PPC, bem como, detentor de visões empreendedoras, analítica, crítica e ética da área profissional direta ou indiretamente ligada à atividade do setor e à macro área de concentração profissional.

Os professores indicados para o NDE do curso de Nutrição são suficientes em número e reúnem competências associadas a todos os componentes da estrutura curricular. Sua dedicação é adequada à proposta do curso para garantir o bom nível de interação entre discentes e docentes. Os professores possuem qualificações adequadas às atividades que desenvolvem e para as quais foram recrutados, levando-se em consideração as características regionais da localidade do curso, bem como a concepção pedagógica proposta.

A competência global dos docentes, pertencentes ao NDE, pode ser inferida de fatores como qualificação acadêmica, experiência docente, habilidade para a comunicação, entusiasmo para o desenvolvimento de estratégias educacionais mais efetivas, participação em sociedades educacionais e técnico-científicas, exercício efetivo de atividades educacionais, em áreas compatíveis com as do ensino nos programas dos cursos.

O NDE do curso de Nutrição possui atribuições acadêmicas de acompanhamento e atuação na concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP é o órgão consultivo responsável pela concepção, atualização e revitalização do Projeto Pedagógico do curso e tem por finalidade elaborar a política de ensino e extensão contemplados no PPC, e acompanhar a sua execução.

O Núcleo docente do Curso de graduação em Nutrição atende à Resolução n.º 01/CONAES de 17 de junho de 2010, sendo composto por 5 docentes com atuação no curso, sendo 04 docentes em regime de tempo integral e 01 docente em regime de tempo parcial. Além disso, todos os integrantes do NDE possuem titulação em nível de pós-graduação lato sensu e/ou stricto sensu.

Quadro II Composição do NDE:

	<b>Professor</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Formação</b>
01	Larissa de Farias Alves	Mestre	Integral	Nutrição
02	Aline Corado Gomes	Doutora	Parcial	Nutrição
03	Fabírcia Ramos Rezende	Doutora	Integral	Fisioterapia
04	Ingyrd Garcia de Oliveira	Mestre	Integral	Nutrição
05	Jaqueline Nascimento de Assis	Mestre	Integral	Nutrição

#### **a) REGULAMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)**

O presente regulamento visa estabelecer a estrutura organizacional do Núcleo Docente Estruturante dos Cursos de Graduação da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, conforme a Resolução n.º 01 de 17 de junho de 2010 da Comissão Nacional de Avaliação.

### **CAPÍTULO I**

#### **DAS CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º.** O Núcleo Docente Estruturante (NDE) dos cursos da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP é o órgão executivo e consultivo responsável pela concepção,

atualização e revitalização do Projeto Pedagógico do curso e tem por finalidade elaborar e implantar a política de ensino, iniciação científica e extensão e acompanhar a sua execução, possuindo caráter deliberativo e normativo em sua esfera de decisão.

**Parágrafo Único** – É vedado ao Núcleo Docente Estruturante – NDE deliberar sobre assuntos que não se relacionem exclusivamente com os interesses da Instituição.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS ATRIBUIÇÕES DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

**Art. 2º.** Atribuições do NDE:

- I- Apoiar as ações da coordenação;
- II- Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- III- Zelar pela integralização interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- IV- Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de iniciação científica 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;
- V- Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso;
- VI- Estabelecer o perfil profissional do egresso do curso;
- VII- Atualizar periodicamente o projeto pedagógico do curso;
- VIII- Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado de Curso, sempre que necessário;
- IX- Supervisionar as formas de avaliação e acompanhamento do curso definidas pelo Colegiado;
- X- Elaboração e implantação do Plano de melhorias acadêmicas;
- XI - Organização e divulgação dos eventos internos e externos;
- XII- Elaborar planos de melhorias do curso possibilitando um melhor desempenho dos acadêmicos no ENADE;
- XIII- Analisar e avaliar os Planos de Ensino dos componentes curriculares;

### **CAPÍTULO III**

#### **DA CONSTITUIÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

**Art. 3º.** O Núcleo Docente Estruturante – NDE é composto por um mínimo de 5 (cinco) professores pertencentes ao corpo docente do curso; ter pelo menos 60% dos seus membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*; ter todos os membros em regime de trabalho em tempo parcial ou integral sendo pelos menos 20% em tempo integral; assegurar estratégia de renovação parcial dos integrantes do NDE de modo a assegurar continuidade no processo de acompanhamento do curso;

**Parágrafo 1º-** A titulação, a formação acadêmica e o regime de trabalho dos membros do NDE seguem as legislações vigentes expedidas pelo órgão federal.

**Parágrafo 2º** - Coordenador do Curso é o responsável por convocar e também participa das reuniões de NDE. Em caso de faltas e impedimentos será substituído pelo membro do Núcleo Docente Estruturante - NDE mais antigo no magistério.

**Art. 4º.** A indicação dos representantes docentes para a composição do NDE de cada curso será feita pelo Coordenador de Curso e aprovada pela Diretoria da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP tendo sempre por base os professores lotados no curso naquele período e garantindo a permanência mínima de membros, desde o último ato regulatório, em conformidade com a legislação vigente, expedida pelo órgão federal.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DAS REUNIÕES**

**Art. 5º.** O Núcleo Docente Estruturante - NDE reúne-se ordinariamente, uma vez por bimestre e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Coordenador ou por 2/3 dos seus membros.

**Parágrafo 1º** - A convocação de todos os seus membros é feita pelo Coordenador de Curso mediante aviso com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas antes da hora marcada para o início da sessão e, sempre que possível, com a pauta da reunião;

**Parágrafo 2º** - Somente em casos de extrema urgência poderá ser reduzido o prazo de que trata o *caput* deste artigo, desde que todos os membros do Núcleo Docente

Estruturante – NDE tenham conhecimento da convocação e ciência das causas determinantes de urgência dos assuntos a serem tratados;

**Parágrafo 3º** - O Núcleo Docente Estruturante - NDE salvo quorum estabelecido por lei ou por este Regulamento, funciona e delibera, normalmente, com a presença da maioria absoluta de seus membros;

**Parágrafo 4º** - O Núcleo Docente Estruturante - NDE poderá requisitar junto à Secretaria da Faculdade, o pessoal técnico necessário para auxiliar nas suas atividades.

**Art. 6º.** A pauta dos trabalhos das sessões ordinárias será obrigatoriamente a seguinte:

- I Leitura e aprovação da Ata da sessão anterior;
- II Expediente;
- III Ordem do dia;
- IV Outros assuntos de interesse geral.

**Parágrafo 1º** - Podem ser submetidos à consideração do plenário assunto de urgência, a critério do Núcleo Docente Estruturante – NDE, que não constem da Ordem do Dia, se encaminhados por qualquer um de seus membros;

**Parágrafo 2º** - A ata circunstanciada das reuniões, será lavrada por um dos membros do Núcleo Docente Estruturante - NDE, que, depois de lida e aprovada é assinada pelos membros presentes na reunião.

**Art. 7º.** Todo membro do Núcleo Docente Estruturante tem direito à voz e voto, cabendo ao Presidente o voto de qualidade.

**Art. 8º.** Observar-se-á nas votações os seguintes procedimentos:

- I Em todos os casos a votação é em aberto;
- II Qualquer membro do Núcleo Docente Estruturante pode fazer consignar em ata expressamente o seu voto;
- III Nenhum membro do Núcleo Docente Estruturante deve votar ou deliberar em assuntos que lhe interessem pessoalmente;
- IV Não são admitidos votos por procuração.

## **CAPÍTULO V**

## **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 9º** - Os casos omissos serão resolvidos pelo Núcleo ou órgão superior, de acordo com a competência dos mesmos.

**Art. 10º** - O presente regulamente entra em vigor após aprovação pelo Conselho Superior.

### **3.2 Equipe Multidisciplinar**

O contexto atual de expansão do ensino superior e, particularmente, das possibilidades da educação a distância enquanto propiciadora de espaços de democratização da educação e de inclusão social, o trabalho conjunto entre as Equipes Multidisciplinares e os docentes da EaD certamente tem muito a contribuir.

Essa contribuição manifesta-se, particularmente, na possibilidade de uma construção coletiva de conhecimentos, na qualificação profissional e pessoal dos envolvidos e no material didático de qualidade que vem a ser oferecido através dessas parcerias, auxiliando no processo de ensino e de aprendizagem no contexto de educação a distância.

Em atendimento à Portaria nº 2.117, de 06 de dezembro de 2019, a equipe multidisciplinar do curso de Bacharelado Nutrição será formada por 4 (quatro) docentes de diferentes áreas do conhecimento e 3 (três) profissionais de apoio, sendo um profissional de Tecnologia da Informação (TI), um interprete de Libras e um do NEAD – Núcleo de apoio ao ensino a distância, que serão responsáveis pela concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e os recursos educacionais, contemplando desde o apoio pedagógico, as revisões linguísticas e técnicas, as ilustrações, as fotografias, a produção de audiovisuais, a diagramação, até a área de tecnologia da informação, para a educação a distância, os quais trabalharão 20% da carga horária total on-line, para articular as disciplinas dentro do perfil multidisciplinar, crítico e autônomo em que deve estar pautado o profissional a se formar, ou seja, especializado em determinadas áreas, mas cômico do seu papel social.



A figura do docente e suas diversas funções, assumidas no ensino a distância, requer o auxílio de uma equipe que esteja apta a lhe dar suporte para o processo de ensino e aprendizagem.

Portanto, essa equipe multidisciplinar, trabalhando em conjunto com a coordenação do curso e em permanente diálogo, constituem-se como elementos fundamentais no processo de auxílio didático, pedagógico e técnico ao trabalho docente no âmbito da EaD, atendendo a demanda dos cursos de graduação e de pós-graduação da Faculdade e procurando constantemente aprimorar-se e atualizar-se para oferecer materiais de qualidade para a construção de conhecimentos do público EaD.

### **Quadro III - Composição da equipe multidisciplinar:**

	<b>Equipe</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Formação</b>
01	Cássia Rodrigues dos Santos	Doutora	Parcial	Letras
02	Larissa de Farias Alves	Mestre	Integral	Nutrição
03	Clodoaldo Valverde	Doutor/PhD	Integral	Pedagogia; Física; Direito; Engenharia
04	Lizandro Poletto	Doutor/PhD	Integral	Pedagogia; Direito; Letras; GRH. Educação Física
05	Solange Moreira da Silva	Especialista	Integral	Coord. NEAD
06	Fernanda Jerônimo dos Reis Mendonça	Especialista	Integral	Interprete de Libras
07	Bladsthon Borges Araújo	Especialista	Integral	Tecnologia da Informação

### **3.3 Atuação do Coordenador**

Compete à coordenação administrar o curso de maneira que viabilize o processo educacional a que se propõe. Há a disponibilidade de carga horária satisfatória para a execução das atividades pertinentes à função, sendo elas, de assessoramento pedagógico ao professor, orientação didático-pedagógica ao discente, planejamento e execução das políticas educacionais do curso, supervisão das atividades extras sala de aula, assim como a elaboração e despacho de

documentos oficiais e de normatização, sempre em consonância com as políticas institucionais e com a legislação pertinente, bem como em sintonia com o Colegiado do Curso.

A Coordenação do Curso de graduação em Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP será exercida pela professora Larissa de Farias Alves<sup>9</sup>. A professora e coordenadora é graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Goiás (2008). Mestrado em Antropologia Social pela Universidade Federal de Goiás (2014). Especialização em Nutrição Clínica pela Universidade Federal de Goiás (2010). Experiência com gestão de cursos de ensino superior e na docência nas áreas de Nutrição e Saúde Pública, Epidemiologia e Saúde Pública, Antropologia da Saúde, Educação em Alimentação e Nutrição, Nutrição básica, Nutrição Materno Infantil, Avaliação Nutricional, Nutrição Esportiva, Nutrição e Dietética, Nutrigenética. Possui 15 anos de experiência profissional, sendo 06 anos de experiência na docência do Ensino superior (destes, 04 anos de experiência em coordenação de curso de nutrição) e 09 anos de experiência fora da docência profissional atuando em nutrição clínica, administração em unidade de alimentação e nutrição e nutrição e saúde pública. Possui disponibilidade de tempo integral para coordenação do curso o que possibilita o atendimento da demanda, considerando a gestão do curso, a relação com os docentes, discentes e a representatividade nos colegiados superiores, por meio da elaboração de um plano de ação documentado e compartilhado, que preveja indicadores de desempenho da coordenação a serem disponibilizados publicamente, e o planejamento da administração do corpo docente do seu curso, favorecendo a integração e a melhoria progressiva e contínua. Também fará parte integrante do Núcleo docente estruturante – NDE realizando estudos e atualização periódica, verificando o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante e analisando a adequação do perfil do egresso, considerando as DCN`s atuais e as novas demandas do mundo do trabalho, visando sempre a qualidade do processo de formação acadêmica; e planejamento dos procedimentos para permanência de parte de seus membros e de acolhimentos dos novos membros quando for necessário. Além disso, será membro efetivo do colegiado de curso. A coordenadora do Curso de graduação em Nutrição tem uma formação que lhe

---

<sup>9</sup>Link do Currículo Lattes: <https://lattes.cnpq.br/7644611197676175>

permite ter domínio do desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso – PPC.

## **REGIME DE TRABALHO**

A coordenadora do Curso de graduação em Nutrição será contratada em regime de tempo integral, com 40 horas de atividades semanais, estando prevista carga horária para coordenação, administração e condução do curso.

### **3.4 Articulação da gestão do curso com a gestão institucional**

A articulação da gestão do curso com a gestão institucional se dará mediante o desenvolvimento das seguintes ações:

- Realização de reuniões com os professores do curso antes do início de cada semestre para discussão dos planos de ensino das disciplinas: dados de identificação, ementários, objetivos, conteúdos programáticos, metodologia de ensino-aprendizagem, metodologia de avaliação, bibliografias e cronograma;
- Levantamento junto aos registros acadêmicos da frequência, dos índices de evasão, dos trancamentos, dos resultados das avaliações, dentre outros aspectos, com o intuito de acompanhar o desempenho do discente;
- Levantamento junto aos docentes dos níveis de facilidades e dificuldades encontradas na administração das aulas;
- Promoção de reuniões com profissionais da área, dos setores público e privado da região;
- Realização sistemática de reuniões com os representantes estudantis em conjunto com os líderes de cada período do curso. Realização de avaliações sistemáticas do desempenho docente e discente, tanto de cunho quantitativo quanto qualitativo.
- Revisão sistemática do projeto pedagógico do Curso como um todo com a participação dos segmentos envolvidos no processo, tanto do âmbito interno como externo;
- Revisão sistemática dos procedimentos acadêmicos e administrativos utilizados pelo curso;

- Revisão dos meios de comunicação utilizados para os públicos internos e externos;
- Organização de atividades extracurriculares para promover a integração do corpo docente e discente, bem como, para complementar a aprendizagem dos alunos, com conhecimentos não programados no currículo que podem ser programados, por exemplo, em forma de seminários, *workshops*, etc;
- Realização de avaliações sistemáticas dos conteúdos ministrados em cada período no final do semestre;
- Coordenação da matrícula e supervisionar o trabalho de orientação acadêmica;
- Articulação das atividades acadêmicas desenvolvidas para o curso no sentido de propiciar a melhor qualidade do ensino;
- Coordenação da programação do horário de provas finais junto aos respectivos departamentos.

### **3.5. Funcionamento do Colegiado de Curso**

A composição e funcionamento do colegiado de curso têm previsão regimental e regulamentação própria, as quais se comprovam através de documentos oficiais da Instituição. Destaca-se que a constituição e as atribuições do colegiado conferem excelente representatividade e importância nas decisões sobre os assuntos acadêmicos.

As instâncias coletivas de deliberação e discussão de questões inerentes ao desenvolvimento e busca de excelência do curso contam com o Núcleo Docente Estruturante NDE, Colegiado de Curso e Conselho Superior, além de reuniões com todos os professores. Todas as reuniões serão devidamente documentadas e repassadas ao grupo de professores do curso.

A Faculdade é administrada por órgãos Conselho de Superior, Colegiado Geral, órgãos de apoio e outros serviços destinados a complementar as atividades da Faculdade, na forma de seu Regimento. Esses órgãos podem ser divididos de acordo com a sua missão, competências e atribuições regimentais.

A Coordenação do curso é a unidade básica da estrutura da Faculdade para todos os efeitos de organização acadêmica, administrativa, didático-científica e administração de pessoal, sendo integrado pelo coordenador e o colegiado do

curso. O colegiado do curso reúne-se em separado, ordinariamente, em datas fixadas em calendário acadêmico e extraordinariamente quando convocados pelo coordenador ou a requerimento de um terço de seus membros. O Colegiado de Curso será integrado pelos seguintes membros:

- O Coordenador do Curso, que o preside;
- Por 3 (três) representantes do corpo docente do curso, com mandato de um ano, podendo haver recondução;
- Um representante do corpo discente, indicado pelo Diretório ou Centro Acadêmico do Curso, com mandato de 01 (um) ano, podendo ser renovado.

Ao Colegiado de Curso aplicam-se as seguintes normas:

- O Colegiado funciona com a presença da maioria absoluta de seus membros e decide com maioria simples, salvo nos casos previstos no Regimento;
- O presidente do Colegiado, além de seu voto, tem, nos casos de empate, o voto de qualidade;
- As reuniões que não se realizem em datas pré-fixadas no calendário acadêmico são convocadas com antecedência mínima de quarenta e oito horas, salvo em caso de urgência, constando da convocação a pauta dos assuntos;
- As reuniões de caráter solene são públicas e funcionam com qualquer número;
- Das reuniões é lavrada ata, lida e assinada na mesma reunião ou na seguinte;
- É obrigatório e tem preferência sobre qualquer outra atividade o comparecimento dos membros às reuniões dos colegiados.

O Colegiado de Curso reúne-se bimestralmente e, extraordinariamente, quando convocado pela Diretoria Geral, pelo Coordenador de curso, por iniciativa própria ou a requerimento de 2/3 dos seus membros, com indicação do motivo e convocado com antecedência mínima de 48 horas.

Compete ao Colegiado de Curso:

- Deliberar sobre o projeto pedagógico do curso, atendidas as diretrizes curriculares nacionais e as normas fixadas pelo Conselho Superior;

- Deliberar sobre os programas e planos de ensino das disciplinas ou unidades curriculares;
- Emitir parecer sobre os projetos de ensino, pesquisa e de extensão que lhe forem apresentados, para decisão final do Conselho Superior;
- Pronunciar-se, em grau de curso, sobre aproveitamento e adaptação de estudos, assim como sobre aceleração e recuperação de estudos;
- Opinar, quando consultado, sobre admissão, promoção e afastamento de seu pessoal docente;
- Aprovar o plano e o calendário anual de atividades do Curso, elaborado pelo Coordenador;
- Promover a avaliação periódica do curso; e
- Exercer as demais competências que lhe sejam previstas em lei e no Regimento.

Quadro IV - Composição do Colegiado para o primeiro ano do curso de Nutrição:

	<b>Professor</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Formação</b>
01	Larissa de Farias Alves	Mestre	Integral	Nutrição
02	Ingryd Garcia de Oliveira	Mestre	Integral	Nutrição
03	Jaqueline Nascimento de Assis	Mestre	Integral	Nutrição
04	Aline Corado Gomes	Doutora	Parcial	Nutrição
05	Discente – a nomear			

## **a) REGULAMENTO DOS ÓRGÃOS COLEGIADOS DOS CURSOS**

### **CAPÍTULO I DOS ÓRGÃOS COLEGIADOS**

**Art. 1º.** O Curso é a unidade básica da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP para todos os efeitos de organização administrativa e didático-científica, sendo integrado pelos professores das disciplinas e unidades curriculares que compõem o seu currículo, pelos alunos nele matriculados, e pelo pessoal técnico-administrativo nele lotado.

**Parágrafo Único.** O Curso é integrado pelo Colegiado de Curso, para as funções deliberativas, e pela Coordenadoria de Curso, para as tarefas executivas.

## **CAPITULO II DO COLEGIADO DOS CURSOS**

**Art. 2º.** O Colegiado de Curso, subordinado à Coordenação do Curso, órgão consultivo, deliberativo e de assessoramento em questões didático-pedagógicas e administrativas do ensino, tem a seguinte composição:

- I O Coordenador de Curso, que o preside;
- II Corpo docente do curso, escolhidos por seus pares, com mandato de 01 (um) ano, podendo ser reconduzidos;
- III Um representante do corpo discente, indicado pelo Diretório ou Centro Acadêmico do Curso, com mandato de 01 (um) ano, podendo ser reconduzido.

## **CAPITULO III MANDATOS DO COLEGIADO DO CURSO**

**Art. 3º.** Os membros do Colegiado de Curso têm os seguintes mandatos:

- I Coincidente com o tempo de permanência no cargo consignado, no caso do Coordenador do Curso;
- II Um ano para os representantes docentes, condicionado ao exercício da docência no curso, devendo ser substituído no caso de inexistência de vínculo com o curso;
- III Um ano para o representante discente.
- IV Os membros do colegiado poderão ser reconduzidos aos cargos mediante indicação e seus pares, inclusive o representante discente que poderá ser reconduzido.

## **CAPÍTULO IV DAS REUNIÕES**

**Art. 4º.** Os Colegiados dos Cursos reúnem-se ordinariamente, duas vezes por semestre e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Coordenador ou por 2/3 dos seus membros.

**Parágrafo 1º** - As convocações ordinárias são definidas pelo calendário acadêmico. As convocações extraordinárias de todos os seus membros são feitas pelo Coordenador de Curso mediante aviso com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas antes da hora marcada para o início da sessão e, sempre que possível, com a pauta da reunião.

**Parágrafo 2º** - Somente em casos de extrema urgência poderá ser reduzido o prazo de que trata o *caput* deste artigo, desde que todos os membros do Colegiado tenham conhecimento da convocação e ciência das causas determinantes de urgência dos assuntos a serem tratados.

**Parágrafo 3º** - O Colegiado, salvo *quorum* estabelecido por lei ou por este Regulamento, funciona e delibera normalmente com a presença da maioria absoluta de seus membros;

**Art. 5º.** A pauta dos trabalhos das sessões ordinárias será obrigatoriamente a seguinte:

- I Leitura e aprovação da Ata da sessão anterior;
- II Expediente;
- III Ordem do dia;
- IV Outros assuntos de interesse geral.

**Parágrafo 1º** - Podem ser submetidos à consideração do plenário assunto de urgência, a critério do Colegiado, que não constem da Ordem do Dia, se encaminhados por qualquer um de seus membros;

**Parágrafo 2º** - A ata circunstanciada das reuniões será lavrada por um dos membros do Colegiado, que, depois de lida e aprovada é assinada pelos membros presentes na reunião.

**Art. 6º.** Todo membro do Colegiado tem direito à voz e voto, cabendo ao Presidente o voto de qualidade.

**Art. 7º.** Observar-se-á nas votações os seguintes procedimentos:

- I Em todos os casos a votação é em aberto;
- II Qualquer membro do Colegiado pode fazer consignar em ata expressamente o seu voto;



- III Nenhum membro do Colegiado deve votar ou deliberar em assuntos que lhe interessem pessoalmente;
- IV Não são admitidos votos por procuração.

## **CAPITULO V**

### **COMPETÊNCIAS DO COLEGIADO DO CURSO**

**Art. 8º.** Compete ao Colegiado do Curso:

- I Distribuir encargos de ensino, pesquisa e extensão entre seus professores, respeitados as especialidades;
- II Deliberar sobre os programas e planos de ensino das disciplinas e unidades curriculares;
- III Emitir parecer sobre os projetos de ensino, pesquisa e extensão que lhe forem apresentados, para decisão final do Conselho Superior;
- IV Pronunciar-se sobre aproveitamento de estudos e adaptações de alunos;
- V Opinar sobre admissão, promoção e afastamento de seu pessoal docente;
- VI Aprovar o plano e o calendário anual de atividades do curso, elaborado pelo Coordenador; e
- VII Exercer as demais competências que lhe sejam previstas em lei e no Regimento.

## **CAPITULO VI**

### **DAS DISPOSIÇÕES AO FUNCIONAMENTO DOS ÓRGÃOS COLEGIADOS DO CURSO**

**Art. 9º.** Às reuniões dos órgãos colegiados aplicam-se as seguintes normas:

- I Os órgãos colegiados têm regulamentos internos próprios, respeitadas as disposições constantes no Regimento Interno da IES;
- II O colegiado funciona com a presença da maioria absoluta de seus membros e decide por maioria de votos dos presentes, salvo nos casos previstos neste Regimento em que se exija *quorum* e votação especial;
- III As reuniões de caráter solene são públicas e funcionam com qualquer *quorum*;

- IV Nas votações o Presidente do colegiado tem voto ordinário e, no caso de empate, decide por meio do voto de qualidade;
- V Nenhum membro do colegiado pode participar de sessão em que aprecie matéria de seu particular interesse;
- VI Ressalvados os impedimentos legais, nenhum membro do órgão colegiado pode recusar-se a votar;
- VII As reuniões são convocadas pelo presidente, mediante edital, com antecedência mínima de 48 horas, em primeira convocação, ou de 24 horas em convocação subsequente, constando da convocação a ordem do dia;
- VIII As reuniões são lavradas em atas, em livro próprio, lidas, aprovadas e assinadas pelo secretário, presidente e por todos os presentes, na mesma sessão ou na seguinte;
- IX O comparecimento dos membros do colegiado às reuniões plenárias é de caráter obrigatório e tem preferência sobre qualquer outra atividade acadêmica, perdendo o mandato aquele que, sem motivo justificado, deixar de comparecer a mais de duas reuniões consecutivas ou quatro alternadas;
- X As presenças são registradas em livro próprio de cada colegiado, mediante a aposição das assinaturas dos presentes;
- XI Em caso de urgência manifesta, o presidente pode decidir *ad referendum*, sobre matéria de competência do colegiado, devendo submeter o seu ato, mediante justificativa, à ratificação na reunião imediata que se realizar;
- XII Sempre que o assunto e interesse da matéria exigir, a critério do Diretor Geral, os colegiados podem se reunir e tomar decisões conjuntas, desde que convocados para esse fim, sendo lavrada ata de reunião conjunta e sancionados os atos decorrentes com as especificações necessárias.
- XIII Orientar e acompanhar a vida acadêmica, bem como proceder a adaptações curriculares dos alunos do curso;
- XIV Deliberar sobre requerimentos de alunos no âmbito de suas competências;
- XV Deliberar sobre transferências ex officio;

- XVI Aprovar o horário de aulas;
- XVII Elaborar e aprovar o Relatório Anual de Atividades; e.
- XVIII Outras competências definidas pelo Regimento Interno da Unidade;
- XIX Definir critérios para avaliação de programas de estágio e de monitoria bem como a elaboração das mesmas;
- XX Apresentar ao Conselho Superior proposta de mudanças curriculares;

## **CAPÍTULO VII**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 10º.** Este Regulamento entra em vigor a partir de sua aprovação pelo Colegiado de Curso, ratificada pelo Conselho Superior, revogando-se disposições anteriores.

**Art. 11º.** Os casos omissos e as interpretações deste regulamento serão apreciados pela Direção.

## **IV. CORPO DISCENTE**

### **4.1 Apoio ao Discente**

A Faculdade Impacto de Porangatu – FIP proporcionará o atendimento extraclasse, realizado por todos os setores da instituição (Secretaria Acadêmica, Biblioteca, Coordenadoria do Curso, Professores em TI e TP, entre outros), a fim de proporcionar ao discente ambiente adequado ao êxito da aprendizagem.

A Faculdade Impacto de Porangatu – FIP desenvolverá o serviço de atendimento psicopedagógico ao discente, denominado Núcleo Psicopedagógico de Apoio ao Discente e Docente (NUPADD), para atender, mediar e solucionar situações que possam surgir no decorrer da vida acadêmica do corpo discente. Tem por objetivo oferecer acompanhamento psicopedagógico aos docentes, técnicos administrativos e discentes, e subsídios para melhoria do desempenho de alunos que apresentem dificuldades.

Contribui para o desenvolvimento da capacidade de aprendizagem em geral, recuperando as motivações, promovendo a integridade psicológica dos alunos, realizando a orientação e os serviços de aconselhamento e assegurando sua adaptação, especialmente, dos ingressantes. Este serviço é coordenado por um profissional com formação na área de psicologia e/ou psicopedagogia e o atendimento devem ser caracterizados por orientações individuais a alunos encaminhados pelos professores, Coordenador do Curso ou àqueles que procurarem o serviço espontaneamente.

Programa de atendimento extraclasse da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP consiste no atendimento aos alunos pelos professores e tem como objetivos:

- Propiciar ao aluno um espaço e momento para esclarecimento de dúvidas e aprofundamento de temas pertinentes à matéria;
- Permitir ao professor desenvolver atividades destinadas a sedimentar, junto aos alunos, os conhecimentos transmitidos em sala de aula;
- Nivelar turmas heterogêneas, que se encontrem em diferentes estágios dentro do processo de conhecimento.

O atendimento extraclasse será desenvolvido nas dependências da Faculdade, conforme o procedimento prescrito a seguir:

- I Verificada a dificuldade na aprendizagem de determinada disciplina, o aluno(s), deverá encaminhar ao Coordenador do respectivo curso, um requerimento solicitando um atendimento especial do professor.
- II Do requerimento, disponibilizado na Coordenadoria de Cursos, deverá constar:
  - a) Identificação do curso, da disciplina e respectiva turma, bem como do professor;
  - b) Justificativa do pedido;
  - c) Relação de temas/conteúdos a serem abordados pelo professor;
  - d) Indicação da data de início do(s) plantão(ões) do professor;
  - e) Disponibilidade de horário do aluno (s).
- III O requerimento deverá ser protocolado junto à Coordenação de Cursos até 07 (sete) dias úteis antes da data sugerida para o primeiro plantão.
- IV O Coordenador de Curso deverá se manifestar a respeito do requerimento dentro de 03 (três) dias úteis a contar do seu protocolo.
  - a) Avaliar os requerimentos para realização dos plantões, face à justificativa apresentada;
  - b) Contatar o professor da disciplina, expondo ao mesmo as alegações contidas no requerimento;
  - c) Deferido o pedido, organizar o(s) plantão(ões) de comum acordo entre o professor e os alunos;
  - d) Acompanhar o desenvolvimento dos trabalhos através dos relatórios apresentados pelo professor/tutor, bem como pelo instrumento de avaliação respondido pelos alunos;
  - e) Manter a Diretoria da IES informada a respeito de todos os pedidos encaminhados, bem como das providências tomadas.

Constituem atribuições do Professor/Tutor:

- Definição de um plano de trabalho, em conjunto com o Coordenador, a partir do teor do requerimento apresentado pelos alunos;
- Solicitar a participação de um monitor, escolhido dentre os alunos da classe, para auxiliá-lo durante os plantões;
- Por ocasião dos plantões, retomar o conteúdo para esclarecimento de dúvidas, indicar a bibliografia destinada ao aprofundamento da disciplina,

desenvolver estudo de casos, propiciar a aplicação prática dos conhecimentos transmitidos e demais atividades destinadas ao enriquecimento do processo de ensino-aprendizagem;

- Registrar o comparecimento dos alunos e monitor(es) através da respectiva lista de presença;
- Apresentar ao Coordenador de Curso relatório sobre as atividades desenvolvidas, bem como os resultados alcançados.

Os números de plantões, bem como sua duração, serão definidos pelo Coordenador de Curso, de acordo com a dotação orçamentária destinada ao Programa de Atendimento Extraclasse.

Os plantões não poderão ser realizados em horários coincidentes com as aulas. Os recursos necessários aos plantões tais como salas de aula, aparelhos audiovisuais, laboratórios de informática, etc., deverão ser previamente agendados.

## **4.2 Ouvidoria**

A Ouvidoria Acadêmica da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP é um órgão interno que representa o mecanismo de interação entre a comunidade acadêmica ou externa e as instâncias administrativas da IES, visando contribuir para o aperfeiçoamento da gestão institucional.

A Ouvidoria Acadêmica é nomeada e subordinada à Direção Geral e não possui poder deliberativo, executivo e de julgamento. No entanto, desde que observadas às disposições legais, estatutárias e regimentais aplicáveis, o Ouvidor exercerá suas funções com independência e autonomia.

## **4.3 Assessoria Pedagógica**

A Faculdade Impacto de Porangatu – FIP proporcionará o atendimento extraclasse, realizado por todos os setores da instituição (Secretaria Acadêmica, Biblioteca, Coordenadoria do Curso, Professores em TI e TP, entre outros), a fim de proporcionar ao discente ambiente adequado ao êxito da aprendizagem.

O programa de atendimento extraclasse da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP concernente ao atendimento dos alunos pelos professores e tem como objetivos:

- Propiciar ao aluno um espaço e momento para esclarecimento de dúvidas e aprofundamento de temas pertinentes à matéria;
- Permitir ao professor desenvolver atividades destinadas a sedimentar, junto aos alunos, os conhecimentos transmitidos em sala de aula;
- Nivelar turmas heterogêneas, que se encontrem em diferentes estágios dentro do processo de conhecimento.

O atendimento extraclasse será desenvolvido nas dependências da Faculdade, conforme o procedimento prescrito a seguir:

- I. Verificada a dificuldade na aprendizagem de determinada disciplina, os alunos, deverão encaminhar ao Coordenador do respectivo curso, um requerimento solicitando um atendimento especial do professor.
- II. Do requerimento, disponibilizado na Coordenadoria de Cursos, deverá constar:
  - a) Identificação do curso, da disciplina e respectiva turma, bem como do professor;
  - b) Justificativa do pedido;
  - c) Relação de temas/conteúdos a serem abordados pelo professor;
  - d) Indicação da data de início do(s) plantão(ões) do professor;
  - e) Disponibilidade de horário dos alunos.
- III O requerimento deverá ser protocolado junto à Secretaria da Coordenadoria de Cursos até 07 (sete) dias úteis antes da data sugerida para o primeiro plantão.
- IV O Coordenador de Curso deverá se manifestar a respeito do requerimento dentro de 03 (três) dias úteis a contar do seu protocolo, devendo:
  - a) Avaliar os requerimentos para realização dos plantões, face à justificativa apresentada;
  - b) Contatar o professor da disciplina, expondo ao mesmo as alegações contidas no requerimento;
  - c) Deferido o pedido, organizar o(s) plantão(ões) de comum acordo entre o professor e os alunos;

- d) Acompanhar o desenvolvimento dos trabalhos através dos relatórios apresentados pelo professor/tutor, bem como pelo instrumento de avaliação respondido pelos alunos;
- e) Manter a Diretoria da IES informada a respeito de todos os pedidos encaminhados, bem como das providências tomadas.

Constituem atribuições do Professor/Tutor:

- Definição de um plano de trabalho, em conjunto com o Coordenador, a partir do teor do requerimento apresentado pelos alunos;
- Solicitar a participação de um monitor, escolhido dentre os alunos da classe, para auxiliá-lo durante os plantões;
- Por ocasião dos plantões, retomar o conteúdo para esclarecimento de dúvidas, indicar a bibliografia destinada ao aprofundamento da disciplina, desenvolver estudo de casos, propiciar a aplicação prática dos conhecimentos transmitidos e demais atividades destinadas ao enriquecimento do processo de ensino-aprendizagem;
- Registrar o comparecimento dos alunos e monitor(es) através da respectiva lista de presença;
- Apresentar ao Coordenador de Curso relatório sobre as atividades desenvolvidas, bem como os resultados alcançados.

Os números de plantões, bem como sua duração, serão definidos pelo Coordenador de Curso, de acordo com a dotação orçamentária destinada ao Programa de Atendimento Extraclasse.

Os plantões não poderão ser realizados em horários coincidentes com as aulas. Os recursos necessários aos plantões tais como salas de aula, aparelhos audiovisuais, laboratórios de informática, etc., deverão ser previamente agendados.

#### **4.4 Atendimento Psicopedagógicos**

A Faculdade Impacto de Porangatu – FIP desenvolve o serviço de atendimento psicopedagógico ao discente, denominado Núcleo Psicopedagógico de Apoio ao Discente e Docente (NUPADD), para atender, mediar e solucionar situações que possam surgir no decorrer da vida acadêmica do corpo discente.



Tem por objetivo oferecer acompanhamento psicopedagógico aos discentes e subsídios para melhoria do desempenho de alunos que apresentem dificuldades. Contribui para o desenvolvimento da capacidade de aprendizagem em geral, recuperando as motivações, promovendo a integridade psicológica dos alunos, realizando a orientação e os serviços de aconselhamento e assegurando sua adaptação, especialmente, dos ingressantes.

Este serviço é coordenado por um profissional com formação na área de psicologia e/ou psicopedagogia e o atendimento deve ser caracterizado por orientações individuais a alunos encaminhados pelos professores, Coordenador do Curso ou àqueles que procurarem o serviço espontaneamente.

#### **4.5 Núcleo Psicopedagógico de Apoio ao Discente e Docente - NUPADD**

Núcleo Psicopedagógico de Apoio ao Discente e Docente (NUPADD) é um órgão de apoio acadêmico e tem por finalidade apoiar os alunos da Instituição no desenvolvimento do seu curso de graduação.

O Núcleo Psicopedagógico de Apoio ao e Docente (NUPADD) consiste em uma ação multidisciplinar voltada para o atendimento e orientação dos acadêmicos da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, no que tange ao acompanhamento, orientação e superação das dificuldades que venham a apresentar e que afetem o desempenho dos mesmos.

O NUPADD se organiza como um núcleo adjunto as Coordenações cursos, com a finalidade de prestar auxílio aos acadêmicos e assegurar continuidade no processo de acompanhamento dos discentes ao longo de sua trajetória acadêmica.

A proposta do NUPADD é oferecer apoio ao pleno desenvolvimento acadêmico e profissional dos discentes, por meio de atendimento de questões específicas e emergentes ao longo do processo educativo visando contribuir para o acompanhamento e orientação geral nos estudos.

#### **4.6 Nivelamento**

O Programa de Nivelamento apresenta-se como uma das ações necessárias para a adaptação dos discentes no ensino superior que, além de experimentarem

uma forte transição metodológica, trazem consigo muitas diferenciações em níveis de conhecimentos básicos.

O sistema de nivelamento tem por objetivo diminuir as diferenças de conhecimento básico necessário como pré-requisitos para determinado curso superior. O nivelamento é uma forma de proporcionar um equilíbrio de conhecimento em determinado assunto na turma que foi composta no início de cada curso, com isto as dificuldades de conhecimentos anteriores que deveriam ser advindos do ensino médio são supridas.

O Programa de Nivelamento tem caráter acadêmico pedagógico e de assistência ao aluno. Deverá ser realizado, sistematicamente, mediante diagnóstico dos alunos com dificuldade de aprendizagem e carência no domínio dos conteúdos, nos dois primeiros períodos, paralelamente, às demais disciplinas.

Esse programa objetiva reduzir problemas de desistência e reprovação nos períodos iniciais, possibilitar ao aluno a revisão e aprendizagem de conteúdos básicos e indispensáveis à aprendizagem em cursos superior e produzir metodologias que facilitem os estudos e o resgate dos conteúdos não assimilados pelos egressos do ensino médio. Os programas e as atividades de nivelamento são organizados por professores, admitindo-se também, alunos em regime de monitoria, e gerenciados pela Coordenação do Curso.

São consideradas atividades de nivelamento: cursos, seminários, oficinas, aulas em disciplinas básicas ou específicas, assim relacionadas, como Língua Portuguesa e Informática e matemática.

#### **4.7 Monitoria**

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, através do Programa de Monitoria, institui monitores e bolsistas de iniciação científica, admitindo alunos regulares, selecionados pela Direção acadêmica em articulação com as Coordenações de Curso e designados pelo Diretor Acadêmico, dentre os estudantes que tenham demonstrado rendimento satisfatório na disciplina ou área de monitoria, bem como, aptidão para as atividades auxiliares de ensino, pesquisa, extensão e gestão acadêmica.

A monitoria e a bolsa de iniciação científica não implicam em vínculo empregatício e são exercidas sob a orientação de um professor e/ou de um

profissional credenciado pela Faculdade, vedada a utilização de monitor e/ou bolsista para ministrar aulas teóricas ou práticas correspondentes à carga horária regular de disciplina curricular.

#### **4.8. Tutoria**

A tutoria adquire uma importância fundamental, com a característica de orientação de estudos, de organização das atividades individuais e grupais, e de incentivo ao prazer das descobertas; representando da melhor forma, a imagem, a presença e a relação de confiabilidade entre a instituição e seus alunos.

A tutoria será desempenhada por profissionais que demonstrem não só conhecimento do conteúdo da área, mas também competência para trabalhar com grupos, orientar e estimular estudos. Será não somente um professor, mas, sobretudo, um incentivador animador. Espera-se selecioná-los entre professores da rede de ensino, alunos das pós-graduações ou outros profissionais de nível superior que apresentem os requisitos citados.

O tutor tem um papel extremamente importante no ensino a distância. As funções devem ser pedagógica, social, administrativa e técnica. Isso se deve ao fato de o ensino em uma escola virtual ter características específicas, como as variações do espaço de ensino, que pode ser em qualquer lugar, tutor e aluno encontram-se em condições de igualdade na comunicação, tendo o aluno um atendimento individual, tempo para entrar em sala de aula a qualquer momento, maior uso de multimídia e tecnologia na construção do conhecimento. Nesse contexto, o papel do tutor deve ser de um integrador, colega, facilitador, inspirador de confiança e uma pessoa que ajuda o aluno na construção do conhecimento.

O tutor deve, portanto gostar e ter habilidade para interagir com os estudantes com disponibilidade para ouvir e atendê-los nas suas dúvidas e problemas, de modo que o estudante veja nele um aliado em quem possa confiar.

Além disso, é fundamental que haja inteira sintonia entre o coordenador, professor da disciplina e o tutor, através da permanente comunicação com ele e com os demais tutores, o que deve ser construído através da capacitação

continuada. Igualmente importante, é a identificação do tutor com os objetivos da Faculdade Impacto de Porangatu (FIP) como um todo.

Esta proposta prevê dois tipos de tutorias: a tutoria presencial e a tutoria à distância.

#### **4.8.1 Tutor presencial**

A tutoria presencial será realizada, através de professores especialmente treinados para exercê-la, e será individual e grupal quando necessário.

A tutoria presencial individual estará disponível todos os dias da semana, e visará, sobretudo, a orientação de estudos e o acompanhamento do aluno na sua adaptação à modalidade de ensino. Terá o papel de ajudá-lo na organização dos horários, na maneira de estudar, na superação das dificuldades de ser um “aluno à distância”.

A tutoria presencial grupal ocorrerá sempre que as atividades dos componentes curriculares exigirem trabalhos coletivos. Terá o papel de organização e dinamização dos grupos, estimulando o trabalho cooperativo.

O atendimento individual se dará uma vez por semana ao aluno que a procure, mas também será grupal, organizando e promovendo o compartilhamento de experiências, o confronto das ideias, a formação de atitudes.

É um orientador acadêmico com formação superior adequada ao curso. É responsável pelo atendimento aos estudantes no Polo, acompanhando-os e orientando-os em todas as atividades que envolvem o processo de ensino-aprendizagem. É selecionado pela Coordenação do Curso dentro de sua área de atuação. Atribuições:

- Atender os estudantes nos polos, em horários preestabelecidos, considerando o mínimo de 20h/semanais;
- Conhecer o projeto pedagógico do curso e o material didático;
- Auxiliar os estudantes no desenvolvimento de suas atividades individuais e em grupo;

- Promover grupos de estudo e outras atividades para fomentar o hábito da pesquisa entre os alunos;
- Esclarecer dúvidas em relação ao uso das tecnologias disponíveis e exigidas nas disciplinas do curso;
- Participar de momentos presenciais, obrigatórios, como aulas, avaliações, práticas em laboratórios e estágios supervisionados;
- Preparar os ambientes (laboratórios, salas de conferência, auditórios etc.) para as práticas presenciais, a partir das necessidades previamente informadas pelo tutor a distância;
- Manter-se em permanente comunicação com os estudantes e tutores a distância;
- Apresentar relatórios semestrais de atividades ou em outras ocasiões quando requisitado pela Coordenação do Polo, pelos coordenadores de curso e pela secretaria acadêmica.

#### **4.8.2. Tutor à distância**

A tutoria à distância acompanha, supervisiona e orienta o desenvolvimento teórico-prático do curso. É responsável pelo recebimento e avaliação das atividades realizadas a distância pelos alunos e acompanha presencialmente parte das atividades práticas e de campo.

O perfil do tutor deve ser, preferencialmente, um professor com mestrado ou doutorado na área ou pós-graduação na área ou em áreas correlatas.

É um orientador acadêmico com formação superior adequada a sua área de atuação, responsável pelo atendimento pedagógico aos estudantes por meio de encontros presenciais e de ferramentas de comunicação, disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem (correio eletrônico, fóruns, chat, webconferência etc.).

Atribuições:

- Participar de reuniões convocadas pela coordenação;
- Comparecer aos encontros presenciais para ministrar aulas e conduzir atividades junto aos alunos;
- Informar os discentes sobre a metodologia do curso/disciplina;
- Acompanhar o processo de aprendizagem dos alunos;

- Avaliar progressos e dificuldades dos discentes, oferecendo explicações e esclarecendo dúvidas, quando necessário;
- Fornecer orientação aos alunos para alcance dos objetivos da disciplina;
- Participar das discussões conduzidas no ambiente virtual de aprendizagem, propondo questões e respondendo dúvidas, quando pertinente;
- Comentar os trabalhos dos alunos postados no portfólio individual ou de grupo;
- Estimular e avaliar a participação dos alunos nos fóruns, nos chats e nas videoconferências, quando houver;
- Ampliar temas em unidades temáticas pouco elaboradas;
- Exigir o cumprimento de prazos na execução das atividades previstas;
- Avaliar a atuação do aluno ao longo do curso;
- Manter o aluno informado quanto ao seu desempenho ao longo e ao final da disciplina, fornecendo feedback, repassando notas, fazendo revisões quando solicitado;
- Intermediar as relações entre alunos acerca de assuntos relacionados à disciplina;
- Postar respostas de comentários e atividades dos alunos no prazo máximo de 48 horas;
- Divulgar resultados de notas aos alunos dentro do Ambiente Virtual e junto ao coordenador.

Quadro V - Composição do Colegiado de tutores do curso de nutrição:

	<b>Professor</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Formação</b>	<b>Presencial /EaD</b>
01	Cassia Rodrigues dos Santos	Doutora	Parcial	Letras	EaD
02	Clodoaldo Valverde	Doutor	Integral	Direito, Física, Pedagogia Engenharia	EaD
03	Fernanda Jeronônimo dos Reis Mendonça	Especialista	Integral	Pedagogia	EaD
04	Lizandro Poletto	Doutor	Integral	Direito, Letra, Pedagogia, GRH	EaD

05	Ingyrd Garcia de Oliveira	Mestre	Integral	Nutrição	EaD
06	Larissa de Farias Alves	Mestre	Integral	Nutrição	Presencial
07	Jaqueline Nascimento de Assis	Mestre	Integral	Nutrição	Presencial
08	Roseli Vieira Pires	Doutora	Integral	Administração Ciências Contábeis Pedagogia	Presencial
09	Solange Moreira da Silva	Especialista	Integral	Ciências Contábeis	Presencial

#### 4.8.3. Atividades de Tutoria

As atividades de tutoria que serão implantadas no curso em EaD de NUTRIÇÃO da FIP buscam atender com qualidade às demandas didático-pedagógicas da estrutura curricular.

Cada uma das disciplinas ofertadas possui um professor definido, responsável por coordenar a respectiva equipe de tutores e acompanhar o processo de ensino aprendizagem dos alunos.

O tutor estabelece a conexão entre alunos e professores, ele está diretamente em contato com esses alunos e professores, pois serão parceiros nessa construção do conhecimento. Ele precisa estar próximo dos professores para que consiga trocar saberes e auxiliar nesse processo. Seu papel é muito importante, pois tem a tarefa de dialogar diretamente com os estudantes e professores, compartilhando ideias e conhecimentos, levando às reflexões em torno do conteúdo proposto. É importante que o tutor passe suas percepções e experiências aos professores para que, constantemente, possam sugerir, alterar, modificar ou enfatizar algo.

Os tutores à distância das disciplinas do curso de NUTRIÇÃO serão responsáveis por auxiliar o professor da disciplina nas atividades de mediação do processo de ensino-aprendizagem, tendo como principais atribuições:

I. Participar das reuniões periódicas com o professor responsável pela disciplina para orientações acerca do conteúdo da disciplina, dos parâmetros para avaliação

das questões discursivas das provas presenciais e dos critérios de avaliação do trabalho semestral;

II. Participar das web-aulas, com a finalidade de conhecer os conteúdos programáticos para a devida orientação e acompanhamento dos alunos, interagindo com os mesmos em cada atividade a ser realizada;

III. Receber do professor as orientações sobre os temas dos trabalhos, bem como sobre os parâmetros de avaliação a ser adotados para a conceituação dos mesmos;

IV. Avaliar e conceituar as questões discursivas das provas presenciais bimestrais (inclusive as realizadas em segunda chamada), de acordo com as orientações do docente responsável pela disciplina, oferecendo ao aluno o devido retorno sobre seu desempenho;

V. Avaliar e conceituar as questões discursivas do Exame Final, de acordo com as orientações do docente responsável pela disciplina, oferecendo ao aluno o devido retorno sobre seu desempenho;

VI. Participar diariamente do fórum de discussão, incentivando a reflexão dos alunos, tirando dúvidas e fazendo orientações acadêmicas e de conteúdo;

VI. Manter o docente responsável informado sobre o andamento das atividades e sobre o desempenho dos alunos.

#### **4.9 Requisitos de titulação e experiência profissional**

Os Professores da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, na forma do Plano de Carreira, serão distribuídos em dois regimes de trabalho: Regime de Tempo Integral (RTI) e Regime de Tempo Parcial (RTP). O Regime de Tempo Integral (RTI) será exercido pelos professores que preencherem cumulativamente os seguintes requisitos: dedicação exclusiva, assim compreendida a ausência de vínculo empregatício do docente com outra instituição, pública ou privada, de ensino ou não; possuir a titulação de Mestre ou Doutor; possuir experiência acadêmica igual ou superior a 3 (três) anos e experiência. A carreira dos docentes



em Regime de Tempo Parcial (RTP) será constituída por uma única categoria, preenchendo os mesmos requisitos do RTI, composta apenas por professores HORISTAS, aos quais a faculdade destinará cargas horárias que poderão variar de 12 (doze) a 40 (quarenta) horas semanais.

#### **4.10 Política de Qualificação e Plano de Carreira**

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, tem diferentes iniciativas de formação contínua em apoio à prática docente, oferece treinamento com o uso de plataformas virtuais de aprendizagem e cursos, como o de Formação de Professores, além dos Cursos de Extensão, complementando a formação oferecida aos professores, atendendo a demandas locais identificadas pelo processo de avaliação institucional.

O Curso de Formação de Professores é oferecido regularmente e subsidiado aos docentes da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, como forma de qualificação continuada para atualizar a capacidade de uso e apropriação de novas tecnologias no processo educativo.

No curso, o fundamental não são as tecnologias em si, mas os seus usos em ambientes propícios à aprendizagem, tendo como meio os recursos tecnológicos, construindo ambientes de aprendizagem cooperativa permeada por um estilo de relacionamento afetivo adequado. Este curso propõe aos professores da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, novas maneiras de ensinar, de aprender, de educar. Compõe-se de temas que se complementam para a construção de ambientes educacionais efetivos: aprendizagem cooperativa e tecnologias educacionais.

Com objetivo de realizar um processo formativo que tenha como ponto de partida a experiência docente dos professores, estimulando-os a refletirem e a reconstruírem suas práticas, de modo a contribuir para a consolidação coletiva do perfil docente desejado pela Faculdade Impacto de Porangatu - FIP. O curso articula atividades em ambiente virtual de aprendizagem com atividades presenciais, distribuídas em módulos, corroborando para a qualificação e atualização do corpo docente.

O Plano de Carreira Docente da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP regula as condições de ascensão funcional do professor, dentro do seu regime específico de trabalho, estabelecendo critérios e condições em conformidade com a Convenção Coletiva de Trabalho, bem como o disposto nos atos administrativos internos à Faculdade Impacto de Porangatu - FIP.

#### **4.11 Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior FIES**

O Programa de Financiamento Estudantil – FIES é destinado a financiar a graduação no Ensino Superior de estudantes que não têm condições de arcar com os custos de sua formação e estejam regularmente matriculados em instituições não gratuitas, cadastradas no Programa e com avaliação positiva nos processos conduzidos pelo MEC.

O Fundo de Financiamento Estudantil (Fies) é um programa do Ministério da Educação destinado a financiar a graduação na educação superior de estudantes matriculados em cursos superiores não gratuitas na forma da Lei 10.260/2001. Podem recorrer ao financiamento os estudantes matriculados em cursos superiores que tenham avaliação positiva nos processos conduzidos pelo Ministério da Educação,

O Programa de Financiamento Estudantil - FIES é destinado a financiar, prioritariamente, a graduação no Ensino Superior de estudantes que não têm condições de arcar com os custos de sua formação e estejam regularmente matriculados em instituições não gratuitas, cadastradas no Programa e com avaliação positiva nos processos conduzidos pelo MEC.

Após o atendimento prioritário aos cursos de graduação, havendo disponibilidade de recursos e autorização do Agente Operador do Programa, o FNDE, o FIES poderá financiar também cursos de mestrado e doutorado e cursos técnicos de nível médio.

Criado em 1999 para substituir Programa de Crédito Educativo – PCE/CREDUC, o FIES já beneficiou mais de 560 mil estudantes, com uma aplicação de recursos da ordem de R\$ 6,0 bilhões entre contratações e renovações semestrais dos financiamentos.

A partir de 2005, o FIES passou a conceder financiamento também aos bolsistas parciais, beneficiados com bolsa de 50%, do PROUNI – Programa

Universidade para Todos. Apenas para este público já foram realizadas mais de 9,2 mil contratações.

O FIES é um dos programas do Governo que apresenta o maior padrão tecnológico. Praticamente todas as operações do processo, iniciando-se pela adesão das instituições de ensino, passando pela inscrição dos estudantes e divulgação dos resultados e entrevistas são realizadas pela Internet.

Esta modernidade representa comodidade e facilidade para todos os seus participantes. Isso além de garantir a confiabilidade e transparência a todo o processo, o que vai ao encontro da missão da CAIXA de dar maior efetividade às políticas públicas do Governo Federal.

Os critérios de seleção, impessoais e objetivos, têm como premissa atender à população com efetividade, destinando e distribuindo os recursos de forma justa e igualitária, garantindo a prioridade no atendimento aos estudantes de situação econômica menos privilegiada.

Esta iniciativa do Governo Brasileiro é mais um passo importante para a democratização do acesso à educação de qualidade, a fim de propiciar ao maior número possível de estudantes a permanência e a conclusão do ensino superior, contribuindo na formação dos líderes que conduzirão o futuro do país.

#### **4.12 Programa Universidade para Todos PROUNI**

O PROUNI – Programa Universidade Para Todos promove o acesso às universidades particulares brasileiras para estudantes de baixa renda que tenham estudado o ensino médio exclusivamente em escola pública, ou como bolsista integral em escola particular.

O Programa Universidade para Todos PROUNI é um programa do Ministério da Educação, criado pelo Governo Federal em 2004, destinado à concessão de bolsas de estudo integrais e bolsas de estudo parciais (meia-bolsa) pra cursos de graduação e sequencias de formação específica, em instituições privadas de ensino superior, com ou sem fins lucrativos. É um benefício concedido ao estudante, na forma de desconto parcial ou integral. Sobre os valores cobrados pelas instituições de ensino privadas.

Os estudantes que atendam aos critérios definidos no programa podem concorrer a dois tipos de bolsa de estudo:

- I. Instituições com fins lucrativos e sem fins lucrativos não beneficentes:
- ✓ Bolsa integral: o estudante deverá ter renda familiar per capita de, no máximo, um salário mínimo e meio.
  - ✓ Bolsa parcial (meia bolsa): o estudante deverá ter renda familiar per capita de, no máximo, três salários mínimos.

Público que poderá ser atendido pelo programa:

- ✓ Estudantes que tenha cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituição privada na condição de bolsista integral.
- ✓ Estudante que tenha feito o Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM (ano vigente).
- ✓ Estudante portador de necessidades especiais.
- ✓ Professor da rede pública de ensino que se candidate a cursos de licenciatura destinada ao magistério e educação básica e pedagogia, independente da renda.

Só pode se candidatar ao Pro Uni o estudante que tiver participando do Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM referente a cada ano e obtido a nota mínima de 45 pontos. Não são consideradas as notas obtidas nos ENEMs anteriores. Os Resultados do ENEM são usados como critério para a distribuição das bolsas de Estudo, isto é, as bolsas são distribuídas conforme as notas obtidas pelos estudantes no ENEM. Assim, os estudantes que alcançarem as melhores notas no exame terão maiores chances de escolher o curso e a instituição em que estudarão.

O Pro Uni visa atender as necessidades da população mais pobre do país, a qual fez o Ensino Básico em escola pública ou particular com bolsa integral.

Antes da criação do programa, o público que não podia custear uma mensalidade precisaria concorrer apenas às vagas das instituições públicas. Caso não conseguisse se classificar dificilmente haveria a possibilidade seguir adiante com os estudos.

O Pro uni passou a modificar esse cenário, ampliando as chances da população se qualificar profissionalmente. A consequência disso é uma melhora no desenvolvimento do país de forma geral.

Na edição de 2019 foram oferecidas 243.888 bolsas de estudo, um recorde histórico desde o início do programa, em 2005, segundo o Ministério da Educação. Desse total, 116.813 são bolsas integrais e 127.075 são parciais, distribuídas em 1.239 instituições de educação superior de todo o país.

## **V. INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS DE APOIO PARA O CURSO.**

### **5.1 Gabinete de Trabalho para Professores de Tempo Integral e Parcial**

Os gabinetes de trabalho para os docentes em tempo integral (TI) do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP possuem infraestrutura necessária no que tange a equipamentos (computadores conectados à internet) e pessoal, e obedecem às normas de salubridade e segurança. Além disso, contam com os Laboratórios instalados no primeiro andar, para o desenvolvimento das atividades administrativas e didático-pedagógicas.

O NDE compartilha com a CPA, sala para reuniões e atividades, este ambiente possui horários agendados para o melhor aproveitamento das atividades acadêmicas.

### **5.2 Espaço de Trabalho para Coordenação e Serviços Acadêmicos**

O gabinete de trabalho para o Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP possui infraestrutura necessária no que tange a equipamentos (computadores conectados à internet) e pessoal e obedecem às normas de salubridade e segurança. Além disso, possui serviços de secretaria, a fim de atender as demandas burocráticas, e serviço de auxiliar de coordenação para atender as demandas acadêmicas rotineiras.

### **5.3 Sala dos Professores**

Visando uma convivência harmônica, a Faculdade Impacto de Porangatu – FIP criou espaços específicos para garantir o bom relacionamento pessoal e didático-pedagógico de seus docentes. Esses ambientes atendem aos padrões exigidos quanto à dimensão, limpeza, luminosidade, acústica, lazer e ventilação, bem como quanto ao estado de conservação dos mobiliários e equipamentos e a comodidade dos envolvidos às atividades planejadas. A sala de professores, oferece infraestrutura com computador para preparo de atividades e é de uso exclusivo dos docentes. Além disso, para o planejamento, avaliação e discussão dos assuntos pertinentes ao andamento do curso, os docentes utilizam a sala de reunião, equipada segundo a finalidade a que se destina.

#### **5.4 Salas de Aula**

A Faculdade Impacto de Porangatu – FIP conta com um número de salas de aulas suficientes para o funcionamento do Curso de Graduação em Nutrição - EaD e demais cursos da IES. Esses ambientes atendem aos padrões exigidos quanto à dimensão, limpeza, luminosidade, acústica e ventilação, bem como quanto ao estado de conservação dos mobiliários e equipamentos e a comodidade dos envolvidos às atividades planejadas.

#### **5.5 Laboratórios Didáticos Especializados: Quantidade**

As instalações e laboratórios específicos para o curso atendem aos requisitos de acessibilidade para portadores de necessidades especiais e são dotados dos equipamentos de segurança necessários a cada tipo de laboratório ou serviço, observando as normas da ABNT. O acesso aos laboratórios é planejado de modo que os alunos possam dispor, de, pelo menos, quatro horas diárias.

A Faculdade Impacto de Porangatu – FIP possui 2 Laboratórios de Informática disponível ao Curso de Graduação em Nutrição, onde os equipamentos e instrumentos do Laboratório de Informática seguem as normas e padrões de qualidade e adequabilidade aos objetivos e anseios pedagógicos da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP. Além disso, na aquisição de equipamentos leva-se em consideração a relação do número de alunos por máquina.

Os Laboratórios funcionam durante o mesmo horário de funcionamento da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP e têm por objetivo o desenvolvimento de atividades acadêmicas e de pesquisa que necessitem de recursos computacionais. Estes laboratórios, com acesso à internet, são compostos por 80 computadores atualizados e compatíveis com as atividades acadêmicas, acesso à internet, obedecendo às condições de salubridade e segurança e com os softwares necessários ao desenvolvimento do curso. (Sistema Operacional; Processador de Texto; Planilha de Cálculo; Gerenciador de Apresentações; Navegador *Web*; *Adobe Reader*; Antivírus.) Além dos *softwares*, descritos acima, especificamente para o Curso de Graduação em Nutrição. Os Laboratórios de Informática poderão ser utilizado também, além das atividades práticas acadêmicas dos discentes, para

prestação de serviços diversos, desde que não prejudique o desenvolvimento das práticas didático-pedagógicas da comunidade acadêmica.

A estrutura curricular do curso de Bacharelado em Nutrição - EaD da FIP contará com subsídios teóricos e práticos acessíveis aos acadêmicos, já no seu primeiro período letivo, entretanto por se considerar como um projeto de implantação, cada uma das instalações será providenciada ao longo dos primeiros 02 anos, atendendo às exigências peculiares à cada ementa, com uma previsão estimada, conforme o quadro que se segue:

A Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, possui também um Laboratório de anatomia e Fisiologia, um laboratório de química e microbiologia, um laboratório de microscopia, laboratório de habilidades, além de outros laboratórios disponíveis ao Curso de Nutrição, onde os equipamentos e instrumentos do Laboratório seguem as normas e padrões de qualidade e adequabilidade aos objetivos e anseios pedagógicos da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP.

<b>IDENTIFICAÇÃO DA INSTALAÇÃO</b>	<b>PREVISÃO PARA USO</b>
Laboratório de Anatomia e Fisiologia	1º Sem. Do Curso
Laboratório de habilidades em Saúde	1º Sem. Do Curso
Laboratório Microscopia Citologia e Histologia	1º Sem. Do Curso
Laboratório de Química/Bioquímica	1º Sem. Do Curso
Laboratório de Informática	1º Sem. Do Curso
Clínica Escola de Nutrição	2º Sem. Do Curso
Laboratório de Técnica e Dietética e Ciências dos Alimentos	2º Sem. Do Curso
Laboratório de Avaliação Nutricional	3º Sem. Do Curso

### **5.5.1 Laboratórios Didáticos Especializados: Qualidade**

Os laboratórios possuem regulamentos próprios, que disponibilizam as normas de funcionamento, manuseio e trânsito em suas instalações. Todos são adequados ao quantitativo de alunos previstos e terão o funcionamento organizado através da implementação de cronograma de utilização e atividades a serem desenvolvidas. Os equipamentos serão criticados periodicamente, objetivando sua

atualização. Ao mesmo tempo, os insumos necessários para o funcionamento dos laboratórios e a conseqüente dinâmica de aula, serão adquiridos regularmente, a partir de planejamento de alimentação e manutenção de cada laboratório. O acesso às suas dependências é fácil e possível mesmo para os que apresentam algum tipo de dificuldade motora.

### **5.5.2 Laboratórios Didáticos Especializados: Serviços**

Os Laboratórios previstos para Curso de Graduação em Nutrição seguem os padrões de segurança para que possam oferecer apoio instrucional e técnico à comunidade interna e externa. Para tanto, nos Laboratórios serão feitas atualizações conforme a necessidade dos alunos e professores e, pelo menos, duas vezes ao ano. As manutenções preventivas serão realizadas diariamente visando o perfeito funcionamento de todos os equipamentos. A manutenção e conservação dos laboratórios serão executadas por funcionários lotados nos cursos ou por pessoal especializado ou treinado para exercer estas funções e, quando não for possível resolver o problema na instituição, será encaminhado para uma empresa terceirizada, especializada em manutenção de equipamentos. Haverá supervisores por laboratório ou grupos de laboratórios definidos pelo órgão responsável de administração dos laboratórios. Os procedimentos de manutenção serão divididos em três grupos: manutenção preventiva, manutenção corretiva e manutenção de emergência.

### **5.5.3 Unidades hospitalares e Complexo Assistenciais Conveniados**

Para que os objetivos traçados para o curso de Nutrição possam ser alcançados adotou-se como estratégia a diversificação dos cenários de ensino-aprendizagem para as disciplinas de Estágios Supervisionados, estabelecendo-se parceria com a Secretaria Municipal de Porangatu contemplando todas as unidades de saúde, isto é, das Unidades Básicas e PSF aos Hospitais de Média e Alta Complexidade.



UNIDADE	CNES
AMBULATORIO DE ESPECIALIDADES MEDICAS CLINICA DA FAMILIA	0228885
APAE DOMINGOS DE CARVALHO GOTE	5528844
CENTRO DE ATENCAO PSICOSSOCIAL CAPS	6302114
CENTRO DE ESPECIALIDADES EM ODONTOLOGIA DR JARBAS M CUNHA	2437392
CENTRO DE SAUDE DO SETOR CENTRAL PACS	2382962
ESTRATEGIA DA SAUDE DA FAMILIA GRUPIARA ESF 05	3140997
ESTRATEGIA DA SAUDE DA FAMILIA JARDIM BRASILIA ESF 04	2437929
ESTRATEGIA DA SAUDE DA FAMILIA MARINGA ESF 08	2382970
ESTRATEGIA DA SAUDE DA FAMILIA RAIZAMA ESF 06	3141039
ESTRATEGIA DA SAUDE DA FAMILIA SOL NASCENTE ESF 07	2437414
ESTRATEGIA DE SAUDE DA FAMILIA SAO FRANCISCO ESF 03	2437910
ESTRATEGIA DE SAUDE DA FAMILIA SETOR ALTO DA GLORIA	9982671
ESTRATEGIA DE SAUDE DA FAMILIA SETOR CENTRAL ESF 09	7487606
ESTRATEGIA DE SAUDE DA FAMILIA VILA PRIMAVERA ESF 10	7491611
ESTRATEGIA DE SAUDE DA FAMILIA VILA RECORD ESF 11	9970339
FARMACIA BASICA DA SMS PORANGATU	7235186
HOSPITAL DE ENFRENTAMENTO AO CORONAVIRUS DE PORANGATU	2442477
LABORATORIO DE ANALISES CLINICAS DE PORANGATU	9456708
HOSPITAL MUNICIPAL DE PORANGATU	0110140
NUCLEO DE CONTROLE DE ENDEMIAS DE PORANGATU	7180764
POSTO DE SAUDE DA GRUPELANDIA	2436876
PS DE AZINOPOLIS	2436892
PS DO ESTREITO	2382423
PS LINDA VISTA PORANGATU	2437406
REGIONAL DE SAUDE NORTE PORANGATU	6454658
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE DE PORANGATU	6336647

## 5.6 Acesso dos Alunos aos Equipamentos de Informática e Recursos Audiovisuais e Multimídias

Os alunos poderão acessar os equipamentos dos Laboratórios de Informática da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, de acordo com as normas estabelecidas pelos órgãos colegiados competentes. Também estão disponibilizados aos alunos computadores na Biblioteca, cuja utilização deve respeitar a normatização deste ambiente de apoio acadêmico. Por fim, em todo complexo físico da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP existem pontos para acesso *wireless*, onde a comunidade acadêmica poderá se beneficiar desta tecnologia por meio de *notebook*, *notebook*, *tablet*, *ipad*, celular etc. Com relação à

proporção aluno por máquina, alcança todos os alunos matriculados na Faculdade. O total de equipamentos disponíveis para acesso dos alunos nos Laboratórios de Informática são de 80 computadores e na Biblioteca 15 computadores, atingem 95 computadores. Desta forma, suportando bem toda comunidade acadêmica. Se levarmos em consideração que na Faculdade Impacto de Porangatu – FIP existe rede sem fio (*wireless*) os benefícios aos alunos são suficientemente grandes, onde toda comunidade acadêmica poderá se beneficiar, a qualquer momento, dos serviços disponibilizados pela internet por equipamentos próprios ou da instituição. Os espaços serão higienizados diariamente e contam com luminosidade e ventilação adequadas. Sobre a velocidade da internet, o plano contratado é o de IP Dedicado de 50 MB.

Através dos laboratórios de Informática da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP os alunos possuem livre acesso aos computadores, é livre desde que os laboratórios não estejam sendo utilizados ou estejam reservados para aulas ou outras atividades práticas.

Os alunos possuem acesso regular aos recursos audiovisuais da instituição como meio de diversificar e atualizar as práticas acadêmicas, estes equipamentos estão disponíveis na biblioteca e em salas devidamente preparadas e quando necessário os professores solicitam reservas para sua utilização, sendo feita através de reservas no departamento próprio.

## 5.7 Espaço físico

A estrutura física da instituição possui três pavimentos sendo que os quais abrigam salas de aula, Biblioteca, laboratórios e o corpo técnico-administrativo (secretaria, tesouraria, coordenação, diretoria).

Atualmente, o espaço físico está formatado da seguinte forma:

TIPO DE ÁREA	QT	Área
Salas de Aulas	16	900,00 m <sup>2</sup>
Sala atendimentos	01	24,20 m <sup>2</sup>
Salas de Coordenações	08	18,00 m <sup>2</sup>
Sala de Professores	01	32,00 m <sup>2</sup>

<b>TIPO DE ÁREA</b>	<b>QT</b>	<b>Área</b>
Sala de Reunião	01	27.34 m <sup>2</sup>
Sala de Acervo Acadêmico	01	21.68 m <sup>2</sup>
Sala do Escritório Modelo e Empresa Junior	01	26.85 m <sup>2</sup>
Laboratórios de Física/Biofísica	01	32,02 m <sup>2</sup>
Laboratórios de Química/Bioquímica	01	32,02 m <sup>2</sup>
Laboratórios Informática	02	64,04 m <sup>2</sup>
Laboratório de habilidades em Saúde	01	26.85 m <sup>2</sup>
Laboratório de Anatomia e Fisiologia	01	32,02 m <sup>2</sup>
Laboratório de Bromatologia	01	32,02 m <sup>2</sup>
Laboratório Citologia, Histologia e embriologia	01	32,02 m <sup>2</sup>
Laboratório Microscopia	01	32,02 m <sup>2</sup>
Laboratório de Técnica e Dietética e Ciências dos Alimentos	01	32,00 m <sup>2</sup>
Laboratório de Avaliação Nutricional	01	32,00 m <sup>2</sup>
Clinica Escola de Nutrição	01	70,00 m <sup>2</sup>
Sala de Coleta de Material	01	26.85 m <sup>2</sup>
Laboratório de Semiologia e Semiotécnica.	01	32,02 m <sup>2</sup>
Laboratório de Práticas em Enfermagem	01	75,00 m <sup>2</sup>
Núcleo de Estudos e Práticas de Atendimentos Psicoterápicos (NEPAPSI)	01	70,00 m <sup>2</sup>
Biblioteca	01	56.07 m <sup>2</sup>
Brinquedoteca	03	150,00 m <sup>2</sup>
Sala CPA/NDE	01	7.11 m <sup>2</sup>
NEAD – Núcleo de apoio a Distância	01	17.00 m <sup>2</sup>
Ouvidoria	01	8,00 m <sup>2</sup>
NUPADD - Psicopedagógico	01	7.11 m <sup>2</sup>
Sala Tempo Integral	01	14.22 m <sup>2</sup>
Áreas de Eventos Culturais	01	203 m <sup>2</sup>
Sanitários	08	48.31 m <sup>2</sup>
Praça de Alimentação	01	203 m <sup>2</sup>
Anfiteatro	01	56.02 m <sup>2</sup>

## 5.8 Condições de Acesso para Portadores de Necessidades Especiais

A Faculdade, integrada com os órgãos que reúnem e defendem os interesses dos portadores de necessidades especiais, procura continuamente adequar a Instituição para garantir o acesso a todos os alunos. Assim, o estacionamento de veículos conta com áreas reservadas para este grupo de alunos ou visitantes e o pessoal responsável pela vigilância e segurança estão treinados para oferecer assistência.

Havendo necessidade, os vigilantes ajudam estes a terem acessos aos seus meios de locomoção, retirando-os de seus veículos, acomodando-os e, sendo solicitado, conduzindo-os até o local desejado.

As calçadas possuem rampas de acesso nos padrões estabelecidos, permitindo que alunos ou visitantes portadores de necessidades especiais se locomovam. Para as áreas na qual o acesso é feito por escadas, estes contam com o serviço de elevadores que lhes proporcionam total integração e participação em todas as atividades. Os sanitários também estão adaptados para uso dos alunos com necessidades especiais. O Apoio Psicopedagógico, desde o momento da matrícula faz as entrevistas e identifica as necessidades dos alunos para tomar providências como, por exemplo: carteiras especiais.

No que concerne a alunos portadores de **deficiência visual**, o Instituto de Educação do Norte Goiano assume o compromisso formal, no caso de vir a ser solicitada e até que o aluno conclua o curso:

- De manter sala de apoio equipada com máquina de datilografia em braile, impressora braile acoplada ao computador, sistema de síntese de voz, gravador e foto copiadora que amplie textos, software de ampliação de tela, equipamento para ampliação de textos para atendimento a aluno com visão subnormal, lupas, régua de leitura, scanner acoplado a um computador;
- De adotar um plano de aquisição gradual de acervo bibliográfico em braile e de fitas sonoras para uso didático.

Quanto a alunos portadores de **deficiência auditiva**, compromisso formal da instituição, no caso de vir a ser solicitada e até que o aluno conclua o curso:

- De propiciar, sempre que necessário o tradutor e intérprete de Libras - Língua Portuguesa, especialmente quando da realização e revisão de provas, complementando a avaliação expressa em texto escrito ou quando este não tenha expressado o real conhecimento do aluno;

- O tradutor e interprete da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) atuará:
  - I Nos processos seletivos para cursos na instituição de ensino;
  - II Nas salas de aula para viabilizar o acesso dos alunos aos conhecimentos e conteúdos curriculares, em todas as atividades didático-pedagógicas; e
  - III No apoio à acessibilidade aos serviços e às atividades-fim da instituição de ensino.
- De adotar flexibilidade na correção das provas escritas, valorizando o conteúdo semântico;
- De estimular o aprendizado da língua portuguesa, principalmente na modalidade escrita, para o uso de vocabulário pertinente às matérias do curso em que o estudante estiver matriculado;
- De proporcionar aos professores acesso à literatura e informações sobre a especificidade linguística do portador de deficiência auditiva.
- De disponibilizar equipamentos, acesso às novas tecnologias de informação e comunicação, bem como recursos didáticos para apoiar a educação de alunos surdos ou com deficiência auditiva.

A instituição, em atenção aos princípios da Política Nacional de Proteção aos Direitos das Pessoas com o **Transtorno do Espectro Autista**, pretende promover e assegurar, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso:

- A igualdade de condições para o acesso e a garantia de permanência na instituição, inclusive promovendo a capacitação de profissionais para o atendimento especializado (assistente de ensino e apoio);
- O desenvolvimento de métodos que se adéque aos Autistas para auxiliá-los no processo do ensino e aprendizagem, possibilitando-os a compreensão da capacidade de cada um e pontuando fatores como: a acessibilidade, a avaliação, o planejamento das aulas, o atendimento especializado, a participação dos pais na vida escolar, com o objetivo de estabelecer uma parceria escola-família, bem como respeitado o seu tempo de aprendizado. Dessa forma espera-se que todos esses elementos de forma conjunta possam somar para que cada aluno avance nesse processo de forma particular;
- A socialização com os demais atores da comunidade acadêmica, inclusive com os seus pares, os alunos. E, nesta relação motivar a compreensão e o respeito de uns para com os outros, conhecendo e respeitando a heterogeneidade que cada um representa e respondendo de acordo com suas potencialidades e necessidades apresentadas;
- O atendimento individualizado e reservado em sala de apoio equipada com recursos multifuncionais, necessários e indispensáveis a aprendizagem das

pessoas com necessidades especiais sendo de grande importância de acordo à necessidade de cada aluno um ambiente favorável para se desenvolver de maneira saudável;

- A contratação ou formação continuada de professores com formação na área da Educação Especial. O termo professor especializado, conforme a Resolução CNE/CEB N° 2 estabelece, àquele que desenvolve: [...] competências para identificar as necessidades educacionais especiais para definir, implementar, liderar e apoiar a implementação de estratégias de flexibilização, adaptação curricular, procedimentos didáticos pedagógicos e práticas alternativas, adequados aos atendimentos das mesmas, bem como trabalhar em equipe, assistindo o professor de classe comum nas práticas que são necessárias para promover inclusão dos alunos com necessidades educacionais especiais. (BRASIL, 2001, p. 78. Art. 18, § 2º). É fato, que a inclusão na sala de aula está sendo aprendida no dia a dia, com a experiência de cada professor. "Mas não existe formação dissociada da prática. Estamos aprendendo ao fazer", é o que pondera Cláudia Pereira Dutra, secretária de Educação Especial do Ministério da Educação (MEC);
- Ao final, não menos importante, estimular, entre os alunos, o interesse para a pesquisa científica relativa à temática da Pessoa com o Transtorno do Espectro Autista, em cumprimento às Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, tendo em vista a relevância do tema no momento atual que é de construção e respeito às adversidades da pessoa humana.

Além disso, será implantado nas dependências da FIP o “Projeto de Atendimento Educacional Inclusivo (PAEI)” que tem por objetivo o planejamento psicopedagógico na realização de atividades de ensino/ aprendizagem direcionadas aos alunos com dificuldade de aprendizagem envolvendo aspectos como: necessidades educacionais especiais (baixa visão/ cegueira, surdez, autismo, superdotação) diversidade étnico-racial gênero e diversidade socioeconômica, inseridos nas salas regulares dos cursos oferecidos pela Faculdade Impacto de Porangatu – FIP.

## **5.9 Biblioteca**

Torna-se imperioso estruturar de forma continuada a biblioteca do Curso, no sentido de constituir-se em ferramenta básica de pesquisa do professorado e do alunado.

O sistema de informatização da biblioteca foi preparado pela bibliotecária da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP, o qual já está devidamente implantado.

Como um meio importante de subsidiar consultas e informações bibliográficas, os dirigentes da Instituição promovem um salto qualitativo colocando à disposição dos seus corpos discente e docente as NTI (o uso intensivo da Internet, inclusive uma capacitação específica dos discentes e docentes na busca de textos, dados e outras informações na Internet), bem como possibilitar uma informação sempre atualizada. A Biblioteca possui um papel fundamental no sentido de facilitar e possibilitar o acesso à informação, com a preocupação de garantir o desenvolvimento científico, tecnológico e social da comunidade.

### **5.9.1 Acervo virtual**

A Biblioteca da Faculdade Impacto de Porangatu- FIP, vem disponibilizar aos cursos que são oferecidos, condições adequadas a área física, aos acervos de livros, periódicos especializados, com uma gestão moderna e uma informatização do acervo, pautada em uma política de atualização e expansão, também com serviço de acesso as redes de informatização. Além do conteúdo existente no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA existe o acervo virtual por Meio da **Minha Biblioteca**. Com mais de 12.000 (Doze mil livros) títulos *on line*.

E ainda com a finalidade exclusiva de contribuir com o desenvolvimento e disseminação do conhecimento produzido no ambiente acadêmico, a Biblioteca da FIP oferece também vários links gratuitos de conteúdos eletrônicos no Portal do Aluno.

### **5.9.2 Serviços**

A Biblioteca tem como objetivo principal servir como subsídio para alunos e professores para as atividades curriculares da Faculdade Impacto de Porangatu-FIP. Conta com um acervo atualizado nas várias áreas do conhecimento humano, além de assinatura de jornais, revistas, periódicos, científicos, revistas informativos e material audiovisual. A Biblioteca funciona nos seguintes horários: de segunda a sexta-feira, das 07:00 às 22:00 horas, aos sábados das 07:00 às 12:00 horas. As reservas de livros são realizadas no balcão de atendimento da biblioteca. O acervo é franqueado aos alunos, professores, funcionários administrativos e visitantes.

### **5.9.3 Pessoal técnico-administrativo**

A Faculdade mantém no atendimento da Biblioteca, auxiliares que são bem treinados e qualificados para o bom atendimento e orientação dos usuários quanto ao acervo disponível, os quais são devidamente orientados pela bibliotecária.

### **5.9.4 Política De Aquisição, Expansão e Atualização.**

A política de atualização e expansão do Acervo incorporou as tendências atuais da Biblioteconomia e da Ciência da Informação procurando atender ao que preconizam os padrões da Biblioteconomia e aos indicadores da Avaliação das Condições de Ensino do Ministério da Educação – MEC.

A atualização e expansão têm como objetivo subsidiar o processo de aquisição, e de permuta de materiais bibliográficos e audiovisuais, a partir da necessidade de implementação do acervo.

Assim, a política de atualização e expansão tem os seguintes objetivos:

- Identificar os campos de interesse da biblioteca;
- Favorecer o crescimento racional e equilibrado do acervo;
- Determinar os itens de informação compatíveis com a formação da coleção e interesses da Instituição;
- Determinar critérios mínimos para a duplicação de títulos;
- Estabelecer parâmetros para o descarte do material.

A atualização do acervo é feita com seleção e compras programadas, a partir de indicações de coordenadores, professores, alunos, bibliotecária, que atendam, sobretudo a bibliografia básica e complementar indicada no projeto pedagógico do Curso de graduação em Nutrição e nos projetos pedagógicos dos demais cursos oferecidos pela Instituição.

A Biblioteca deve reunir em seu acervo, diferentes tipos de material, como:

- Número de referência (almanaques, censos estatísticos, dicionários linguísticos, enciclopédias, etc.);
- Livros;
- Periódicos (revistas especializadas e gerais, jornais, etc);
- Todas as publicações editadas pela Instituição;
- Multimeios (CD-ROM, DVD, etc);



- Outras publicações de interesse da Instituição.

Em se tratando de uma biblioteca vinculada a uma instituição em desenvolvimento, a priori, deve privilegiar as áreas do conhecimento concernentes aos cursos de graduação em funcionamento. Para maior ou menor ênfase, a cada campo de conhecimento, deve ser analisados, com rigor, os seguintes tópicos:

- Número de oferta da matrícula por curso;
- Número de professores por curso;
- Matriz curricular;
- Demanda por disciplina.

Para a formação do acervo, é traçado um perfil da Instituição e de seus usuários, em termos de demanda informacional. É necessário ter conhecimentos mínimos acerca dos próprios materiais a ser adquirido o que só é possível via estudo de fontes de informação para seleção, com destaque para os (as):

- Materiais distribuídos por editores, distribuidores e livrarias-catálogos;
- Guias de literatura geral e especializada;
- Catálogos, listas de novas aquisições e boletins de outras bibliotecas;
- Sugestões de usuários;
- Visitas a livrarias, exposições literárias, feiras de livros e eventos similares;
- Informações coletadas através de redes eletrônicas de informação, com ênfase para a Internet.

Diante da inexistência de uma medida-padrão, a duplicação de títulos deve ser determinada pela demanda de cada título em particular, o que exige estatística de uso, e análise da possibilidade de utilização de outras publicações de conteúdo similar. No entanto, é de suma relevância verificar se a demanda é apenas transitória, decorrente da indicação de um professor “X” ou de um evento específico, o que nem sempre justifica a duplicação de títulos.

É preciso seguir o parâmetro ditado pela MEC, que prevê livros-texto em quantidade suficiente para atender aos alunos, idealmente da ordem de um exemplar para cada dez alunos. Este número é considerado como mínimo, estando a coleção de periódicos, permanentemente em desenvolvimento.

### **5.9.5 Implementação das Políticas Institucionais de Atualização do Acervo no Âmbito do Curso**

As políticas usadas pela instituição para aquisição de livros, revistas e periódicos seguem critérios pré-estabelecidos, os quais visam atender as necessidades dos cursos por ordem de prioridades geridas nas discussões entre professores e coordenadores de cada curso.

Para efetivação dessa política de atendimento aos cursos, a Biblioteca passa semestralmente uma lista às coordenações de curso para que sejam elencados livros, periódicos, revistas e jornais, vídeos e CD-ROM, etc, que atuam como condição à aprendizagem e suporte teórico para alunos e professores do curso.

### **5.9.6 Bibliografia Básica**

O acervo de livros da bibliografia básica para o funcionamento do Curso de graduação em Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP atende as necessidades dos conteúdos apresentados nas respectivas disciplinas. Além disso, a indicação da bibliografia básica tem por base os autores de renome das diversas áreas de conhecimento, em conformidade com os conteúdos do curso. Em cada disciplina foram indicados 3 títulos na bibliografia básica por unidade curricular os quais disponíveis para consulta no acervo físico e digital.

### **5.9.7 Bibliografia Complementar**

O acervo complementar do Curso de graduação em Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP atende as necessidades dos conteúdos apresentados nas respectivas disciplinas. Além disso, a indicação da bibliografia complementar tem por base a mesma linha de pensamento estabelecido pelos autores da bibliografia básica, construindo desta forma um elo, porém não deixando de lado as visões de cada autor sobre um determinado assunto.

Em cada disciplina de todos os semestres foram indicados 5 títulos na bibliografia complementar por unidade curricular os quais disponíveis para consulta no acervo físico e digital.

### **5.9.8 Periódicos Especializados**

Para o Curso de graduação em Nutrição, a Instituição conta com um grande acervo *on line* de periódicos especializados, indexado e corrente, abrangendo as principais áreas do curso.

## **VI REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS**

### **6.1. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso**

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição - Ead está coerente com as diretrizes curriculares nacionais previstas na Resolução CNE/CES n.º 5/2001, de 7 de novembro de 2001, possível de ser aferida ao longo de todo o Projeto.

### **6.2. Componentes curriculares**

Os conteúdos foram distribuídos de forma a atender, igualmente, às Resoluções Resolução CNE/CES 5/2001, publicada no Diário Oficial da União, de 07 de novembro de 2001, que dispõe sobre a carga horária mínima e os procedimentos relativos à integralização e a duração do curso; e CNE/CES n.º 03/07, de 02 de julho de 2007, que dispõe sobre os procedimentos a serem adotados quanto aos conceitos de horas/aula.

### **6.3. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena**

Nos termos da Lei n.º 9.394/96, com a redação dada pelas Leis n.º 10.639/2003 e N.º 11.645/2008 e da Resolução CNE/CP N.º 1/2004, fundamentada no Parecer CNE/CP n.º 3/2004.

Essas diretrizes específicas encontram-se atendidas nas disciplinas de Ciências Humanas e Sociais, Socioantropologia, e Ética Profissional.

### **6.4. Diretrizes nacionais para a educação em direitos humanos**

Conforme disposto no Parecer CNE/CP n.º 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP n.º 1, de 30/05/2012.

Essas diretrizes específicas encontram-se atendidas nas disciplinas de Ciências Humanas e Sociais, Socioantropologia, e Bioética e educação ambiental.

### **6.5. Estudos referentes à temática das relações étnico-raciais**

O tratamento dessa questão está incluso nas ementas das disciplinas de Ciências Humanas e Sociais, Socioantropologia, e Bioética e educação ambiental, conforme termos explicitados no Parecer CNE/CP n.º 3, de 10 de março de 2004, e na Resolução CNE/CP n.º 1, de 17 de Junho de 2004. É requisito legal e normativo a ser cumprido, conforme Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação – Bacharelados.

## **6.6. Proteção dos direitos da pessoa com transtorno do espectro autista**

Conforme disposto na Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012, a Faculdade Impacto de Porangatu - FIP, prevê para os discentes com espectro autista um atendimento diferenciado e especializado, por meio do atendimento psicopedagógico.

## **6.7. Titulação do corpo docente**

Todo corpo docente do curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu - FIP possui formação em pós-graduação stricto sensu.

## **6.8. Núcleo docente estruturante (NDE)**

O Núcleo docente do curso de Nutrição atende à Resolução n.º 01/CONAES de 17 de junho de 2010, sendo composto por 5 docentes com atuação no curso, sendo 04 docentes em regime de tempo integral e 1 docente em regime de tempo parcial. Além disso, todos os integrantes do NDE possuem titulação em nível de pós- stricto sensu.

## **6.9. Diretrizes nacionais para a extensão**

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da Faculdade Impacto de Porangatu – FIP, prevê ao longo de sua matriz curricular as atividades de extensão conforme a Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018.

## **6.10. Tempo de integralização**

O curso atende ao tempo de integralização previsto na Resolução Nº 4, de 6 de abril de 2009 – Art. 2º - IV – mínimo em 8 semestres e máximo em 12 semestres.

## **6.11. Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida**

Conforme disposto na CF/88, art. 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei Nº 10.098/2000, nos Decretos Nº 5.296/2004, Nº 6.949/2009, Nº 7.611/2011 e na Portaria Nº 3.284/2003.

A IES apresenta condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida em todas as suas dependências.

#### **6.12. Disciplina de LIBRAS (DEC. Nº 5.626/2005)**

O PPC contempla a disciplina de libras na estrutura curricular. A disciplina está prevista no 6º semestre do curso como parte das disciplinas optativas.

#### **6.13. Informações acadêmicas (Portaria Normativa nº 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC nº 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010)**

As informações acadêmicas encontram-se disponibilizadas de forma impressa e virtual.

#### **6.14. POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL (LEI Nº 9.795 DE 27 DE ABRIL DE 1999 E DECRETO Nº 4.281 DE 25 DE JUNHO DE 2002)**

Há integração da educação ambiental às disciplinas do curso de forma transversal, contínuo e permanente, nos termos preconizados pela Resolução CNE/CP nº 2/2012 e também na disciplina de Socioantropologia no 7º semestre o curso.