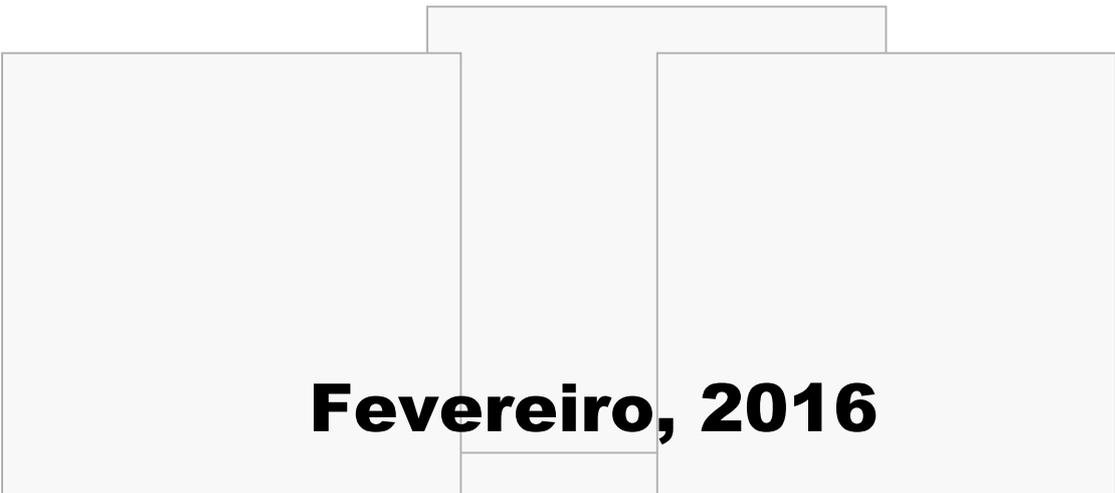
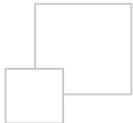




UF

UNIFACEX

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



Fevereiro, 2016

Sumário

1.	DADOS GERAIS DA IES E DO CURSO	5
1.1.	ATO DE CREDENCIAMENTO DA IES	5
1.2.	ATENDIMENTO DA IES AOS REQUISITOS LEGAIS	5
1.3.	ATO DE CREDENCIAMENTO DO CURSO	7
1.4.	HISTÓRICO DO CURSO	8
2.	CONTEXTOS INSTITUCIONAIS.....	11
2.1.	DA MANTENEDORA	11
2.1.1.	IDENTIFICAÇÃO.....	11
2.1.2.	DIRIGENTE PRINCIPAL	11
2.1.3.	FINALIDADES.....	11
2.2.	DA MANTIDA	12
2.2.1.	IDENTIFICAÇÃO.....	12
2.2.2.	ATOS LEGAIS DE CONSTITUIÇÃO	12
2.2.3.	DIRIGENTES PRINCIPAIS.....	13
2.2.4.	HISTÓRICO DA IES	13
2.2.5.	ÁREA DE ATUAÇÃO E INSERÇÃO REGIONAL	15
2.2.6.	POPULAÇÃO DA ÁREA DE INFLUÊNCIA DO UNIFACEX	15
2.2.7.	Contexto Educacional	17
2.3.	CARACTERÍSTICAS DA INSTITUIÇÃO	22
2.3.1.	PERFIL INSTITUCIONAL	22
2.3.1.1.	MISSÃO	22
2.3.1.2.	VISÃO DE FUTURO	22
2.3.1.3.	PRINCÍPIOS.....	22
2.3.1.4.	OBJETIVO GERAL	23
2.3.1.5.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	25
2.3.2.	AUTO-AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL.....	26
2.3.3.	SISTEMAS DE INFORMAÇÃO E DE COMUNICAÇÃO.....	29
3.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA.....	31

4. CORPO DOCENTE	75
5 INFRAESTRUTURA.....	81
5.1. SALAS DE AULAS.....	81
5.2. INSTALAÇÕES PARA A COORDENAÇÃO DO CURSO	82
5.3 AUDITÓRIO/SALA DE CONFERÊNCIA	82
5.4 SALA DOS PROFESSORES.....	82
5.5 CONDIÇÕES DE ACESSO PARA PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS	83
5.6 ACESSO A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA PELOS ALUNOS.....	83
5.7 BIBLIOTECA DO UNIFACEX	84
5.7.1 INSTALAÇÕES FÍSICAS DA BIBLIOTECA	85
5.7.2 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA BIBLIOTECA	86
5.7.3 SERVIÇOS OFERTADOS PELA BIBLIOTECA.....	86
5.7.4 POLÍTICA DE AQUISIÇÃO, EXPANSÃO E ATUALIZAÇÃO DO ACERVO BIBLIOGRÁFICO	87
5.7.5 ACERVO DA BIBLIOTECA	87
5.8 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR DAS DISCIPLINAS DO CURSO	89
5.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS	128
5.9.1 NORMATIZAÇÃO, QUALIDADE E ADEQUAÇÃO	129

1. DADOS GERAIS DA IES E DO CURSO

1.1. ATO DE CREDENCIAMENTO DA IES

O Centro Universitário UNIFACEX foi criado considerando-se o que normatiza a alínea **d** do artigo 2º do Estatuto da Mantenedora: “criar, instalar e manter estabelecimentos de ensino de todos os níveis, prioritariamente de nível superior, com estrita observância de legislação que lhe for aplicável”. A criação foi legitimada pelo Decreto n. 85.977, de 05 de maio de 1981, publicado no Diário Oficial da União (D.O.U.) de 06 de maio do mesmo ano. Por solicitação da Mantenedora e considerando a implantação de novos cursos em diversas áreas, pelo Parecer CES nº 1.194/99, a Instituição teve sua denominação modificada de Faculdade para Executivos para Faculdade de Ciências, Cultura e Extensão – FACEX, conforme Parecer homologado pelo Despacho do Ministro da Educação, publicado no D.O.U., de 19 de janeiro de 2000. Através da Portaria Nº 1.099 do Ministério da Educação, de 31 de agosto de 2012, a FACEX passa a condição de Centro Universitário denominado UNIFACEX.

1.2. ATENDIMENTO DA IES AOS REQUISITOS LEGAIS

Requisitos Legais	Contemplado como
Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme o disposto na Lei 10.098/2002, nos Decretos 3.095/2001, 5.296/2004, 6.949/2009, 7.611/2011 e na Portaria 3.284/2003.	A instituição apresenta condições adequadas de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. Referência localizada na página 80.

Titulação do Corpo Docente	Todos os docentes do curso possuem pós-graduação
Comissão Própria de Avaliação (CPA), conforme o art. 11 da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004.	A IES possui CPA implantada e atuante. Referência localizada na página 28.
Disciplina de Libras	A IES mantém a disciplina na matriz curricular como obrigatória no caso das licenciaturas, e ao mesmo tempo oferta como optativa para os demais cursos. Referência localizada na página 58.
Carga horária mínima do curso	A Instituição está cumprindo integralmente esta exigência. Referência localizada na página 58.
Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e africana e indígena, conforme o disposto na Lei nº 11.645 de 10/03/2008, na Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004 e na Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003.	A Instituição está cumprindo às exigências das legislações através da disciplina de ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL, GESTÃO E POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE e em outras atividades de forma transversal. Referências localizadas nas páginas 106 e 116.
Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos	A Instituição está cumprindo às exigências das legislações através das disciplinas de Ética e Exercício Profissional, Optativa II - (A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e As Ações De Nutrição Nas Práticas De Saúde), Educação Alimentar E Nutricional, Gestão e Políticas de Alimentação, Nutrição e Saúde, Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde

	Coletiva II e em outras atividades de forma transversal. Referências localizadas nas páginas 106, 110, 113, 116, 121.
Políticas de educação ambiental, conforme o disposto na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e no Decreto nº 4.281, de junho de 2002.	A Instituição está cumprindo às exigências das legislações através das disciplinas de EPIDEMIOLOGIA GERAL E MEIO AMBIENTE e em outras atividades de forma transversal. Referências localizadas nas páginas 99.
NDE	Pelo menos o coordenador e 5 professores; Pelo menos 50% dos docentes com <i>stricto sensu</i> ; e pelo menos 60% dos docentes em regime TP e TI. Referência localizada na página 75.
Estágio Supervisionado, Atividade complementar e TCC.	Consoante com as Diretrizes do curso. Referências localizadas nas páginas 49, 52, 53.
Tempo de Integralização	Consoante as Diretrizes do Curso na página 58.

1.3. ATO DE CREDENCIAMENTO DO CURSO

Denominação do curso:	Curso Superior de Bacharelado em Nutrição				
Habilitação:	-				
Modalidade:	Presencial				
Endereço de oferta do curso:	Rua Orlando Silva, 2896 – Capim Macio – Natal/RN				
Ato Legal de Autorização e Reconhecimento do Curso de Nutrição do Centro Universitário Facex (UNIFACEX)	Portaria SERES/MEC nº 121/2012				
Turno de funcionamento:	Integral	Matutino	Vespertino	Noturno	Total
(*)Nº. de vagas anuais oferecidas:	-	100	-	100	200
Regime de matrícula:	Semestral por disciplina				
Dimensão das turmas:	Teórica		Prática		

	50 (cinquenta) alunos	
Duração do curso:	Tempo Mínimo	Tempo Máximo
	08 (oito) semestres = 04 (quatro) anos	16 (dezesesseis) semestres = 8 (oito) anos

1.4. HISTÓRICO DO CURSO

No Brasil, a formação de Profissionais em Nutrição é um processo recente e um campo de atuação em evolução.

A situação sociopolítica que vivenciava o país no final da década de 30 com a modernização da economia e criação das bases da industrialização, assim como, os desafios da 2ª Guerra Mundial demandaram aumento e melhoria da produção, abastecimento e consumo de alimentos condizentes com as exigências nutricionais para trabalhadores das indústrias. Portanto, foi necessário o incentivo para formação de recursos humanos na área de Nutrição. Logo, o trabalho do nutricionista estava vinculado inicialmente às políticas assistenciais do governo brasileiro (SIMONARD-LOUREIRO et al, 2006).

O primeiro curso de Nutrição no Brasil iniciou-se em outubro de 1939, com a criação do atual Curso de Graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP). Já na década seguinte contava com a fundação de mais três Cursos de Nutrição no Rio de Janeiro: Curso de Graduação em Nutrição da Universidade do Rio de Janeiro (UNI-RIO, 1940), Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ, 1944) e Curso de Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ, 1948) (VASCONCELOS, CALADO, 2011).

A partir das décadas de 50 e de 60 foram criados os primeiros Cursos de Graduação em Nutrição da Região Nordeste. Representados pelos atuais Cursos de Graduação em Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA, 1956) e o Curso de Graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE, 1957). Na mesma década foi fundado mais um Curso no Rio de Janeiro,

o Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal Fluminense (UFF, 1968) (VASCONCELOS, CALADO, 2011).

No Brasil, o Curso de Graduação em Nutrição foi reconhecido como de nível superior em 1964 mediante Parecer nº 265 DOU de 5/11/62 do Conselho Federal de Educação (CEF) que instituiu o seu primeiro currículo mínimo. Em 1974, por meio da resolução nº. 36 foi aprovado o segundo currículo mínimo que definia o ciclo básico e o ciclo profissionalizante com inserção de conteúdos de alimentos e saúde pública, em acréscimo aos já existentes relacionados às ciências biológicas e saúde que determinava uma duração mínima de três anos ao curso, tempo este que foi ampliado com base nas recomendações da I e II Conferências sobre Adestramento de Nutricionistas-Dietistas de Saúde Pública, realizadas em Caracas (1966) e São Paulo (1973) passando para quatro anos a duração mínima do Curso de Nutrição. (CALADO, 2012; SIMONARD-LOUREIRO et al, 2006).

O Governo Brasileiro incentivou a expansão dos Cursos de Graduação em Nutrição no país frente às necessidades do mercado por meio da Lei nº 5.540 instituída em 1968 que promoveu a Reforma Universitária e ocasionou significativa expansão dos Cursos de Graduação em Nutrição no Brasil (SIMONARD-LOUREIRO et al, 2006). A criação do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN, 1972) e a Lei de Diretrizes e Bases (1996) promoveu o aumento do número de vagas para o ensino superior no país e que incentivou a formação de Profissionais de Nutrição para atuarem em programas e projetos. A partir dessas iniciativas aconteceu a expansão dos 45 (quarenta e cinco) Cursos de Graduação em Nutrição já existentes até 1996. Vale destacar que no período entre 1997 a 2012 foram criados mais 384 Cursos de Graduação em Nutrição no Brasil (CALADO, 2012; CALADO, 2013).

A expansão dos Cursos de Graduação em Nutrição promovida pelas mudanças nas leis que regem a educação superior no Brasil trouxe também uma visão diferente do papel do nutricionista. Nessa perspectiva, vale destacar a aprovação das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição, em 7 de novembro de 2001 que consolidou o papel do Nutricionista na promoção da alimentação saudável para a população brasileira (CALADO, 2013).

Em agosto do ano de 2012 existiam no Brasil 429 cursos distribuídos da seguinte forma: Região Norte (19), Região Centro-Oeste (29), Região Nordeste (75), Região Sudeste (239) e Região Sul (67). Essa expansão tem se concentrado no setor privado de ensino ao considerarmos que dos atuais 429 Cursos de Graduação em Nutrição, 82,9% são do setor privado (CALADO, 2012).

De acordo com pesquisas realizadas pelo Centro Universitário FACEX - UNIFACEX no site de cadastros das IES e cursos do MEC, em 2016, há em Natal-RN sete IES que oferecem o Curso de Graduação em Nutrição, conforme mostra o quadro abaixo:

Instituição	Modalidade	Município	VAGAS/TURNO	CI	IGC	Enade	CPC	CC
UNIFACEX	Presencial	Natal	200/MATUTINO	4	4	SC	-	-
UNIRN	Presencial	Natal	100/MATUTINO	4	4	2	3	5
UNINASSAU	À distância	Natal	2000	4	3	-	-	-
ESTACIO FATERN	Presencial	Natal	100 (MATUTINO/NOTURNO)	4	3	SC	-	-
FANEC	Presencial	Natal	100	3	3	-	-	3
UFRN	Presencial	Natal	83 (INTEGRAL)	5	4	4	4	4
UFRN	Presencial	Santa Cruz	40(INTEGRAL)	5	4	4	4	4
UNP	Presencial	Natal	300 (MATUTINO/NOTURNO)	3	3	2	3	4
UNP	Presencial	Mossoró	250 (MATUTINO/NOTURNO)	3	3	2	3	4

Quadro demonstrativo das instituições, número de vagas e avaliações dos cursos de nutrição no Rio Grande do Norte.

Atentos a essas considerações foi que o UNIFACEX propôs o Curso de Graduação em Nutrição voltado para a satisfação das expectativas, das demandas e das necessidades sociais de saúde da população. Isso demonstra o permanente interesse do UNIFACEX em expandir sua atuação neste campo de conhecimento, cumprindo objetivos sociais, em prol da melhoria da qualidade do ensino e da promoção da saúde, com ênfase no SUS, em Natal, RN (Brasil).

2. CONTEXTOS INSTITUCIONAIS

2.1. DA MANTENEDORA

2.1.1. Identificação

Mantenedora	CIFE – CENTRO INTEGRADO PARA FORMAÇÃO DE EXECUTIVOS			
CNPJ:	08.241.911/0001-12			
End.:	Rua ORLANDO SILVA	nº:	2896	
Bairro:	CAPIM MACIO	Cidade:	NATAL	CEP: 59080-020 UF: RN
Fone:	(84) 3235-1415	Fax:	(84) 3235-1433	
E-mail:	secretaria@facex.com.br			

2.1.2. Dirigente Principal

Nome:	JOSÉ MARIA BARRETO DE FIGUEIREDO			
CPF:	004.254.604-44			
E-mail:	secretaria@facex.com.br			

2.1.3. Finalidades

A Mantenedora tem como finalidades educativas o desenvolvimento:

- De uma atitude de curiosidade, reflexão e crítica frente ao conhecimento e à interpretação da realidade;
- Da capacidade de utilizar crítica e criativamente as diversas linguagens do mundo contemporâneo;

- Da autonomia, cooperação e sentido de coresponsabilidade nos processos de desenvolvimento individuais e coletivos;
- De uma atitude de valorização, cuidado e responsabilidade individual e coletiva em relação à saúde;
- Da competência para atuar no mundo do trabalho dentro de princípios de respeito por si mesmo, pelos outros e pelos recursos da comunidade;
- Do exercício da cidadania para a transformação crítica, criativa e ética das realidades sociais;
- Da motivação para dar prosseguimento à própria educação, de forma sistemática e assistemática;
- Do pleno exercício de suas funções cognitivas e socioafetivas;
- Da capacidade de aprender com autonomia e assimilar o crescente número de informações, adquirindo novos conhecimentos e habilidades;
- Da capacidade de enfrentar situações inéditas com dinamismo, flexibilidade e criatividade; e
- Da capacidade de usar o conhecimento para ser feliz, relacionar-se com a natureza, ser gestor da própria vida e ajudar os outros.

2.2. DA MANTIDA

2.2.1. Identificação

Mantida:	Centro Universitário Facex (UNIFACEX)		
End.:	Rua Orlando Silva	nº:	2897
Bairro:	Capim Macio	Cidade:	Natal
		CEP:	59.080-020
		UF:	RN
Fone:	(84) 3235-1415	Fax:	(84) 3235-1433
E-mail:	secretaria@facex.com.br		
Site	www.unifacex.com.br		

2.2.2. Atos Legais de Constituição

DADOS DE CREDENCIAMENTO:	
Documento/Nº:	Portaria nº 1.099/2012

Data Documento:	31 de agosto de 2012
Data da Publicação:	04 de setembro de 2012

2.2.3. Dirigentes Principais

Cargo	Reitor		
Nome:	Raymundo Gomes Vieira		
CPF:	010.813.814-34		
Fone:	(84) 3235-1404	Fax:	(84) 3235-1433
E-mail:	vieira@unifacex.com.br		

Cargo	Pró-Reitor Acadêmico		
Nome:	Ronald Fábio de Paiva Campos		
CPF:	673.006.424-20		
Fone:	(84) 3235-1403	Fax:	(84) 3235-1433
E-mail:	ronald@unifacex.com.br		

Cargo	Pró-Reitora Administrativa		
Nome:	Candysse Medeiros de Figueiredo		
CPF:	664.876.684-00		
Fone:	(84) 3217-8348	Fax:	(84) 3235-1433
E-mail:	candysse@unifacex.com.br		

2.2.4. Histórico da IES

O Centro Universitário Facex - UNIFACEX tem os seus primórdios em 23 de maio de 1972, quando por determinação de sua mantenedora, o Centro Integrado para Formação de Executivos, foi implantado o curso de Secretariado Executivo. Surgia, através desta primeira ação pedagógica da mantida, a Faculdade para Executivos. Como tivesse sua origem em curso livre, a Faculdade pautou o seu fazer educacional, cumprindo o currículo pleno estabelecido pelo Conselho Federal de Educação.

Essa autonomia permitiu à mantenedora regularizar sua mantida, consoante ao disposto na Portaria Ministerial nº 942/79, bem como autorizar o seu curso matriz. Nesse

aspecto a comissão verificadora foi incisiva no seu parecer ao pronuncia-se *in verbis*: este curso oferece condições para autorização e funcionamento. Através do Parecer SESU 267/19881, ficou autorizado o Curso de Secretariado Executivo, homologado através do Decreto nº 85.977, de 05 de maio de 1981.

Estava assim a Faculdade de Ciências, Cultura e Extensão do Rio Grande do Norte, sucedânea da Faculdade para Executivos, devidamente legalizada, bem como suas ações pedagógicas retroagindo a 1972. Em síntese, o UNIFACEX conta hoje com 26 cursos superiores devidamente autorizados. Destes, quinze já passaram pelo processo de Reconhecimento, três aguardam a designação de Comissão para Reconhecimento e quatro ainda não atingiram o tempo mínimo necessário para solicitar o Reconhecimento.

A Instituição possui um Corpo Docente com mais de 180 professores qualificados: Doutores, Mestres e Especialistas, os quais se dedicam a preparar seus discentes cuidadosamente para construir o Brasil do futuro. Colaboradores da Central de Atendimento, Biblioteca e Laboratórios estão sempre disponíveis para recebê-los.

A instituição tem 5 Unidades construídas, com 89 salas de aulas, auditórios, anfiteatros, laboratórios especializados, reservadas ainda as salas da Educação Infantil, com 20.000m² de área construída. Todas as instalações são modernas, bem equipadas, adaptadas aos Portadores de Necessidades Especiais, permitindo o amplo funcionamento de todas as atividades acadêmicas desenvolvidas no ensino, na pesquisa e extensão.

O UNIFACEX já formou ao longo destes 43 anos, mais de 5000 alunos, nos seus diversos cursos, colocando, no mercado de trabalho, profissionais capacitados, com espírito inovador e empreendedor, mudando a realidade regional e do país.

O programa da Pós-Graduação conta cerca de 33 cursos de pós-graduação *lato sensu*. Todos os cursos da Pós-graduação do UNIFACEX seguem rigorosamente a legislação pertinente e os certificados têm validade nacional, atendendo a Resolução CNE/CES nº 1, de 8 de junho de 2007.

A instituição apresenta IGC 4. Em 2012, foi publicada a homologação do Parecer 106/2012, do Conselho Nacional de Educação pelo Exmo. Ministro da Educação, transformando a Instituição em Centro Universitário FACEX.

2.2.5 Área de Atuação e Inserção Regional

Localizado na região Nordeste do Brasil, o estado do Rio Grande do Norte possui uma área de 52.796,791 km² e, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, tem uma população estimada em 3.168.027 habitantes. A capital, Natal, de acordo com a última atualização do Censo 2010, tem 807.739 habitantes.

Além de Natal, o estado tem duas outras cidades com mais de 150 mil habitantes: Mossoró (259.815 habitantes) e Parnamirim (202.456 habitantes). Com mais de 50 mil habitantes, temos os municípios de São Gonçalo do Amarante (87.668 habitantes), Ceará-Mirim (68.141 habitantes), Macaíba (69.467 habitantes), Caicó (62.709 habitantes) e Assu (53.227 habitantes).

2.2.6 População da Área de Influência do UNIFACEX

O UNIFACEX é uma instituição de ensino superior localizada na região metropolitana da cidade de Natal-RN. Além da capital do Estado, o UNIFACEX atende a outros municípios em uma região bastante povoada. A Tabela 1 a seguir demonstra a área de atuação do UNIFACEX que, de forma geral, atende à região metropolitana de Natal e municípios circunvizinhos, totalizando aproximadamente 1.350.000 habitantes.

LOCAL	POPULAÇÃO
ESTADO	3.168.027
Natal	803.739
Parnamirim	202.456
Ceará-Mirim	69.005
Macaíba	69.467
Extremoz	24.569

São Gonçalo do Amarante	87.668
São José de Mipibú	39.776
Monte Alegre	20.685
Nísia Floresta	23.784

Tabela 1: População de natal e municípios circunvizinhos

Fonte: IBGE (2010)

Vivemos um momento na história humana pelo qual conhecer é empoderar-se. O mercado busca profissionais que apresentem um currículo onde fique evidenciado seu interesse pelo conhecimento, pois em um mundo globalizado é exigido dos profissionais o estabelecimento de conexões e competências que só o conhecimento é capaz de mobilizar.

É importante destacar que a dinamicidade das mudanças de natureza social, política, econômica, cultural e tecnológica, oriundas do reflexo da globalização, repercute na necessidade das pessoas apropriarem-se do conhecimento sistematizado para fazer frente às novas exigências do mundo do trabalho e da própria sociedade.

Nesse contexto, a busca da população pelo acesso à educação tornou-se um imperativo por parte dos cidadãos, fato que tem ocasionado impactos na educação superior, sob diversos aspectos.

No Rio Grande do Norte, o UNIFACEX desenvolve suas atividades no município de Natal, mas os reflexos da sua ação são sentidos numa área de abrangência formada, principalmente, por 09 municípios, conforme mostra a Tabela 1 anterior.

Apesar dos avanços obtidos, nos últimos anos, com o Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), é evidente a importância da participação das instituições privadas para a inclusão e melhoria do ensino superior no Brasil, devido, principalmente, à limitação que os meios públicos demonstram de atender a demanda existente.

De forma qualitativa, o quadro educacional da sociedade brasileira, e também norte-rio-grandense, tem mostrado avanços significativos. As instituições privadas participam

ativamente do processo de inclusão dos brasileiros que até então estavam marginalizados e excluídos da educação superior.

2.2.7 Contexto Educacional

Até a segunda metade da década de 1990 foi realizada no Brasil uma reforma educacional sem precedentes, que ainda está em processo. Com efeito, do ensino fundamental ao superior uma institucionalização de leis e decretos, promulgados desde 1995, acionou mudanças em aspectos tão variados quanto financiamento, gestão, acesso, avaliação, currículo e carreira docente. Continuou avançando através de outros modelos de gestão da educação brasileira.

A oferta no Ensino Médio em 2012 totalizou 8.376.852 matrículas, 0,3% menor que em 2011. Assim como em anos anteriores, a rede estadual continua a ser a maior responsável pela oferta de ensino médio, com 85% das matrículas. A rede privada atende 12,7% e as redes federal e municipal atendem juntas pouco mais que 2% (INEP 2013).

De acordo com a tabela dados preliminares do Censo escolar 2014 mostraram que essa distribuição está presente em todas as regiões, com pequenas variações. No Rio Grande do Norte a distribuição de matrículas referente ao ensino médio na esfera estadual: 108.276 matrículas, municipal: 0 matrículas, Federal: 8.688 matrículas, privadas: 18.123 matrículas.

Unidades da Federação	Nº Matrículas Ensino Médio
Nordeste	2.486.394
Maranhão	306.762
Piauí	127.171
Ceará	384.808
R. G. do Norte	134.491
Paraíba	136.705
Pernambuco	381.091
Alagoas	127.191
Sergipe	81.156
Bahia	295.472

Número de matrículas no ensino médio em 2014.

Fonte: MEC/Inep/Deed.

A Educação Básica tem por finalidade, segundo o artigo 22 da LDB, "desenvolver o educando, assegurar-lhe a formação indispensável para o exercício da cidadania e fornecer-lhe meios para progredir no trabalho e em estudos posteriores".

Esta última finalidade deve ser desenvolvida precipuamente pelo ensino médio, uma vez que entre as suas finalidades específicas incluem-se "a preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando" a ser desenvolvida por um currículo que destacará a educação tecnológica básica, a compreensão do significado da ciência, das letras e das artes; o processo histórico de transformação da sociedade e da cultura; a língua portuguesa como instrumento de comunicação, acesso ao conhecimento e exercício da cidadania.

O MEC está em processo de implementação do Plano de Desenvolvimento da Escola (PDE) que é definido como uma ferramenta gerencial que orienta a administração escolar. Todas as ações realizadas com os Estados e Municípios necessitam de articulações através da construção e apresentação de Plano de Ações que contemplam inclusão, espaço de participação da comunidade escolar, atuação dos conselhos, garantindo a democracia e descentralização do poder, e desconcentração do fazer administrativo, acadêmico e pedagógico.

A expansão do ensino superior tem sido uma realidade educacional em todo o Brasil, pois as Instituições de Ensino Superior (IES), respondem às necessidades e exigência do mercado. Para uma melhor visualização do crescimento vejamos os dados a seguir.

Evolução do Número de Cursos de Graduação, por Categoria Administrativa e Matrículas – Brasil – 2009 – 2013.

Categoria Administrativa						
Ano	Total Geral	Total Pública	Federal	Estadual	Municipal	Privada
2009	28.671	8.628	4.647	3.245	736	20.043
2010	29.507	9.245	5.326	3.286	633	20.262
2011	30.420	9.833	5.691	3.359	783	20.587
2012	31.866	10.905	5.978	3.679	1.248	20.961
2013	32.049	10.850	5.968	3.656	1.226	21.199
Matrículas						
Ano	Total Geral	Total Pública	Federal	Estadual	Municipal	Privada
2013	7.526.681	2.105.042	1.252.952	660.819	191.271	5.421.639

Tabela elaborada pela Deed/Inep. Observação: Não inclui Área Básica de Ingresso (ABI).

Fonte: MEC/Inep

O Brasil registrou 7.305.977 estudantes matriculados em cursos de graduação no ensino superior, segundo dados do Censo da Educação Superior divulgados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP) (09/2014). Os números são referentes ao ano de 2013.

São 268.289 matrículas a mais que em 2012, um crescimento de 3,8%, sendo 1,9% na rede pública e 4,5% na rede privada. O censo mostrou também que o número de formandos caiu pela primeira vez desde 2003. O crescimento do número de matrículas foi inferior em relação ao censo anterior, quando o número de matrículas aumentou 4,4% de 2011 para 2012.

Deste total de estudantes universitários, 5,3 milhões (73,5%) estão nas instituições particulares. O restante (1,9 milhão) divide-se entre instituições federais (1,1 milhão), estaduais (604 mil) e municipal (190 mil). Os alunos matriculados em cursos de graduação no Brasil estão distribuídos em 31.866 cursos, oferecidos por 2.391 instituições.

Os dados mostram uma leve diminuição no número de alunos que entram no ensino superior (caiu de 2.747.089 em 2012 para 2.742.950 em 2013). O total de estudantes que ingressaram no ensino superior somente em 2013 chegou a 2.742.950, um número 76,4% maior do que o registrado há dez anos. No Rio Grande do Norte podemos visualizar a seguir o perfil das IES que compõem a oferta no Estado Potiguar.

Instituições de Ensino Superior (IES) no RN (2009-2013)

Ano	Instituição de Ensino Superior			
	Privadas	% variação	Públicas	% variação
2009	19	-	5	-
2010	22	13,6	5	0
2011	20	-9,0	5	0
2012	19	-5,0	5	0
2013	20	5,0	5	0

Fonte: Plano Estadual de Educação/RN (2015)

Os dados mostram que o número de IES públicas permaneceu inalterado no RN no período analisado, 2009-2013. Quanto às instituições privadas, exibiram um crescimento significativo de 15,7%, no ano de 2010. No entanto, nos anos seguintes, 2011 e 2012 apresentou taxa negativa de crescimento e no ano de 2013 voltou a ter as mesmas 20 instituições que existiam em 2011.. Em 2013 o aumento nas IES privadas foi de 5%. Avançando, demonstramos as matrículas ocorridas nas IES de 2009 até 2013.

Matrícula nos cursos de graduação presencial das IES do RN (2009-2013)

Ano	IES Públicas	% variação	IES Privadas	% variação
2009	39.966	-	43.125	-
2010	39.698	-0,6	47.317	8,8
2011	44.714	12,6	52.333	9,5
2012	44.896	0,3	57.926	9,6
2013	50.901	11,8	63.074	8,1

Fonte: Plano Estadual de Educação/RN (2015)

As matrículas nos cursos de graduação presencial das instituições públicas e privadas aumentaram no geral em 27% no RN, no período de 2009 a 2013, passando de 83.091 para 113.975. As IES públicas detêm 44,6% das matrículas e as privadas 55,3%. Nas públicas o aumento de matrículas foi de 22% e nas privadas chegou a 31,1%.

O crescimento do número de matrículas nas IES privadas acontece de modo crescente e contínuo, enquanto que nas IES públicas há oscilação, inclusive com taxa de crescimento negativa, a de -0,6% no ano de 2010. Mesmo assim, o aumento nas IES públicas foi menor em relação à expansão de matrículas na rede privada que apresentou um aumento significativo. Os números de cursos de graduação ofertados no RN acompanharam o crescimento do número de matrículas, como se visualiza a seguir.

Número de Cursos de Graduação presencial nas IES do RN (2009-2013)

Ano	IES Públicas	% variação	IES Privadas	% variação
2009	233	-	144	-
2010	268	13	161	10,5
2011	278	3,6	167	3,6
2012	288	3,4	170	1,7
2013	278	-3,4	185	8,1

Fonte: Plano Estadual de Educação/RN (2015)

O Quadro anterior mostra o número de cursos de graduação presencial nas IES do RN que totalizam 463, no período de 2009 a 2013, sendo que, em 2013, as públicas detinham 60% dos cursos e superaram em 93 cursos as IES privadas.

Embora os dados apresentem o domínio das IES públicas no que diz respeito ao número de cursos de graduação presencial, é importante observar que houve um decréscimo de 3,4% em 2013. Na rede privada percebe-se que em 2011 e 2012 ocorreu um pequeno aumento voltando a ter um crescimento maior em 2013, totalizando 185 cursos.

As 25 (vinte e cinco) IES do estado do Rio Grande do Norte equivalem apenas a 1% do total do País e 5,5% da Região Nordeste. Destas, 20 são instituições privadas que respondem por 69.621 matrículas que correspondem a 50,3% das efetivadas no ensino superior do Estado, dados do Censo do Ensino Superior de 2013.

O INEP (2015) traz um panorama do Plano Nacional de Educação- PNE (2014-2024), em que mostra a necessidade de ampliação da oferta de vagas no ensino superior brasileiro. A meta 12 do PNE objetiva elevar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% e a taxa líquida para 33% (trinta e três por cento) da população de 18 a 24 anos, assegurada a qualidade da oferta e expansão para, pelo menos, 40% (quarenta por cento) das novas matrículas, no segmento público. Com isso o espaço institucional para contribuição do Centro Universitário FACEX com o cumprimento da referida meta vai ao encontro da necessidade da própria política de educação proposta.

É evidente que a Meta é desafiadora, pois como reflete o INEP (2015) não obstante a tendência de crescimento da taxa bruta de matrícula observada entre 2004 e 2013, o indicador ainda se encontra distante da meta para 2024 que é de 50%.

Esse crescimento que o mundo da educação vem carecendo é o *lócus* de ação das IES Privadas, que somada com as demais decisões de outras IES devem envidar esforços para o alcance da Meta 12 e das demais constantes no PNE e que couberem ao ensino superior. De forma qualitativa, o quadro educacional da sociedade brasileira, e também norte-rio-grandense, tem mostrado avanços significativos. As instituições privadas participam ativamente do processo de inclusão dos brasileiros que até então estavam marginalizados e excluídos da educação superior.

Diante dessa realidade, o UNIFACEX, respaldado em 43 anos de serviços prestados a educação regional, apresenta-se à sociedade norte-rio-grandense como uma opção de ensino superior que contribui para melhorar a oferta de conhecimentos técnicos e científicos para os alunos oriundos do ensino médio através de cursos reconhecidos pelo MEC distribuídos nas diversas áreas do conhecimento.

A proposta de desenvolvimento do UNIFACEX vem ao encontro do compromisso de manter o progressivo crescimento para atender às necessidades locais e regionais de forma que faça desta Instituição uma das principais referências em ensino, pesquisa/iniciação científica e extensão do Estado do Rio Grande Norte.

2.3. CARACTERÍSTICAS DA INSTITUIÇÃO

2.3.1. Perfil Institucional

2.3.1.1. Missão

A missão do Centro Universitário FACEX, é “disseminar os saberes, entendendo o contexto e atendendo a sociedade por meio do ensino, da iniciação científica e da extensão, comprometido com o desenvolvimento político, ético, cultural e socioambiental.”

2.3.1.2. Visão de Futuro

Em sua visão de futuro, o Centro Universitário FACEX pretende consolidar-se como uma das mais importantes instituições de ensino superior do estado e da região, contribuindo com o ensino, a iniciação científica e a extensão, sempre sintonizado com as tendências e vocações do mundo do trabalho e com o desenvolvimento sustentável da região onde está inserido.

2.3.1.3. Princípios

A missão institucional demonstra que o Centro Universitário FACEX está comprometido com a qualidade intelectual da formação de seus alunos, com a qualidade do atendimento às necessidades, aos anseios e às expectativas da sociedade, formando profissionais competentes e capazes de encontrar soluções criativas para os problemas locais, regionais e nacionais.

Este compromisso institucional está ancorado em princípios filosóficos e crenças ético-educacionais que norteiam as suas ações, entre os quais cabe destacar:

- Consciência de sua responsabilidade social, comprometido com os valores de justiça, igualdade e fraternidade;
- Atuação permanente no resgate da cidadania – na formação do cidadão, ser ético e político, consciente de seus direitos e deveres, apto a intervir no processo de desenvolvimento socioeconômico da comunidade em que atua, com uma visão integradora de sociedade e do mundo;
- Ação aglutinadora, aberta a todo saber, crítica, criativa e competente, capaz de contribuir com o desenvolvimento do Estado e da região em que está inserido.
- Compromisso com resultados na busca contínua do elevado desempenho acadêmico-científico de sua comunidade;
- Disponibilidade para fazer parcerias e alianças com outras instituições, objetivando desenvolver programas de integração com vistas à formação e ao aperfeiçoamento dos valores humanos;
- Igualdade de condições para o acesso e a permanência na Instituição;
- Liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber;
- Pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas;
- Respeito à liberdade e apreço à tolerância;
- Garantia de padrão de qualidade e vinculação entre a formação acadêmica, o trabalho e as práticas sociais.

2.3.1.4. Objetivo Geral

Formar profissionais e desenvolver atividades acadêmicas nas diversas áreas do conhecimento, estimulando a criação cultural, o espírito científico e o pensamento reflexivo, bem como a construção dos valores humanos, tendo em vista os problemas do mundo presente, visando contribuir para o desenvolvimento local, regional e nacional.

Destaca-se que o objetivo geral será traduzido da seguinte forma:

- Estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo, propiciando condições de educação ao homem, como sujeito e agente de seu processo educativo e de sua história, pelo cultivo do saber, em suas diferentes vertentes, formas e modalidades;
- Formar valores humanos nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira;
- Incentivar e apoiar a iniciação e a investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia e a criação e difusão da cultura;
- Promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;
- Suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;
- Estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;
- Promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas no Centro Universitário;
- Preservar os valores éticos, morais, cívicos e cristãos, contribuindo para aperfeiçoar a sociedade, na busca do equilíbrio e bem estar do homem;
- Ser uma instituição aberta à sociedade, contribuindo para o desenvolvimento de todas as faculdades intelectuais, físicas e espirituais do homem; e
- Ser uma instituição comprometida com o desenvolvimento da cidade de Natal e, em especial, do Estado do Rio Grande do Norte e com a preservação da memória das manifestações culturais e folclóricas de seu povo.

2.3.1.5. Objetivos Específicos

Para atender ao objetivo geral, foram delineados os seguintes objetivos específicos:

- Aperfeiçoar, permanentemente, a organização administrativa com vistas à eliminação de disfunções burocráticas e à promoção da gestão proativa de médio e longo prazo;
- Desenvolver o corpo docente e técnico-administrativo, viabilizando a associação entre o máximo de qualificação acadêmica com o máximo de compromisso social da Instituição;
- Sistematizar projetos e programas para garantir o acesso, a permanência e o desenvolvimento do corpo discente;
- Aperfeiçoar a organização didático-pedagógica de forma a garantir atividades e serviços acadêmicos de excelência;
- Ofertar cursos de graduação e de pós-graduação nas diferentes áreas de conhecimento e em consonância com os anseios da sociedade e, conseqüentemente, com o mercado de trabalho;
- Fomentar a investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e da tecnologia, a difusão da cultura e o entendimento do homem e do meio em que vive;
- Promover a extensão e a cultura extensionista, aberta à participação da comunidade, visando à difusão dos resultados e benefícios da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica;
- Propiciar condições e infra-estrutura compatível com a comunidade acadêmica e com o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas pelo Centro;
- Consolidar mecanismos de gestão financeira e orçamentária que permitam o desenvolvimento institucional sustentável;

- Aprimorar o processo de acompanhamento e avaliação das atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão, do planejamento e da gestão universitária.

Ressalta-se que esses objetivos específicos representam o fundamento para a construção das metas e do plano de ação institucional.

2.3.2. Auto-Avaliação Institucional

A política adotada pela Instituição para a avaliação institucional visa assegurar uma sistemática de avaliação interna e externa, que contemple as dimensões qualitativa e quantitativa, vitais para o acompanhamento e o aperfeiçoamento do modelo de gestão atual.

Para o sucesso do planejamento e da gestão organizacional, e para que os objetivos e metas aqui definidos sejam efetivamente atingidos, é fundamental que haja um acompanhamento efetivo de todo o processo de elaboração e implantação do PDI, bem como, verificar se os resultados obtidos estão em consonância com os planejados. O acompanhamento dos objetivos e das ações realizadas permite que os mesmos possam ser revistos e alterados, ante o dinamismo do processo educacional.

Em sendo assim, seja para cuidar que as ações estejam sendo cumpridas, seja para rever as metas inicialmente estabelecidas, o UNIFACEX faz o constante acompanhamento do Plano de Desenvolvimento Institucional, dos objetivos traçados e das metas estabelecidas por meio de um processo bem definido de avaliação.

Neste sentido, os objetivos e metas que foram frutos de ampla discussão devem ser acompanhadas por toda a comunidade acadêmica. Nesta perspectiva, a avaliação do desenvolvimento institucional é um processo de criação de cultura, de busca contínua de atualização e de auto-superação pelos atores-sujeitos e de auto-regulação institucional, ao nível das estruturas de poder e do sistema, assegurando, assim, sintonia com as mudanças operadas no entorno, na economia, na ciência e tecnologia.

Pressupõe o envolvimento e a disposição de cada ator-sujeito do processo universitário na busca de patamares superiores de qualidade e de relevância de seu fazer acadêmico. Trata-se de um processo de mudança e de melhoria lento, gradual, com avanços e retrocessos, de não acomodação, de compromisso com o futuro.

A avaliação do desenvolvimento institucional é um processo, sem fim, de busca da qualidade do fazer universitário e pressupõe e exige predisposição à mudança. Desta forma, a política para a avaliação institucional no UNIFACEX esta assentada nos seguintes objetivos:

- Orientar a gestão institucional, em suas dimensões política, acadêmica e administrativa, para promover os ajustes necessários à elevação do seu padrão de desempenho, em consonância com a Lei n. 10.861, de 14 de abril de 2004;
- Reformular as políticas gerais da Instituição e implementar as medidas apontadas pelo processo avaliativo mediante o compromisso da administração com o Programa;
- Aprimorar o sistema de geração, captação e sistematização dos dados acadêmicos e administrativos, permitindo assim o melhor planejamento organizacional, bem como a avaliação continuada dos produtos e processos;
- Incrementar o Processo de Avaliação Institucional, interna e externa, realizando estudos e diagnósticos das atividades-fim e das atividades-meio, identificando em que medidas elas se articulam e correspondem à missão da Instituição na formação do profissional, na produção, divulgação e aplicação do conhecimento;
- Tornar permanente a avaliação institucional das atividades acadêmicas e administrativas como um dos pilares da melhoria da qualidade.

Assim, a Avaliação do Desenvolvimento Institucional implica a criação de uma metodologia de acompanhamento ordenado das ações e prioridades, analisando a distância entre o pretendido e o realizado com a finalidade de contribuir para o aprimoramento dos processos acadêmicos e administrativos do UNIFACEX e de sua imagem junto à sociedade, tendo como parâmetro de eficácia o alcance social das atividades, a eficiência do funcionamento e o crescimento destas atividades.

Desde a criação da Comissão Própria de Avaliação – CPA, instituída pelo Ato GD nº 02, de 10 de junho de 2004 e aprovada pelo CONSUP em 11 de agosto de 2004, o processo de Auto-Avaliação passou a ser uma das atribuições da CPA. Para tanto se utiliza de uma gama de instrumentos de acompanhamento e avaliação institucional que se encontra descrita no documento intitulado de “Plano de Avaliação Institucional”. Nele são detalhadas todas as fase do processo de avaliação interna, bem como aspectos metodológicos e epistemológicos relevantes. É importante ressaltar que, de forma geral e independente do instrumento utilizado, a CPA entende que as orientações do Conselho Nacional de Ensino Superior - CONAES, através das 10 dimensões, norteiam as políticas institucionais de planejamento e de avaliação. Atualmente a autoavaliação da Instituição segue a sistemática da figura a seguir:

DESENHO DA AVALIAÇÃO

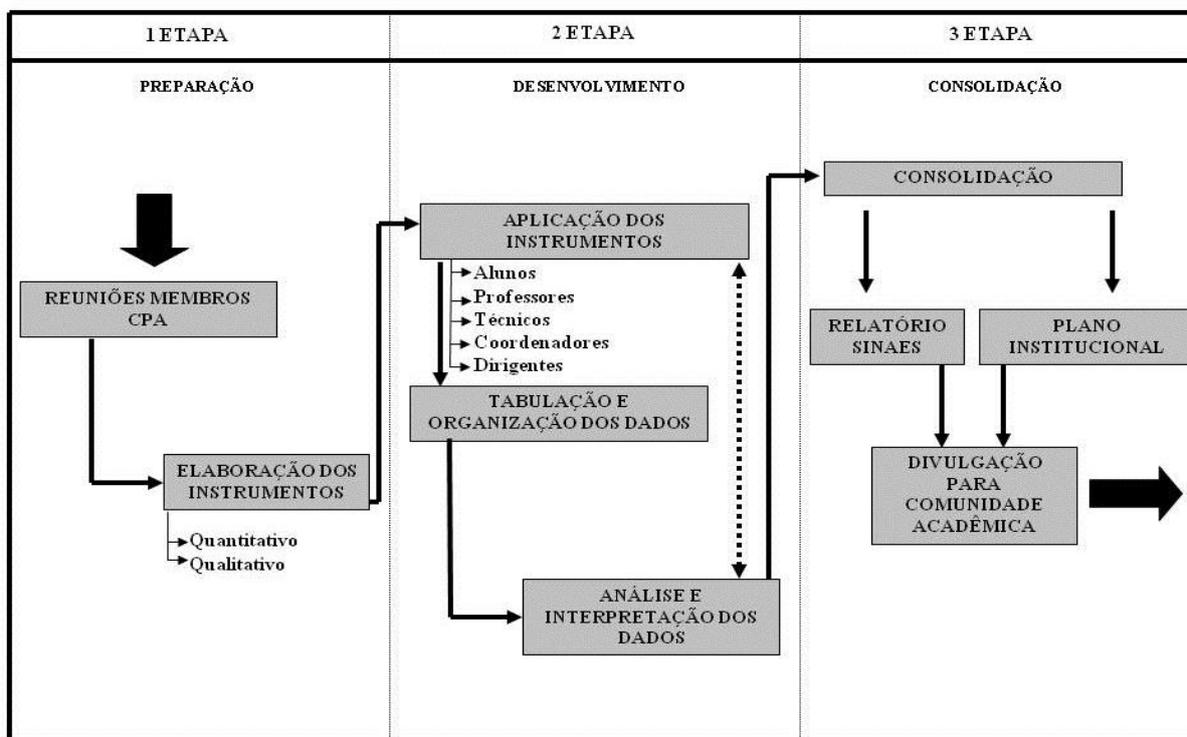


Figura 3: Sistemática de Avaliação da CPA.

2.3.3. Sistemas de Informação e de Comunicação

O registro e controle acadêmico, envolvendo todas as atividades discentes, são feitos pela Secretaria da Instituição por meio de programas informatizados apropriados para este fim. O registro acadêmico é feito por um sistema que atende aos requisitos de segurança, confiabilidade, transparência e agilidade das informações.

O sistema de informação *Universus* registra os dados desde o processo seletivo até a graduação dos alunos. O sistema permite: a matrícula dos alunos; a geração das turmas; acompanhamento das notas; a emissão do histórico escolar; emissão do diário de classe; acompanhamento financeiro; protocolo; espelho da folha de pagamento dos professores; gráficos de avaliação individual, em grupo, por disciplina, por curso, ingresso, evasão, transferências e outros. Servindo à comunidade, o *Universus-Net* possibilita ao discente ter acesso as informações quanto ao vínculo com a instituição, histórico escolar, acompanhamento de notas, boletos de pagamento e demais requerimentos de interesse acadêmico, tudo pela internet.

Para garantir o bom funcionamento da organização é preciso trabalhar e aprimorar os meios de comunicação internos e externos da organização. A comunicação interna é um dos responsáveis pela eficiência operacional das atividades institucionais. Permite o adequado fluxo da informação e a correta execução das tarefas em todos os níveis organizacionais. Já a comunicação externa garante a interação com a sociedade, promovendo um canal bilateral de comunicação.

Para garantir a boa comunicação interna, o UNIFACEX utiliza, dentre outras ferramentas, o *e-mail*. O UNIFACEX possui domínio próprio e todos os setores e funcionários têm e-mails corporativos, facilitando assim a comunicação rápida, segura e eficiente. Para a comunicação com os alunos, a instituição edita bianualmente o Manual do Aluno no qual são colocadas todas as informações necessárias para o direcionamento acadêmico e administrativo.

Nesse Manual estão expostos os principais pontos dos regulamentos institucionais, bem como os direitos e deveres de todos que fazem parte da comunidade acadêmica. Além disso, a instituição faz uso da importante ferramenta AVA (Ambiente Virtual de Aprendizagem), utilizado para viabilizar o fluxo de informação entre a comunidade acadêmica bem como para dar suporte nas atividades servindo de apoio ao ensino e aprendizagem.

Sempre que necessário a Reitoria edita Ofício Circular comunicando as informações importantes para o bom andamento das atividades previstas no calendário acadêmico. As diversas unidades de ensino dispõem, ainda, de murais nos quais são fixadas informações pertinentes aos cursos e as suas respectivas Coordenações. O UNIFACEX também mantém em sua página na Internet, no endereço www.unifacex.com.br, as informações atualizadas do calendário acadêmico, bem como as últimas informações institucionais. Atualmente, a Internet tem se mostrado um canal bastante eficiente para garantir um fluxo contínuo de informação entre a instituição e o meio externo.

3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA



3.1 Aspectos Gerais

3.1.1. Apresentação do projeto do curso

Um Projeto Pedagógico de Curso encerra em si um ideal político pré-definido e uma proposta de trabalho acadêmico detalhada que, por sua vez, descreve um conjunto de capacidades e habilidades a serem desenvolvidas em um dado público alvo pretendido, tudo com base nos referenciais e preceitos associados a tais capacidades, e a metodologia a ser adotada.

Este projeto foi elaborado em atendimento ao artigo 12 da Lei 9.394/96 (LDB) que determina *“os estabelecimentos de ensino, respeitadas as normas comuns e as do seu sistema de ensino, terão a incumbência de: I. Elaborar e executar a sua proposta pedagógica;”*.

Neste projeto se explicita a identidade do curso pretendido contemplando as tendências que regem a produção do saber na área do conhecimento, pautando-se nelas para formar o profissional que se ajuste ao mercado de trabalho, quando essa necessidade se fizer presente. Em outras palavras, em sua intencionalidade, é comandado pelo futuro, pela visão prospectiva, a partir de um presente que se vive.

3.1.2. Justificativa do Curso

O Projeto Político Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição apresenta concepção inovadora e buscou o princípio da interdisciplinaridade, no desenvolvimento de seus componentes curriculares. Para este documento compreende-se a interdisciplinaridade como *“a interação dinâmica entre os saberes”* e como ponto auxiliar do processo de

trabalho e a efetividade do cuidado, na medida em que diferentes conceitos podem interagir (Silva, 2012).

O processo ensino-aprendizagem do Curso de Nutrição do UNIFACEX se fundamenta essencialmente na Educação, aqui compreendida, como o processo permanente de aprender a aprender.

Inicialmente, buscou-se compreender a evolução do conceito sobre disciplina e interdisciplinaridade. “Em seu sentido degradado, a disciplina torna-se um meio de flagelar aquele que se aventura no domínio das idéias que o especialista considera de sua propriedade” (Morin, 2003). A interdisciplinaridade tem sido anunciada como uma proposição para a ruptura com esta forma de conhecimento para o qual fomos “capacitados”.

Elegemos como metodologias participativas para troca de conhecimentos as exposições interativas, dinâmicas de grupo, apresentação de vídeos e multimídia dialogados, atividades e estudos realizados na internet, com posterior reflexão.

Constata-se que um grande desafio para a implantação dos princípios norteadores seria, também, garantir a indissociabilidade entre ensino-pesquisa-extensão. Da experiência dos autores do presente documento abstraíu-se que a elaboração e implantação de projetos de ações integradas de Nutrição nas Práticas de Saúde envolvendo a tríade, ensino, pesquisa, extensão se constituía como um ponto de partida.

A estrutura curricular proposta anuncia o estímulo ao desenvolvimento de pesquisas, estudos e intervenções em Alimentação, Nutrição e Saúde que favorecessem o atendimento das necessidades sociais de saúde da população e a elaboração de subsídios para a consolidação da qualidade do SUS.

As ações de extensão são percebidas e recepcionadas como o “cimento” que deverá unir, da forma mais consistente possível, àquelas duas outras funções, num fazer universitário marcado pelo diálogo com a realidade social, o que por si só já se constitui como uma valiosa iniciativa para o êxito do PPC de Nutrição do UNIFACEX.

O Projeto foi então elaborado de forma alinhada à missão do Centro Universitário UNIFACEX, na tentativa de manter estreita relação com o PDI institucional. O PPC foi

concretizado tomando como referência as diretrizes da Política Nacional de Educação Superior, as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e a Lei que regulamenta a profissão do Nutricionista (Lei no 8.234, de 17 de setembro de 1991).

A proposta se constituiu como um trabalho de ações acadêmicas integradas apresentando articulação com outras áreas do conhecimento, na busca da construção da indissociabilidade entre ensino-pesquisa-extensão, no pleno exercício da interdisciplinaridade.

"E aqui chegamos nós trazendo o seguinte questionamento: como deveremos empreender para trabalharmos o desafio de fortalecer a qualidade da educação superior e de promover a integração das ações de Nutrição nas práticas de saúde, na busca pela integralidade?"

Partimos da definição do complexo processo saúde-doença-cuidado, ou seja o processo desenvolvido ao longo dos ciclos de vida que se concretiza como resultante das condições materiais e simbólicas, dos determinantes sociais, das situações de risco, e, de atitudes das pessoas face à sua história de vida e às suas representações sociais e culturais.

O processo saúde-doença-cuidado foi então adotado, por todos nós, como ponto gerador do PPC do Bacharelado em Nutrição do UNIFACEX, acrescido das competências e habilidades, gerais e específicas do Nutricionista, requeridas para o pleno exercício profissional e pela busca da integralidade na atenção e no cuidado à saúde

Inúmeras tentativas foram realizadas para definição de um diagrama que evidenciasse a concepção aderida aqui. Optou-se pela representação de uma molécula do DNA modificada (Figura 1).

Partindo do processo saúde-doença-cuidado, a figura mostra que cada eixo temático é representado por uma hélice (cores diferentes para cada uma delas) do DNA Modificado. A interseção entre as hélices (eixos) demonstra que todos os eixos se tocam, se encontram, mostrando que ao longo do curso há uma revisitação dos saberes já construídos. A integralidade na atenção e no cuidado à saúde é buscada a cada semestre e a elaboração de atividades envolvendo os saberes construídos a cada eixo, permite a vivência da interdisciplinaridade.

Figura 1. Representação da Molécula de DNA Modificada, representando a concepção do Curso de Nutrição UNIFACEX.



Dessa forma, como acontece com as fitas do DNA, os Eixos estão organizados de forma a representar o suporte necessário ao desenvolvimento do indivíduo, mantendo-se interligados por elementos essenciais, porém, dinâmicos e adaptáveis à condição do meio.

3.1.3. Concepção do Curso

Na concepção do PPC de Bacharelado em Nutrição do UNIFACEX adotamos como princípios norteadores a flexibilização curricular, a interdisciplinaridade, a articulação entre a teoria e a prática, a indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão e a integralidade como eixo da mudança na formação do Nutricionista.

Para tanto consideramos que os 02 (dois) princípios que norteiam os currículos contemporâneos dos Cursos de Graduação no Brasil são, prioritariamente, a flexibilidade curricular e/ou a interdisciplinaridade. Nestes, ainda existe um predomínio de práticas pedagógicas tradicionais representadas principalmente por aulas expositivas, palestras, pouca utilização de recursos tecnológicos e de outras metodologias participativas.

Na execução do projeto do UNIFACEX recomendamos a adoção de uma abordagem motivacional centrada no aprender a aprender, na adoção de novas tecnologias de apoio ao processo ensino-aprendizagem e de estratégias metodológicas, dinâmicas e ativas, focalizada no formando como protagonista do seu próprio aprendizado. A elaboração de experiências pautadas em processos de ensino-aprendizagem mais dinâmicos, baseados na

interdisciplinaridade, deverá contar com o apoio e o esforço institucional do Núcleo Docente Estruturante do Curso, no sentido do acompanhamento, avaliação e atualização das práticas pedagógicas adotadas pelos docentes.

O estabelecimento de parcerias com canais de comunicação e intercâmbios com outras instituições de ensino-pesquisa-extensão, além de convênios com órgãos públicos (e privados) de Educação e de Saúde, em Natal (RN), nos pareceu também necessário, na tentativa de viabilizar tão instigante compromisso.

Em consonância com o Regimento Interno do UNIFACEX, a cada verificação de aproveitamento será atribuída uma nota expressa em grau numérico variando de ZERO a DEZ. Conforme calendário escolar serão realizadas 02 (duas) ou mais avaliações oficiais (Modelo ENADE) por semestre, para cada componente curricular. Outras formas para levantamento do desempenho escolar poderão ser adotadas pelos docentes, após aprovação da Coordenação do Curso. Atendida a exigência mínima de 75% de frequência às aulas e as demais atividades programáticas, o aluno será considerado aprovado no componente curricular quando obtiver média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete inteiros). Em caso de submeter-se a prova final, o aluno deverá alcançar média igual ou superior a 6,0 (seis inteiros).

A avaliação do processo ensino-aprendizagem, proposta pelo Curso de Nutrição, deverá ser de caráter contínuo, se constituindo como um processo permanente de aprendizagem para todos, em especial, para os docentes.

A nossa recomendação é que a avaliação do desempenho do formando seja também de caráter contínuo. A metodologia adotada contempla aulas teóricas dialogadas pelos docentes, complementadas com apresentação de estudos de casos, vídeos, artigos científicos e seminários. As atividades deverão contar com a supervisão dos docentes responsáveis.

A utilização de meios ilícitos ou não autorizados pelo professor em momentos avaliativos são totalmente desaconselhados na instituição, devendo o docente responsável aplicar nota zero ao aluno envolvido em tal prática.

Cabe ao docente à atribuição de notas de avaliação e responsabilidade do controle de frequência dos alunos, devendo o Coordenador, fiscalizar o cumprimento desta obrigação, intervindo em caso de omissão.

Aos alunos que não alcançarem a nota média necessária, deve cursar novamente o componente curricular nos períodos letivos seguintes, conforme orientação do coordenador do curso, respeitando os pré-requisitos existentes na estrutura curricular.

3.1.4. Articulação do PPC com o PDI

No ato da formulação do Projeto Político-Pedagógico do Curso de Nutrição do UNIFACEX, e suas atualizações seguintes, o PDI foi e sempre será o norteador em relação aos aspectos teórico-metodológicos, princípios, diretrizes, abordagens, estratégias e ações de formação que o Curso de Nutrição precisa seguir e respeitar, para se alinhar às ideias e determinações de tais documentos político-normativos maiores da IES.

O curso é concebido como sendo uma unidade acadêmica dotada de autonomia acadêmico-pedagógica para formar profissionais para atuarem em determinada área do conhecimento e mercado. Para que sua concepção seja levada efetivamente até as atividades acadêmicas, sua missão e seus objetivos, e para que o perfil desejado do egresso seja atingido, tona-se fundamental a articulação do PPC do Curso com o PDI da IES.

De forma mais geral e definitiva, o PPC do curso de Nutrição do UNIFACEX está relacionado e adequado com as políticas apresentadas no PDI em relação a:

- Flexibilização do currículo a fim de proporcionar ao aluno maior autonomia na sua formação acadêmica, o que se comprova inquestionavelmente pela oferta na Matriz Curricular do Curso de várias disciplinas de tipologias, nomenclaturas e conteúdos variáveis ou optativos;
 - Reuniões com o corpo docente do Curso, especialmente com o NDE e o CONSEC do Curso, para discussão e análise (e até atualização) permanente do seu Projeto Político-Pedagógico, levando-se em consideração sempre as Diretrizes Curriculares Nacionais e as demandas consolidadas e emergentes postas à profissão;
-

- Incentivo à produção técnico-científica e didática do corpo docente;
- Qualificação permanente do corpo docente, em termos de titulação acadêmica e de competências didático-pedagógicas;
- Discussão sobre a qualidade do curso de graduação, nos diferentes fóruns, envolvendo Pró-reitores, Reitoria, Coordenadores e Conselhos .

3.1.5. Concepção do processo ensino-aprendizagem

A concepção do processo ensino-aprendizagem atual do Curso de Nutrição do UNIFACEX encontra resposta na máxima de que somente com atividades, ações e características produtivas e eficazes de envolvimento do corpo discente, a proposta pedagógica maior do Curso será atingida e cumprida. O ensino, de valores e conteúdos, depende de ferramentas próprias de cumprimento de suas finalidades, que é formar o aluno.

3.1.6. Regime acadêmico, estrutura e duração do Curso

O Curso é organizado no regime Seriado Semestral (com componentes curriculares obrigatórios e específicos para o respectivo eixo/período/turma, segundo a Matriz Curricular vigente, componentes curriculares estas organizadas segundo uma sistemática/lógica crescente de habilidades, competências, /especialização e conhecimentos técnicos), em que cada “Semestre Letivo” de oferta sequencial corresponde a um “Período” ou “Eixo” do Curso, tendo o Curso de Nutrição (08) Semestres Letivos ao todo, correspondentes cada um a 08 (oito) Períodos Acadêmicos.

Os conteúdos curriculares do curso de Nutrição do Unifacex, foram organizados e elaborados a partir do artigo 6º das Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação em Nutrição (RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001). Contemplando

assim, o processo saúde-doença no âmbito individual, familiar e comunitário; são considerados o contexto epidemiológico e profissional, o que proporciona a integralidade das ações do cuidar em nutrição.

O primeiro eixo temático denominado “Natureza Biológica, Nutrição, Sociedade” integra os conteúdos das Ciências Biológicas e da Saúde e das Ciências Sociais aos aspectos sócio históricos da Saúde e da Nutrição, de forma contextualizada. Os conceitos estudados estimularão à compreensão e a integração do conhecimento com os componentes curriculares da Clínica. É formado pelos seguintes componentes curriculares: Anatomia Humana (60h), Biologia celular e Molecular (60h), Embriologia (30h), Metodologia da Pesquisa Científica (60h), Química Orgânica e Biológica Básica (60h), História e Evolução da Nutrição (30h), Sociologia da Saúde (30h) e Psicologia Aplicada à Nutrição (30h).

O segundo eixo intitulado “Condição Humana, Nutrição e Pesquisa” favorece a compreensão do educando acerca da complexidade do ser humano, a partir das dimensões biológica, psíquica e econômica que interferem no seu modo de viver e de se relacionar consigo mesmo e com os outros. Busca despertar o *feeling* do potencial pesquisador por meio da utilização dos métodos e técnicas de pesquisa científica aplicada à Nutrição. É formado pelos seguintes componentes curriculares: Histologia (60h), Bioquímica (90h), Parasitologia (30h), Microbiologia e Imunologia (60h), Bioestatística (60h), Genética aplicada à Nutrição (30h), Economia Aplicada à Nutrição (30h).

O terceiro eixo sob o título “NUTRIÇÃO: Alimentos, Saúde e Ambiente” apresenta ao formando as relações e correlações existentes entre alimentos, saúde e meio ambiente, apresentando aspectos ambientais como potenciais fatores de risco à saúde das pessoas e dos grupos populacionais. Possibilita ainda o conhecimento de estratégias do setor de marketing para aplicação na área de Alimentos, Alimentação e Nutrição objetivando uma maior visibilidade das práticas alimentares e nutricionais. Componentes curriculares: Fisiologia Humana (60h), Bioquímica dos Alimentos (90h), Nutrição e Dietética I (60h), Epidemiologia Geral e Meio Ambiente (60h), Microbiologia dos Alimentos (60h), Marketing em Nutrição (30h) e Tópicos Especiais em Nutrição I (30h).

O quarto eixo denominado “NUTRIÇÃO: processos patológicos e técnicas dietéticas e nutricionais por ciclos de vida” instrumentaliza o formando em técnicas interdisciplinares da

área das Ciências da Alimentação e Nutrição, e, na compreensão de processos patológicos gerais na perspectiva da Atenção à saúde. Componentes curriculares: Patologia Geral (60h), Técnica e Dietética (90h), Nutrição e Dietética II (60h), Avaliação Nutricional I (90h), Epidemiologia Nutricional (60h), Optativa I (30h): Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS OU Farmacologia aplicada à Nutrição.

O quinto eixo denominado “NUTRIÇÃO: Diagnóstico e Intervenção Ética em Alimentação, Nutrição e Saúde” possibilita a compreensão ampliada do processo saúde-doença-cuidado, do desenvolvimento de habilidades no campo do saber, do saber-fazer e do ser em Nutrição, nos diversos campos de atuação, com uma postura ética adequada ao pleno exercício profissional: Alimentação Coletiva, Nutrição em Saúde Coletiva, Indústria de Alimentos. Componentes curriculares: Ética, Bioética e Exercício Profissional (30h), Gestão em Alimentação Coletiva I (90h), Nutrição e Dietética III (60h), Avaliação Nutricional II (90h), Gestão de Serviços de Saúde (60h), Tecnologia de Alimentos (60h), TCC I (30h), Optativa II (30h): Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e as Ações de Nutrição nas Práticas de Saúde OU Bases sócio-filosóficas da Educação.

O sexto eixo intitulado “NUTRIÇÃO: Gestão e Serviços de Alimentação, Nutrição e Saúde” oportuniza ao formando aprofundar conhecimentos anteriores e desenvolver habilidades e competências para a compreensão da realidade de saúde. Visa articular o conhecimento de gestão e de vigilância à saúde com especificidades da atenção clínica. Componentes curriculares: Gestão em Alimentação Coletiva II (90h), Dietoterapia I (120h), Vigilância Sanitária de Alimentos (60h), Educação Alimentar e Nutricional (60h), Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva I (60h), Tópicos Especiais em Nutrição II (30h).

O sétimo eixo sob o título “NUTRIÇÃO: Políticas e Práticas em Alimentação, Nutrição e Saúde” proporciona ao formando aprofundar conhecimentos anteriores e desenvolver habilidades e competências para a compreensão das intervenções em alimentação, nutrição e saúde. Visa articular o conhecimento no âmbito das políticas e práticas de Alimentação, Nutrição e Saúde com a atenção clínica, para o exercício pleno da profissão. Componentes curriculares: Dietoterapia II (120), Gestão e Políticas de Alimentação, Nutrição e Saúde (90h), Nutrição na atividade física e esportes (30h), Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

(60h), Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva (60h), TCC II (30h), Tópicos Especiais em Nutrição III (30h).

O oitavo eixo denominado “NUTRIÇÃO: Práticas em torno da Alimentação, Nutrição e Saúde”, assegura a vivência do doutorando em Alimentação Coletiva, em Nutrição Clínica e na Nutrição em Saúde Coletiva. Prevê o acompanhamento de preceptores (nutricionistas dos serviços) e de supervisores de ensino (professores do curso). Objetiva consolidar competências e promover autoconfiança, formação de vínculo, iniciativa e criatividade no exercício das atribuições requeridas. Componentes curriculares: Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva (180h), Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (180h) e Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva (180h).

Os eixos temáticos foram elaborados na tentativa de priorizarmos atividades que articulassem teoria e prática, o trabalho em equipe, e, o desenvolvimento de projetos de ações integradas que contemplassem ensino, pesquisa, extensão. Acreditamos que a opção possibilitará ao formando colocar conhecimentos e habilidades em ação, buscando conferir resolução aos problemas enfrentados por meio de projetos de intervenção, nas comunidades e nas instituições de saúde, no cotidiano de sua prática nutricional.

Como sugestão ao término de cada semestre poderão ser realizadas atividades interdisciplinares de culminância, contando com a participação de professores responsáveis pelos respectivos componentes curriculares, acompanhados por docentes do Curso de Nutrição.

3.1.7. Interdisciplinaridade no Curso

Na concepção do PPC de Bacharelado em Nutrição do UNIFACEX adotamos como princípios norteadores a flexibilização curricular, a interdisciplinaridade, a articulação entre a teoria e a prática, a indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão e a integralidade como eixo da mudança na formação do Nutricionista.

Para tanto consideramos que os 02 (dois) princípios que norteiam os currículos contemporâneos dos Cursos de Graduação no Brasil são, prioritariamente, a flexibilidade curricular e/ou a interdisciplinaridade. Nestes, ainda existe um predomínio de práticas

pedagógicas tradicionais representadas principalmente por aulas expositivas, palestras, pouca utilização de recursos tecnológicos e de outras metodologias participativas.

Na execução do projeto do UNIFACEX recomendamos a adoção de uma abordagem motivacional centrada no aprender a aprender, na adoção de novas tecnologias de apoio ao processo ensino-aprendizagem e de estratégias metodológicas, dinâmicas e ativas, focalizada no formando como protagonista do seu próprio aprendizado. A elaboração de experiências pautadas em processos de ensino-aprendizagem mais dinâmicos, baseados na interdisciplinaridade, deverá contar com o apoio e o esforço institucional do Núcleo Docente Estruturante do Curso, no sentido do acompanhamento, avaliação e atualização das práticas pedagógicas adotadas pelos docentes.

O estabelecimento de parcerias com canais de comunicação e intercâmbios com outras instituições de ensino-pesquisa-extensão, além de convênios com órgãos públicos (e privados) de Educação e de Saúde, em Natal (RN), nos pareceu também necessário, na tentativa de viabilizar tão instigante compromisso.

Em consonância com o Regimento Interno do UNIFACEX, a cada verificação de aproveitamento será atribuída uma nota expressa em grau numérico variando de ZERO a DEZ. Conforme calendário escolar serão realizadas 02 (duas) ou mais avaliações oficiais (Modelo ENADE) por semestre, para cada componente curricular. Outras formas para levantamento do desempenho escolar poderão ser adotadas pelos docentes, após aprovação da Coordenação do Curso. Atendida a exigência mínima de 75% de frequência às aulas e as demais atividades programáticas, o aluno será considerado aprovado no componente curricular quando obtiver média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete inteiros). Em caso de submeter-se a prova final, o aluno deverá alcançar média igual ou superior a 6,0 (seis inteiros).

A avaliação do processo ensino-aprendizagem, proposta pelo Curso de Nutrição, deverá ser de caráter contínuo, se constituindo como um processo permanente de aprendizagem para todos, em especial, para os docentes.

A nossa recomendação é que a avaliação do desempenho do formando seja também de caráter contínuo. A metodologia adotada contempla aulas teóricas dialogadas pelos

docentes, complementadas com apresentação de estudos de casos, vídeos, artigos científicos e seminários. As atividades deverão contar com a supervisão dos docentes responsáveis.

A utilização de meios ilícitos ou não autorizados pelo professor em momentos avaliativos são totalmente desaconselhados na instituição, devendo o docente responsável aplicar nota zero ao aluno envolvido em tal prática.

Cabe ao docente à atribuição de notas de avaliação e responsabilidade do controle de frequência dos alunos, devendo o Coordenador, fiscalizar o cumprimento desta obrigação, intervindo em caso de omissão.

Aos alunos que não alcançarem a nota média necessária, deve cursar novamente o componente curricular nos períodos letivos seguintes, conforme orientação do coordenador do curso, respeitando os pré-requisitos existentes na estrutura curricular.

3.1.8. Flexibilidade

No planejamento do curso de Nutrição do Unifacex, tomou-se como tomou-se como referencial os 04 (quatro) pilares da Educação Contemporânea, ou seja, aprender a aprender, aprender a fazer, aprender a conviver e aprende a ser “em saúde” (DELORS, 2001), priorizou-se os princípios da flexibilização curricular, da interdisciplinaridade, da indissociabilidade entre ensino-pesquisa-extensão, da articulação entre teoria e prática e adotamos a integralidade como eixo de mudança na formação do Nutricionista (PINHEIRO, CECCIM, MATTOS, 2011).

Outra preocupação foi em homogeneizar a noção sobre flexibilização curricular e identificar estratégias de ensino-aprendizagem que possibilitassem a permanente articulação entre a teoria e a prática. Considerou-se a idéia de flexibilização como a promoção de adaptações curriculares necessárias e possíveis no cotidiano escolar. Ou seja buscar superar as limitações da “grade” curricular quanto à dinamização e o aproveitamento de estudos. A flexibilidade curricular acontece quando é exercida a autonomia universitária proposta na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Superior (LDB). O Plano Nacional de Educação instituído pela Lei 10.172/2001 preconiza que as Diretrizes Curriculares sejam

flexíveis. Os pareceres do CNE número 776/97 e o 583/2001 evidenciam que a flexibilização nos currículos deverão abranger a formação prévia e as expectativas dos formandos.

3.1.9. Metodologia do processo de ensino-aprendizagem

É preciso estabelecer uma nova postura frente ao conhecimento, chegando-se a dar mais importância à ciência como criação contínua. O cerne de todo fazer universitário é o conhecimento e as relações que em torno dele se estabelecem por meio de sua produção, transmissão, apropriação e disseminação, a partir e para a realidade social. O aluno precisa aprender a estudar por si mesmo.

A evolução do conhecimento é de tal ordem que o curso não consegue supri-lo integralmente. Consoante esse conceito, a equipe docente deve pautar sua ação educativa em procedimentos que promovam a autonomia do aluno e sua capacidade de análise e interpretação. Tendo em vista essas colocações, o UNIFACEX busca adotar uma metodologia de ensino que tenha como fundamentos expressos:

a) assumir que o conhecimento não é algo pronto, acabado e verdadeiro, mas provisório, relativo, datado no tempo e no espaço, produto da investigação, podendo ser alterado;

b) assumir a procura da criatividade, concebendo o estudo, por meio de novas formas de seleção e articulação do conteúdo, como uma situação construtiva e significativa que ocorre a partir de temas, questões e problemas;

c) garantir uma situação onde não predomine a síntese e onde possa ocorrer o equilíbrio entre síntese e análise. Nesse sentido, algumas ações serão prioritárias no que se refere à inovação pedagógica e à formação do profissional cidadão;

d) avaliar continuamente os processos curriculares entendidos como currículos em ação, como forma de garantir a consonância dos objetivos da IES com as exigências sociais e o avanço científico-tecnológico;

e) garantir a qualificação didático-pedagógica do docente aliada ao desenvolvimento de propostas inovadoras quanto aos métodos e técnicas de ensino que levem em conta as especificidades de sua clientela;

f) promover a integração com as forças sociais em todas as suas instâncias, objetivando a inserção do aluno na realidade concreta enquanto processo que alia teoria e prática.

3.2. CONCEPÇÃO DE PESQUISA, FOCO EM INICIAÇÃO CIENTÍFICA

A pesquisa é incentivada por meio do Programa de Iniciação Científica (PROIC) a qual tem por objetivo estimular o desenvolvimento do pensar criativo e a formação do conhecimento prático e metodológico do aluno de graduação, sempre sob a orientação de um professor-orientador participante do projeto de pesquisa.

O PROIC prevê duas modalidades de participação do aluno:

Bolsista: é o aluno que obteve maior destaque nos critérios de seleção. Este aluno receberá uma bolsa anual para um período de dez (12) meses.

Voluntário: é o aluno selecionado para o Programa de Iniciação Científica, que não recebeu bolsa e deseja participar de projetos de pesquisa como voluntário em atividade extraclasse, sem remuneração, com o objetivo de enriquecer sua futura carreira profissional.

Os alunos participantes do PROIC/UNIFACEX poderão receber um atestado de participação, desde que cumpridas todas as diretrizes aqui estabelecidas, bem como as atividades explicitadas em um plano de trabalho.

É importante evidenciar que a seleção dos bolsistas de iniciação científica (PROIC/UNIFACEX) será de responsabilidade dos Coordenadores de Cursos, juntamente, com líderes de grupos e coordenador de projeto. Para tanto, deverá:

- Divulgar entre os alunos de graduação os objetivos e o período de inscrição no Programa de Iniciação Científica e Tecnológica (PROIC/UNIFACEX), através de edital (em anexo);

- Colocar o formulário de inscrição, na internet (site e no Ambiente Virtual de Aprendizagem), à disposição dos alunos candidatos ao Programa;
- Definir os critérios de seleção que irão adotar;
- Convocar dois professores-pesquisadores, preferentemente com titulação mínima de mestre, para comporem uma Comissão de Seleção que selecionará os alunos aptos ao Programa.
- Informar a Coordenação de Pesquisa e Extensão, em ata assinada pela Comissão, os nomes, em ordem alfabética, dos alunos selecionados para o Programa.

3.3. CONCEPÇÃO DE EXTENSÃO

A Extensão Universitária é uma importante e necessária forma de atuação acadêmica, ao lado do Ensino e a Pesquisa, que visa o aprimoramento dos conhecimentos por meio de articulações entre educação, cultura e ciência, estimulando a integração social entre academia e sociedade. Essa integração pode ser compreendida como uma relação social de impacto e transformação onde os interesses e as necessidades são compartilhados e buscam a melhoria da qualidade de vida, elegendo questões prioritárias, formulando soluções, compromissos pessoais e institucionais para a mudança social.

Através da realização das ações de extensão, os estudantes e toda a comunidade interessada, têm a chance de desenvolver habilidades teóricas e práticas que venham a contribuir com seu crescimento pessoal e profissional. Essas ações são pensadas, inicialmente, a partir do princípio de indissociabilidade entre Extensão, Ensino e Pesquisa. Esse conceito amplo se coloca como alvo das atividades extensionistas e busca abraçar o conjunto de ações que envolvem a relação plena entre os diferentes atores sociais nessa interação entre a universidade e a sociedade que a constitui e é construída por ela.

Ao assumir esta postura o UNIFACEX expressa uma nova visão da sociedade em que se insere. A sua função básica de produção e de socialização do conhecimento, visando à intervenção, na realidade, possibilita acordos e ação coletiva entre a IES e a população. Por outro lado, retira o caráter de terceira função da extensão, para dimensioná-la como

filosofia, ação vinculada, política, estratégia democratizante, sinalizando para uma IES voltada aos problemas sociais com o objetivo de encontrar soluções através da pesquisa básica e aplicada, visando realimentar o processo ensino-aprendizagem como um todo e intervindo na realidade concreta.

É importante ressaltar que a intervenção na realidade visa produzir saberes tanto científicos e tecnológicos, quanto artísticos e filosóficos, tornando-os acessíveis à população, ou seja, permitir que diferentes setores da população local e regional usufruam os resultados produzidos pela atividade acadêmica, o que não significa ter que, necessariamente, frequentar seus cursos regulares. Os cursos e demais atividades de extensão podem também contribuir tanto para o aperfeiçoamento profissional, quanto para o desenvolvimento de interesses pessoais.

O compromisso com os temas sociais permitem que a ação educativa se torne significativa para a comunidade uma vez que contempla práticas sociais vivenciadas em seu cotidiano. Nessa perspectiva, as atividades e ações de Extensão do UNIFACEX, além das ofertas próprias e internas, visam estabelecer, também, contatos e parcerias para trabalho conjunto com outras instituições e organizações que, de alguma maneira, estejam compromissadas com o trato das questões sociais, da ética e que se refletem no exercício consciente da cidadania. Tais parcerias representam não apenas uma importante contribuição na aquisição de conhecimentos, mas também uma forma efetiva de se estabelecer o vínculo com a realidade sobre a qual se atua.

Tem-se, assim, um meio concreto de interação com o repertório sociocultural, permitindo resgate, no interior do trabalho acadêmico, da dimensão de produção coletiva do conhecimento e da realidade. Essa perspectiva fundamenta-se na busca de sintonia com os dispositivos legais da LDB, com as necessidades que emergem das problemáticas sociais presentes no cotidiano da comunidade, com os diversos segmentos da sociedade, instituições não governamentais (ONGs) e órgãos de Governo envolvidos com a melhoria das condições de vida da sociedade.

O Regimento Geral do UNIFACEX estabelece que a atividade de extensão se dará, mediante a oferta de cursos e serviços, para a difusão de conhecimentos e técnicas

pertinentes à área de sua atuação. Por outro lado, o PDI do UNIFACEX estabelece que a extensão deve se pautar pelas seguintes diretrizes:

- Desenvolvimento de habilidades e competências do alunado possibilitando condições para que os alunos aprendam na prática os aspectos teóricos refletidos em sala de aula;
- Participação dos discentes nos projetos idealizados para o curso;
- Oferta de atividades de extensão de diferentes modalidades balizadas nos eixos temáticos do Fórum Nacional de Extensão;
- Estabelecimento de diretrizes de valorização da participação do aluno em atividades extensionistas;
- Concretização de ações relativas a sua responsabilidade social.

As atividades e ações de extensão do Curso de Nutrição UNIFACEX estão em consonância com as Diretrizes Gerais de Extensão do UNIFACEX e, atualmente, podem ser oferecidas como Programas, Projetos, Cursos, Minicursos, Ciclos de Debates, Oficinas Pedagógicas, Palestras, Eventos, Prestação de Serviços, Publicações, Editorações e Desenvolvimentos dentre outros.

3.4. OBJETIVOS DO CURSO

Geral:

- Formar profissionais Nutricionistas com visão crítica do contexto social, econômico, político e cultural e com capacidade técnico-científica para desenvolver atividades específicas da área de alimentação e nutrição.

Específicos:

- Formar o Nutricionista para atuar na promoção, manutenção e reabilitação da saúde e na prevenção de doenças de indivíduos e de grupos populacionais.
- Diagnosticar e intervir nas situações de saúde-doença-cuidado a partir das competências e habilidades requeridas para o pleno exercício profissional.
- Elaborar estratégias de ensino-aprendizagem que possibilitem a aplicação das competências e habilidades nas distintas áreas de atuação do Nutricionista.
- Sensibilizar o formando para a importância do trabalho em equipe multiprofissional de saúde, objetivando o aprimoramento da qualidade do SUS.

3.5. PERFIL DO EGRESSO

O Bacharelado em Nutrição proposto pelo Centro Universitário UNIFACEX formará o Nutricionista, generalista, humanista e crítico, para atuar, visando à segurança alimentar e a 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 e cultural, em consonância com a Resolução N^o 5 CNS-CES, de 07 de novembro de 2001.

3.6 ESTÁGIO SUPERVISIONADO CURRICULAR (ESTÁGIO OBRIGATÓRIO)

Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição se constitui como uma atividade acadêmica supervisionada pela instituição de ensino, de caráter obrigatório, que tem como objetivo proporcionar, aos alunos regularmente matriculados no Curso de Graduação em Nutrição do UNIFACEX, uma aprendizagem social, cultural, ética e profissional por meio de

vivências e de experiências, nas diferentes áreas de atuação do Nutricionista. O Estágio Curricular se constitui como uma atividade sem vínculo empregatício. Conforme regulamentação interna dos locais de Estágio, o educando poderá receber (ou não) remuneração.

Além de ser um requisito obrigatório para obtenção do título de Bacharel em Nutrição, o estágio curricular supervisionado se constitui como um instrumento de integração, vivências práticas, aperfeiçoamento técnico, cultural, científico e de relacionamento humano. Durante sua realização, o educando estará compartilhando conhecimentos e adquirindo experiências práticas que irão enriquecer e sedimentar as competências necessárias ao desempenho profissional humano, crítico e reflexivo, requerido pelos campos de atuação do nutricionista, conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais de Cursos de Graduação em Nutrição (2001).

A atividade busca promover o processo ensino e aprendizagem, em conformidade com o conteúdo dos componentes curriculares. O estágio tem o propósito de qualificar uma experiência já em andamento, bem como apoiar um processo de iniciação nos campos de atuação profissional. Assim como, procura favorecer a identificação de problemas e a proposição fundamentada de soluções, no contexto organizacional.

Nesse processo destacamos a importância dos papéis desenvolvidos pelo educando, pelo educador, pelo gestor, e, pelas pessoas envolvidas no processo formativo, à luz das diretrizes internas e da legislação federal em vigor. No termo de contratação de estágio estão descritos a carga horária e as responsabilidades do educador do componente curricular do Estágio Supervisionado, do educador- orientador e do estagiário. Bem como, suas atividades práticas.

Ao final do processo, o educando será avaliado pelos educadores responsáveis pelos Estágios Curriculares Supervisionados: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, e Nutrição em Saúde Coletiva. A avaliação será realizada mediante relatório de atividades realizadas pelo educando nos serviços de assistência à saúde e nos serviços de alimentação e nutrição. Deverá ser observado se as habilidades propostas foram alcançadas. Em caso negativo, deverão ser trabalhados os conhecimentos não vivenciados pelo educando

durante o período de estágio, de forma presencial. Serão aprovados os alunos que obtiverem nota final igual ou superior a 7,0 (sete), em uma escala de 0,0 a 10,0 (zero a dez), e cumprir a carga horária total de **720 horas** de estágio, bem como apresentar a documentação solicitada.

Os estágios supervisionados estão subordinados às Normas para Estágio Supervisionado da Coordenação do Curso de Nutrição e às seguintes normas gerais da instituição.

3.7. ESTÁGIOS NÃO-OBRIGATÓRIOS

O Curso de graduação em Nutrição do UNIFACEX reconhece no estágio uma singular oportunidade de aprendizagem para o aluno, tendo em vista permitir ao mesmo um contato direto com as práticas operacionais cotidianas, sempre em um ambiente de realidade profissional. Por meio da consolidação dos conhecimentos teóricos já adquiridos e do desenvolvimento sócio-pessoal, os alunos, a partir da integração destes com os vários sujeitos envolvidos no cenário do ambiente de estágio, terão a oportunidade de vivenciar uma realidade que certamente fará parte de seu dia-a-dia profissional. Nos termos da legislação nacional em vigor, especificamente a Lei nº. 11.788/2008, que regula o estágio não-obrigatório de estudantes de cursos superiores, no seu artigo 1º:

O Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular, em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

Assim, o estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando, e visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho. O estágio poderá ser obrigatório (supervisionado, curricular) ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

O Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, e que será exercido segundo as regras e diretrizes da Lei nº. 11.788/2008, e segundo as capacidades e habilidades técnicas e acadêmicas já dominadas pelo aluno devidamente matriculado nas disciplinas regulares do curso, em uma dada etapa do curso, de modo que a cada período letivo subsequente o aluno esteja apto a desempenhar novas atividades e atribuições em estágios não-obrigatórios, segundo um processo crescente de conhecimentos e habilidades técnico-profissionais.

Os alunos do curso de Nutrição do UNIFACEX só estarão autorizados por este Projeto de Curso, e nos termos das normas internas desta IES, a realizarem seus estágios não-obrigatórios quando estiverem, pelo menos, matriculados no 3º (terceiro) período do curso, de forma regular, vez que somente a partir desta etapa do curso de graduação estarão aptos academicamente a desempenharem atividades técnicas especializadas de cunho profissional, próprias da profissão.

Nesta ótica, as atividades de estágio possíveis de serem exercidas pelos alunos do curso de Nutrição por meio de estágios não-obrigatórios nos diversos órgãos e instituições (públicas e privadas), bem como junto a profissionais liberais, devem necessariamente obedecer a um conjunto de critérios de conhecimento teórico prévio, cujo controle se dá por meio da verificação da compatibilidade das atividades de estágio pretendidas pelo aluno/empresa com o período letivo em que se encontra regularmente matriculado o referido aluno, de modo que somente seja autorizado ao aluno desenvolver atividades de estágio não-obrigatório compatíveis com os conhecimentos teóricos já angariados nos componentes curriculares dos períodos letivos anteriores, em que o aluno obteve aprovação por nota e frequência.

3.8 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares (ATCs) estão na Estrutura Curricular do curso de graduação em Nutrição do UNIFACEX, tem com o objetivo fomentar a atualização

permanente do corpo discente no âmbito do ensino, pesquisa e extensão em conformidade com as Diretrizes Curriculares para o curso.

O Curso de graduação em Nutrição do UNIFACEX define a carga horária de 100 horas para atividades complementares, que devem ser integralizadas ao longo do curso. O cumprimento mínimo destas é obrigatório para conclusão do curso.

As atividades complementares, para serem validadas, devem estar em consonância com a formação pretendida e alinhada com as atividades e categorias previstas no Manual de Atividades Complementares do UNIFACEX.

Entretanto, não constitui uma obrigação do curso de graduação em Nutrição do UNIFACEX oferecê-las por meio da Coordenação de Pesquisa e Extensão. Outrossim, diversas atividades são promovidas como estímulo ao cumprimento das ATCs, a saber: seminários, minicursos, colóquios, jornadas, visitas técnicas, simpósios, monitoria de ensino e extensão, publicação de trabalhos, iniciação científica, participação em defesas de teses, dissertações e monografia da área, organização de eventos, estágio não obrigatório, dentre outros. Além das atividades realizadas internamente, o curso estimula a participação dos alunos em congressos locais, regionais, nacionais e internacionais, encontros, atividades em geral da área, oferecidas por outras instituições.

As atividades complementares são institucionalizadas pelo UNIFACEX através de Manual próprio. A partir das diretrizes deste manual, o curso de graduação em Nutrição, com o auxílio de um sistema de informação acompanha o processo de ATC.

O acompanhamento é realizado da seguinte maneira: o aluno preenche o relatório de atividade complementar e anexa o documento comprobatório da atividade desenvolvida. Estes relatórios e a comprovação da atividade são analisados quanto aos seguintes aspectos: veracidade, coerência técnica e alinhamento de categoria, considerando as determinações expressas no manual de ATC. A análise é realizada pelo coordenador do curso que, ao validar o relatório apresentado, lança a carga horária compatível no sistema. O sistema foi desenvolvido por equipe própria de informática do UNIFACEX e serve a todos os cursos da instituição.

3.9 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso se baseia nas Diretrizes Curriculares Nacionais, Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, e integra a estrutura curricular do curso de Nutrição do Unifacex. Dois são os componentes curriculares vivenciados pelos alunos durante a elaboração do TCC, são eles: TCC I (30Hs) e TCC II (30hs).

O TCC deverá ser elaborado em dupla pelos acadêmicos do curso de Nutrição e deverá ser um artigo científico original. O artigo deverá se enquadrar nos requisitos: relatos inéditos e completos de estudos e pesquisas científicas, com autoria declarada, que apresenta e discute ideias, métodos, técnicas, processos e resultados nas diversas áreas do conhecimento. Extensão máxima: 20 laudas.

Como exigência para colação de grau e obtenção do diploma de graduação em Nutrição é necessário ao discente, apresentar o trabalho escrito. Este trabalho deverá ser orientado por docente do UNIFACEX.

A normatização para elaboração do TCC encontra-se em documentos denominado: NORMAS PARA ELABORAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO, BACHARELADO EM NUTRIÇÃO DO UNIFACEX.

3.10 MATRIZ CURRICULAR DO CURSO (Estrutura Curricular)

O Curso de Nutrição UNIFACEX concebeu e oferta da Matriz Curricular do Curso abaixo definida, segundos as disciplinas, pré-requisitos, cargas horárias e divisões curriculares por semestre letivo (período do Curso), a saber:

Relação de todas as disciplinas do Curso com as suas respectivas Cargas Horárias e Pré-Requisitos

* 1º EIXO* - “Natureza Biológica, Nutrição, Sociedade”		
Componente Curricular	Pré-requisito	C/H
ANATOMIA HUMANA	-	60
METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA	-	60
BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	-	60
EMBRIOLOGIA	-	30
QUÍMICA ORGÂNICA E BIOLÓGICA	-	60
PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	-	30
EVOLUÇÃO E HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO	-	30
SOCIOLOGIA DA SAÚDE	-	30
CARGA HORÁRIA TOTAL (1º EIXO)		360

* 2º EIXO* - “Condição Humana, Nutrição e Pesquisa”		
Componente Curricular	Pré-requisito	C/H
BIOQUÍMICA	Química Orgânica e Biológica	90
PARASITOLOGIA	Biologia Anatomia	30
MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA	-	60
BIOESTATÍSTICA	-	60
HISTOLOGIA	-	60
GENÉTICA APLICADA À NUTRIÇÃO	-	30
ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO	-	30
CARGA HORÁRIA TOTAL (2º EIXO)		360

* 3º EIXO* - "NUTRIÇÃO: Alimentos, Saúde e Ambiente"		
Componente Curricular	Pré-requisito	C/H
FISIOLOGIA HUMANA	Bioquímica	60
BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	Bioquímica	90
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I	Bioquímica	60
EPIDEMIOLOGIA GERAL E MEIO AMBIENTE	Bioestatística	60
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Microbiologia e Imunologia Parasitologia	60
MARKETING EM NUTRIÇÃO	-	30
TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO I (ALIMENTOS FUNCIONAIS)	-	30
CARGA HORÁRIA TOTAL (3º EIXO)		390

* 4º EIXO* - "NUTRIÇÃO: processos patológicos e técnicas dietéticas e nutricionais por ciclos de vida"		
Componente Curricular	Pré-requisito	C/H
PATOLOGIA GERAL	Histologia Anatomia Fisiologia	60
TÉCNICA E DIETÉTICA	Bioquímica dos Alimentos Nutrição e Dietética I	90
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	Nutrição e Dietética I	60
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I	Anatomia Fisiologia	90
EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	Epidemiologia Geral e meio ambiente	60
OPTATIVA I	-	30
CARGA HORÁRIA TOTAL (4º EIXO)		390

*** 5º EIXO* - “NUTRIÇÃO: Diagnóstico e Intervenção Ética em Alimentação, Nutrição e Saúde”**

Componente Curricular	Pré-requisito	C/H
ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL	-	30
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	Técnica e Dietética	90
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III	Nutrição e Dietética II Técnica e Dietética	60
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II	Avaliação Nutricional I	90
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	Bioquímica de Alimentos	60
GESTÃO EM SERVIÇOS DE SAÚDE	Epidemiologia Nutricional	30
TCC I	-	30
OPTATIVA II	-	30
CARGA HORÁRIA TOTAL (5º EIXO)		420

*** 6º EIXO* - “NUTRIÇÃO: Gestão e Serviços de Alimentação, Nutrição e Saúde”**

Componente Curricular	Pré-requisito	C/H
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II	Gestão em Alimentação Coletiva I	90
DIETOTERAPIA I	Microbiologia e Imunologia Nutrição e Dietética I Avaliação Nutricional I	120
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	-	60
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS	Gestão em Serviços de Saúde Gestão em Alimentação Coletiva I	60
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	Gestão em Alimentação Coletiva I	60
TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO II (TÉCNICAS EDUCACIONAIS E ELABORAÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO)	-	30
CARGA HORÁRIA TOTAL (6º EIXO)		420

* 7º EIXO* - "NUTRIÇÃO: Políticas e Práticas em Alimentação, Nutrição e Saúde"		
Componente Curricular	Pré-requisito	C/H
DIETOTERAPIA II	Dietoterapia I	120
GESTÃO E POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE	Gestão em Serviços de Saúde	90
NUTRIÇÃO NA ATIVIDADE FÍSICA E EM ESPORTES	Nutrição e Dietética III	30
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA I	Dietoterapia I	60
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA I	Gestão em Serviços de Saúde	60
TCC II	-	30
TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO III (GASTRONOMIA)	-	30
CARGA HORÁRIA TOTAL (7º EIXO)		420

* 8º EIXO* - "NUTRIÇÃO: Práticas em torno da Alimentação, Nutrição e Saúde"		
Componente Curricular	Pré-requisito	C/H
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO ALIMENTAÇÃO COLETIVA II	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva I	180
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I	180
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA II	Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva I	180
CARGA HORÁRIA TOTAL (8º EIXO)		540

Resumo Geral da Carga Horária Total do Curso de Nutrição UNIFACEX	
Disciplinas	C/H
<i>I – Componentes Curriculares</i>	<u>2580</u>
II – Específicos (Estágios)	720
III – Horas Complementares	100
<u>TOTAL GERAL (I + II+III):</u>	<u>3400</u>

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
OPTATIVA I	
• LIBRAS (LINGUAGEM BRASILEIRA DE SINAIS)	30
• FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	30
OPTATIVA II	
• A POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (PNAN) E AS AÇÕES DE NUTRIÇÃO NAS PRÁTICAS DE SAÚDE	30
• BASES SÓCIO-FILOSÓFICAS DA EDUCAÇÃO	30

3.11 MATRIZ DE CONVERGÊNCIA DAS DISCIPLINAS E SUAS RESPECTIVAS COMPETÊNCIAS DE CURSO

A matriz a seguir está traçada onde o "G" significa:
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES GERAIS DE CURSO

MATRIZ DE CONVERGÊNCIA DOS COMPONENTES CURRICULARES E SUAS RESPECTIVAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES GERAIS DE CURSO						
C. CURRICULARES / COMPETÊNCIAS	G01	G02	G03	G04	G05	G06
ANATOMIA HUMANA		x	X			
METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA		x	X			x
BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR		x				x
EMBRIOLOGIA						X
QUÍMICA ORGÂNICA E BIOLÓGICA		X	X			x
PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO			x			x
EVOLUÇÃO E HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO	x		x	x		x
SOCIOLOGIA DA SAÚDE		x	X	X		
BIOQUÍMICA		x				x
PARASITOLOGIA	x	x	x			x
MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA		x				
BIOESTATÍSTICA		X	X			x
HISTOLOGIA	X	X	X	X	X	x
GENÉTICA APLICADA À NUTRIÇÃO	X		X			X
ECONOMIA APLICADA A NUTRIÇÃO		X		X	X	

FISIOLOGIA HUMANA	x	x		x		
BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS		X		X		X
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I	X					X
EPIDEMIOLOGIA GERAL E MEIO AMBIENTE	X	X	X		X	x
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	X	X		X		X
MARKETING EM NUTRIÇÃO					x	
TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO I (ALIMENTOS FUNCIONAIS)		x				x
PATOLOGIA GERAL	x	x	x			x
TÉCNICA E DIETÉTICA						
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	x	x	x			x
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I	x	x	x	x		x
EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	X	X	X		X	
OPTATIVA I - Farmacologia	x	x				x
ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL	X	X	X	X	X	
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I		x	x	x	x	
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III	x	x	x			x
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II	x	x	x	x		x
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		X	X			
GESTÃO EM SERVIÇOS DE SAÚDE		X	X	X	X	
TCC I	X		X	X	X	
OPTATIVA II (PNAN e as ações do Nutricionista (...))	X		X			
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II		X		X	X	
DIETOTERAPIA I	X	X				x
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL			x	x		x
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS	X	X	X	X	X	
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	x	x	x	x		x
TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO II (TÉCNICAS EDUCACIONAIS E ELABORAÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO)			x			x
DIETOTERAPIA II	x	x	x	x	x	x
GESTÃO E POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO,	x	x	x	x	x	x

NUTRIÇÃO E SAÚDE						
NUTRIÇÃO NA ATIVIDADE FÍSICA E EM ESPORTES	x	x	x		x	x
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA I	x	x	x	x	x	x
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA I	x	x	x	x	x	x
TCC II		x	x			x
TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO III (GASTRONOMIA)		x			x	x
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO ALIMENTAÇÃO COLETIVA II		x		x	x	
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II	x	x	x	x	x	x
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA II	x	x	x	x	x	x

MATRIZ DE CONVERGÊNCIA DOS COMPONENTES CURRICULARES E SUAS RESPECTIVAS <u>COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS</u> DE CURSO																	
C. CURRICULARES/COMPETÊNCIAS	E01	E02	E03	E04	E05	E06	E07	E08	E09	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17
ANATOMIA HUMANA		x															
METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA			x													x	x
BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR		x														x	x
EMBRIOLOGIA						x											x
QUÍMICA ORGÂNICA E BIOLÓGICA		x														x	x
PSICOLOGIA APLICADA À		x														x	x

NUTRIÇÃO																	
EVOLUÇÃO E HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO										x	x		x				x
SOCIOLOGIA DA SAÚDE		x									x					x	x
BIOQUIMICA																	
PARASITOLOGIA		x		x	x	x				x	x						x
MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA		x															x
BIOESTATÍSTICA						x				x						x	
HISTOLOGIA				x						x	x					x	x
GENÉTICA APLICADA À NUTRIÇÃO		x					x			x						x	x
ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO					x	x						x	x	x			x
FISIOLOGIA HUMANA	x		x	x												x	x
BIOQUIMICA DOS ALIMENTOS	x		x		x		x	x				x	x	x	x	x	
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I	x								x							x	
EPIDEMIOLOGIA GERAL E MEIO AMBIENTE					x	x	x			x	x	x				x	x
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS		x		x	x	x				x				x			
MARKETING EM NUTRIÇÃO													x				
TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO I (ALIMENTOS)	x	x								x				x		x	x

FUNCIONAIS)																		
PATOLOGIA GERAL		x		x	x	x				x	x							x
TÉCNICA E DIETÉTICA	x	x	x					x				x		x	x			x
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	x	x																
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I		x		x	x	x				x						x		x
EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL		x		x	x				x	x	x					x		
OPTATIVA I		x		x	x	x	x			x	x							x
ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL		x	x	x	x	x			x	x	x		x	x		x		x
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	x	x		x	x			x	x			x		x	x			x
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III	x	x				x	x		x	x	x							x
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II		x		x	x	x					x						x	x
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	x														x	x	x	
GESTÃO EM SERVIÇOS DE SAÚDE						x			x		x							x
TCC I		x	x		x							x						
OPTATIVA II (PNAN e as ações do Nutricionista (...))				x	x				x	x	x						x	
GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II		x		x				x		x		x					x	

DIETOTERAPIA I	x	x				x	x				x						x	
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL																		
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS				x					x		x			x				
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I		x	x	x	x				x		x			x			x	
TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO II (TÉCNICAS EDUCACIONAIS E ELABORAÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO)	x		x		x						x						x	x
DIETOTERAPIA II	x	x			x	x	x		x	x	x						x	x
GESTÃO E POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE		x		x	x	x			x	x	x			x				x
NUTRIÇÃO NA ATIVIDADE FÍSICA E EM ESPORTES	x	x	x			x	x						x	x			x	
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA I	x	x					x		x		x					x		
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM		x		x	x	x			x	x	x							x

SAÚDE COLETIVA I																	
TCC		x	x													x	x
TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO III (GASTRONOMIA)								x									
ESTÁGIO SUPERVISI-ONADO DE NUTRIÇÃO ALIMENTAÇÃO COLETIVA II		x		x				x		x			x	x			
ESTÁGIO SUPERVISI-ONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II	x	x				x	x					x					x
ESTÁGIO SUPERVISI-ONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA II	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x						x
DISCIPLINAS/COMPETÊNCIAS	E01	E02	E03	E04	E05	E06	E07	E08	E09	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17

LEGENDA DAS COMPETÊNCIAS ACIMA IDENTIFICADAS:

CÓDIGO	COMPETÊNCIA E HABILIDADE GERAL	DESCRIÇÃO DA COMPETÊNCIA
G01	Atenção à Saúde	Os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto no nível individual quanto no coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética-bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo.
G02	Tomada de decisões	O trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.
G03	Comunicação	Os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de tecnologias de comunicação e informação.
G04	Liderança	No trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.
G05	Administração e gerenciamento	Os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde
G06	Educação permanente	os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade com a sua educação e o treinamento\estágios das futuras gerações de profissionais, mas, proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico-profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

CÓDIGO	COMPETÊNCIA E HABILIDADE ESPECÍFICA
E01	Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
E02	Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
E03	Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.
E04	Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
E05	Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.
E06	Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.
E07	Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos.
E08	Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.
E09	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.
E10	Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde
E11	Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo de ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.
E12	Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.
E13	Atuar em marketing de alimentação e nutrição
E14	Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência
E15	Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.
E16	Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição
E17	Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais,

3.12 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DE ENSINO APRENDIZAGEM

O sistema de avaliação visa à aferição do desempenho do aluno de forma continuada, permitindo a avaliação do processo e do resultado esperado, conforme definido no projeto pedagógico do curso. A frequência às aulas e demais atividades curriculares, permitida apenas aos alunos devidamente matriculados, é obrigatória, vedado o abono de faltas, excetos nos casos previstos em lei. A avaliação de aprendizagem terá objetivo formativo no qual se identificará as carências que não foram bem trabalhadas nas unidades letivas e que servirão de reflexão para aprimoramento metodológico da unidade seguinte.

Para efeito de aprovação em disciplina, é requerido do aluno, além do cumprimento das exigências de aproveitamento estabelecidas no Regimento Geral, que haja frequência mínima em 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades curriculares previstas na carga horária da disciplina, considerando-se reprovado, automaticamente, aquele que não satisfaça tal condição.

O aproveitamento é avaliado a partir do acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nas avaliações que consistem de um conjunto de verificações de aprendizagem nas atividades acadêmicas realizadas sob a responsabilidade do professor da disciplina. A verificação da aprendizagem consiste de qualquer instrumento ou processo utilizado, para aferir conhecimento ou habilidade do aluno, na forma de teste, prova, trabalho teórico ou prático, projeto, ou de quaisquer outras técnicas pertinentes à programação da disciplina, aplicados individualmente ou em grupo, em consonância com o Projeto Pedagógico de cada curso.

O semestre letivo está dividido em duas unidades e eventual exame final, durante o período letivo, e expressando-se o resultado final em notas de zero a dez.

A avaliação da aprendizagem é feita por disciplina, ou por conjunto de disciplinas, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento, e seus critérios serão divulgados aos alunos no início de cada semestre letivo, através dos Planos de Ensino.

A avaliação da aprendizagem em observância ao Projeto Pedagógico do Curso, engloba os conteúdos ministrados, as atividades acadêmicas, as habilidades desenvolvidas e as competências requeridas do aluno. O professor, a seu critério e com a anuência da respectiva coordenadoria, pode promover trabalhos, exercícios, e outras atividades curriculares em classe, no total de trinta por cento da nota final de cada unidade.

Os setenta por cento da nota final de cada unidade deve constar de uma atividade avaliativa, denominada de Prova da Unidade, obrigatoriamente com as seguintes características: escrita, objetiva e subjetiva, individual e sem consulta.

Cabe ao docente a atribuição de notas de avaliação e a responsabilidade do controle de frequência dos alunos, devendo o Coordenador fiscalizar o cumprimento desta obrigação, intervindo em caso de omissão.

É atribuída nota zero ao aluno que usar de meios ilícitos ou não autorizados pelo professor, quando da elaboração dos trabalhos, de verificações parciais, exames ou qualquer outra atividade, que resulte na avaliação de conhecimento, por atribuições de notas, sem prejuízo da aplicação de sanções cabíveis por ato de improbidade.

Independentemente de outros critérios, deve o professor atribuir nota 0,0 (zero) ao aluno que deixar de realizar avaliações ou quaisquer atividades curriculares que lhes sejam pertinentes na data prevista.

O docente, a qualquer momento, ouvida a coordenação de curso, pode anular qualquer avaliação, trabalhos, exames ou qualquer outra atividade, que resulte na avaliação de conhecimento, se houver suspeitas de vícios, uso de meios ilícitos ou necessidades extraordinárias.

Atendida, em qualquer caso, a frequência mínima de setenta e cinco por cento às aulas e demais atividades acadêmicas, o aluno é aprovado.

- I. independente de exame final, quando obtiver média semestral igual ou superior a sete, correspondente à média aritmética das avaliações parciais realizadas durante o período letivo;
- II. mediante exame final, quando obtiver média semestral inferior a sete e superior ou igual a dois, e alcançar média final não inferior a seis, esta resultante da média semestral alcançada no semestre letivo e a auferida no exame final.

As médias são expressas em números inteiros com aproximação até a primeira casa decimal, sem arredondamento. É considerado reprovado o aluno que:

- I. não obtiver frequência mínima de setenta e cinco por cento das aulas e demais atividades programadas em cada disciplina;
 - II. não obtiver na disciplina, resultado final igual ou superior a seis, após exame final
- Possibilita-se ao aluno uma segunda chamada da Prova da Unidade (I e/ou II), objetivando a substituição de resultado nulo em razão de falta na data da avaliação, mediante apresentação de

requerimento com justificativa comprovada de sua ausência e pagamento de taxa. A prova da segunda chamada da I e II unidades será contemplada dentro do Exame Final.

O Exame Final, previsto no Calendário Acadêmico, versará sobre os conteúdos da I e II unidades e será aplicado através de uma prova com as seguintes características: escrita, objetiva e subjetiva, individual e sem consulta, sendo vedada a aplicação da segunda chamada do Exame Final.

Para os alunos que requereram a segunda chamada da I e/ou II unidades, a nota do Exame Final será convertida na proporção de 70% (setenta por cento) em substituição à Prova da Unidade que foi requerida.

3.13 SISTEMA DE AUTO-AVALIAÇÃO DO CURSO

O Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição do UNIFACEX constantemente sofre avaliações e análises da Coordenação do Curso e do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do próprio Curso, visando seu aprimoramento e melhoria continuados dentro de um processo de atualização focado basicamente nas mudanças pedagógicas e curriculares que o curso precisa implementar, no tempo e no espaço, no seu cotidiano acadêmico e fazer pedagógico.

Nas reuniões ordinárias do NDE, tais verificações são feitas sempre com a participação opinativa do Conselho de Curso (CONSEC), ou apenas de grupo específico de docentes de disciplinas e/ou atividades acadêmicas diretamente ligadas ou com interesses pedagógicos nas discussões e soluções em análise, visando à ampliação dos debates e do alcance das soluções. Para tanto, este processo permanente de avaliação interna do Curso levará sempre em consideração:

- a) o desempenho global do Curso, compreendendo todas as modalidades de ensino, pesquisa e extensão por ele desenvolvidas (em suas mais variadas atividades, ações, projetos e programas);
- b) o atendimento dos Padrões de Qualidade fixados para a área do Curso;
- c) os resultados do ENADE;
- d) os resultados das Avaliações Institucionais da Comissão Permanente de Avaliação (CPA) da IES sobre todo o Corpo Docente do Curso com Disciplinas, sobre Curso em si

sua Coordenação, e sobre e própria IES, avaliações institucionais estas realizadas semestralmente (ao final dos semestres letivos) pelo Corpo Docente, Corpo Discente e pela própria Coordenação do Curso.

3.14 APOIO AO DISCENTE

3.14.1 Apoio psicopedagógico ao discente

As políticas do UNIFACEX para apoio psicopedagógico aos discentes estão estabelecidas no SERVIÇO DE APOIO PSICOPEDAGÓGICO AO ESTUDANTE, a disposição na instituição, e tem como intuito auxiliar o estudante nas dificuldades naturais encontradas no processo de aprendizagem e de sua adaptação às atividades de ensino, pesquisa e extensão incluindo desde a recepção aos novos estudantes até o acompanhamento e apoio às suas necessidades, ligadas direta ou indiretamente à vida acadêmica.

Encaminhamentos ao Setor de Psicopedagogia dos alunos com dificuldades no aprendizado, no relacionamento ou na produtividade acadêmica, são ações previstas e utilizadas no cotidiano acadêmico, seja de modo espontâneo (quando o aluno por sua iniciativa e conta própria procura o referido Setor da IES e realiza atendimento), seja de modo provocado, quando passa a existir um encaminhamento do aluno pela Coordenação do Curso, a partir ou não de pedido de algum docente específico do Curso.

3.14.2 Mecanismos de Nivelamento

O UNIFACEX considera o processo seletivo como o momento prévio de análise diagnóstica do perfil do recém-ingressante. A partir do mesmo e em conjunto com as avaliações regulares em sala de aula, que é vista como um instrumento diagnóstico que aponta e corrige os rumos do processo de ensino e aprendizagem, é planejado o nivelamento dos alunos em áreas/disciplinas/conhecimentos básicos (quando necessário e se justificar).

Neste sentido, a IES, com o auxílio dos setores competentes e colegiado dos cursos, propicia ao corpo discente atendimento de apoio, ou suplementar, às atividades de sala de aula, buscando identificar e vencer os obstáculos estruturais e funcionais ao pleno desenvolvimento do processo educacional. A política institucional para este segmento tem os seguintes objetivos:

- Acompanhamento e orientação didática, de modo prioritário, aos alunos ingressantes com dificuldades de aprendizagem;
- Orientação aos alunos que apresentem dificuldades, detectadas por meio do processo seletivo, em sala de aula, nas disciplinas ditas básicas;
- Organização de atividades didáticas preventivas e/ou terapêuticas, presenciais ou não;
- Oferta de cursos de extensão em língua portuguesa e matemática básica. Estes cursos de nivelamento visam suprir as deficiências básicas dos alunos que não consigam acompanhar adequadamente o aprendizado. Dessa maneira, acredita estar atendendo os alunos que estavam temporariamente afastados da vida escolar e aqueles que necessitam de reforço das bases de ensino médio;
- Desenvolvimento de turmas de nivelamento compatíveis com as prioridades de cada curso.

3.14.3 Atendimento Extraclasse

A todos os alunos é disponibilizado um apoio pedagógico realizado pelos professores, previsto em suas atribuições docentes regulares. Todos os cursos possuem uma Coordenação a quem cabe orientar os alunos com relação as mais diversas questões e problemas que enfrentam no dia a dia do Curso e suas peculiaridades.

Para o atendimento geral dos discentes existem, na Central de Relacionamento da Instituição, setores de atendimento financeiro, setor de atendimento acadêmico ao discente, setor de controle acadêmico, setor de admissão e matrícula, setor de diplomas,

secretaria geral etc., tudo devidamente estruturado e organizado para dar todo o suporte aos alunos nas suas mais variadas necessidades e demandas, Central de Relacionamento esta aberta diariamente nos 03 (três) turnos do dia, além do sábado em horário especial.

Importante lembrar que vários dos sérvios e atendimentos que são prestados na referida Central de Relacionamento, atualmente já podem ser prestados virtualmente por meio do site do UNIFACEX, através dos vários sistemas específicos de serviços disponíveis virtualmente.

3.15 TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

No aspecto estritamente pedagógico e acadêmico, tem-se que o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), importante ferramenta/instrumento de apoio didático pedagógico ao docente, é um valiosíssimo mecanismo virtual de suporte as suas necessidades de ensino, tendo em vista que por meio de qualquer computador com acesso a internet em qualquer parte do mundo, o professor poderá executar inúmeras tarefas e ações não presenciais, em ambiente virtual. Todo conteúdo informativo e documental de caráter acadêmico e administrativo institucional no UNIFACEX, quando disponível, sempre será postado na internet através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), disponível 24hs por dia, diretamente em link próprio no site do UNIFACEX (<http://www.unifacex.com.br>) ou diretamente no endereço eletrônico: <http://ava.unifacex.com.br/grad/>

Neste ambiente (que é o meio-veículo oficial de comunicação virtual da IES) todos os Alunos, Professores, Coordenadores e demais órgãos e dirigentes da instituição de ensino podem manter contato permanente uns com os outros para os mais diversos propósitos, postar materiais, realizar uma séria de tarefas (como avaliações *on-line*) e se utilizar de várias ferramentas.

Os professores, por exemplo, enviam seus materiais pedagógicos e comunicados diretamente junto aos alunos (podendo tais comunicados além de ficar no AVA podem ser encaminhados via e-mail) e a Coordenação do Curso, por exemplo, enviar comunicados

importantes para uma turma específica, ou para todos os alunos do Curso, além de postar materiais. O uso do AVA é obrigatório e cabe aos alunos, professores e Coordenações de Curso o constante e produtivo acesso contínuo a tal ferramenta.

Ainda no aspecto do suporte didático-pedagógico aos docentes, tem-se outro importante órgão da IES que é o Núcleo de Educação Permanente (NEP), responsável pela oferta continuada de atividades e ações voltadas basicamente para o desenvolvimento profissional do corpo docente do UNIFACEX, ministrando oficinas, palestras, mini-cursos, grupos de debate e seminários de discussão sobre os mais variados temas do mundo acadêmico, todos ligados à atividade docente.

Temas como processos de avaliação da aprendizagem, relação professor-aluno, métodos e técnicas pedagógicas, ferramentas de ensino etc. são continuamente trabalhados junto aos docentes, seja de forma automática ou provocada, mas sempre no âmbito da atualização profissional.

3.19 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE

Na busca de que o formando é o protagonista do seu próprio aprendizado, são ofertadas atividades práticas no curso de Nutrição, desde os primeiros eixos. Os alunos vivenciam inicialmente as práticas laboratoriais básicas (Laboratórios de Biologia Celular, Genética e Bioquímica, Laboratório de Anatomia, Laboratório de Microscopia, Laboratório de Histologia e Embriologia e outros).

A continuidade das atividades práticas se dá em todo o curso, pois busca-se atingir o princípio da interdisciplinaridade, e por isso, além das vivências práticas laboratoriais, há também as práticas interdisciplinares. Tendo em vista que a interdisciplinaridade é “a interação dinâmica entre os saberes”, a cada semestre letivo, os alunos buscam integrar o conhecimento pautado em todo o semestre e desenvolver um projeto/produto ou serviço. Todo o trabalho é orientado e conduzido por docentes que compõe aquele eixo/semestre.

Os alunos do curso de Nutrição vivenciam ainda, atividades práticas quando realizam visitas técnicas que normalmente ocorrem em componentes curriculares que contribuem mais para a construção das competências e habilidades específicas do ser Nutricionista. São

realizadas atividades práticas em Escolas de ensino infantil, fundamental e médio, Instituições de Longa Permanência de Idosos, Centros comunitários e demais localidades onde a prática do profissional nutricionista possa ser aprendida pelos educandos em nutrição.

As práticas de ensino são vivenciadas também nos laboratórios/Ambulatórios específicos para o curso de nutrição, são eles: Laboratório de Técnica e Dietética, Laboratório de Análise Sensorial, Laboratório de Avaliação Física, Laboratório de Consumo Alimentar e Ambulatórios (01 e 02). Inúmeros são os componentes curriculares que fazem dos laboratórios seus ambientes de ensino e aprendizagem.

Componentes curriculares específicos tais como: Avaliação Nutricional I, Avaliação Nutricional II, Dietoterapia I, Dietoterapia II e Estágio em Nutrição Clínica I, Nutrição na atividade física e em esportes, Educação Alimentar e Nutricional e outras, também permitem que os alunos realizem diversas atividades práticas. São exemplos de tais atividades: atendimento nutricional à indivíduos (de todos os ciclos de vida), atividades educativas, simulação de conduta nutricional em paciente hospitalizado.

Atividades práticas são vivenciadas ainda, durante os seis estágios necessários para a integralização curricular do formando em nutrição. Os estágios curriculares supervisionados, possibilitam ao aluno uma excelente vivência de atividades práticas e diretamente ligadas a comunidade. As instituições que recebem alunos estagiários são conveniadas com o Unifacex e os alunos acompanhados pelo nutricionista no local e supervisionado pelos docentes em visitas periódicas. O cenário local e a realidade do SUS auxilia na formação de profissionais mais sensíveis (Moimaz *et al*, 2010). Segundo MATOS E TOMITA (2004), a formação de profissionais voltados para o SUS é positivamente influenciada quando há uma boa comunicação entre as instituições de ensino superior e os serviços públicos de saúde repercute.

As atividades práticas vivenciadas ao longo dos anos, são registradas através de relatórios, fotografias e demais documentos na coordenação do curso de nutrição.

4. CORPO DOCENTE

4.1 Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso

O Curso de Nutrição UNIFACEX tem seu Núcleo Docente Estruturante (NDE), composto por 05 (cinco) professores apresentados no quadro a seguir e, entre estes, o Coordenador do Curso, a quem cabe a sua Presidência, com o propósito de promover avaliações periódicas, num processo contínuo de realinhamento da proposta pedagógica, dentre outras finalidades e atribuições também importantes tanto acadêmicas, quanto administrativas.

O Curso de Nutrição está incluído no Programa de Avaliação Institucional, nos termos do Decreto Federal nº 5.773/2006. Sua implantação é acompanhada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) e executada pelo Núcleo Docente Estruturante com a participação do Conselho, Coordenadoria, alunos, professores e funcionários.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do mesmo avalia e acompanha o processo de desenvolvimento do perfil do egresso conforme as diretrizes do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, discutindo e reavaliando o que for necessário para a implementação e o aperfeiçoamento da proposta pedagógica.

Vide abaixo o Quadro de Docentes componentes do NDE do Curso de Nutrição:

<u>Docentes do NDE do Curso de Nutrição do UNIFACEX:</u>	<u>Titulação*</u>			<u>Regime de Trabalho**</u>
	<u>D</u>	<u>M</u>	<u>E</u>	
Marina Clarissa Barros De Melo Lima		X		TI
Genykléa Silva De Oliveira		X		TP
Ligia Rejane Siqueira Garcia		X		TP
Daniele Bezerra Dos Santos	X			TI
Rodrigo De Siqueira Campos Christo		x		TI

*Titulação – D: Doutor; M: Mestre; E: Especialista. ** TI – Tempo Integral e TP – Tempo Parcial.

4.2. Coordenação do Curso

Como Coordenador do Curso, o responsável pela gestão geral do Curso de Nutrição, é a professora Mestre Marina Clarissa Barros de Melo Lima.

4.2.1 Regime de trabalho e dedicação administrativa do Coordenador do Curso

O Coordenador do Curso, conforme acima explicitado, exerce suas funções administrativas e acadêmicas como Coordenador do Curso de Nutrição UNIFACEX em Regime de Trabalho de Tempo Integral (TI), com 40 (quarenta) semanais, incluindo docência em disciplinas do mesmo Curso e todas as atividades e ações acadêmicas e administrativas correlatas ao exercício pleno da Coordenação do Curso.

4.2.2 Experiência profissional acadêmica e não acadêmica do Coordenador do Curso

A professora Marina Clarissa Barros de Melo Lima, coordenadora do Curso Bacharelado Nutrição, como docente na instituição ministrou as disciplinas: Sociologia da Saúde (2013.1, 2013.2, 2014.1, 2016.1), Bioestatística (2013.2, 2014.1) e Epidemiologia Nutricional (2014.1, 2014.2, 2015.1, 2015.2), TCC I (2015.2), TCC II (2016.1). Atuou como docente (Prof. Substituto) do curso de nutrição em outra Instituição de Ensino Superior, a Universidade Federal do Rio Grande do Norte, por 2 semestre letivos (2009.1 e 2009.2). Foi Responsável Técnica (RT) Nutricionista em dois Restaurantes Comerciais (Farol Bar e Restaurante, período: 2007 e 2008 / Tia Nelza Self Service período: 2008 e 2009). Atuou como funcionária pública em um município no interior do Rio Grande do Norte como Nutricionista responsável pela Alimentação escolar (São Vicente/RN, período: 2007 a 2012). Atualmente é nutricionista (funcionária pública estadual) no Hospital Regional Alfredo Mesquita Filho, na região metropolitana de Natal/RN (Desde o ano de 2010).

4.2.3 Participação efetiva da coordenação do curso em órgãos colegiados acadêmicos da IES

O Conselho Universitário – CONSUNI, que é o órgão superior de natureza deliberativa e normativa e de instância final para todos os assuntos acadêmico-administrativos, é integrado: Pelo Reitor, seu Presidente; Pelos Pró-Reitores; Por um representante do corpo docente, escolhido por seus pares, em lista tríplice; Por um representante do corpo discente, indicado na forma da lei; Por um representante do corpo técnico-administrativo, escolhido pelo Reitor, em lista tríplice; Por um representante da Mantenedora, indicado por esta; Por dois representantes da comunidade, indicado pela Mantenedora dentre as entidades por ela credenciadas.

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPEX, órgão central de supervisão das atividades de ensino, pesquisa e extensão, possui atribuições deliberativas, normativas e consultivas e é composto: Pelo Reitor, seu Presidente; Pelos Pró-Reitores; Por quatro representantes dos coordenadores de curso, escolhidos por seus pares; Por quatro representantes do corpo docente, escolhidos por seus pares; Pelo Conselho de Pesquisa e Extensão; Por um representante do corpo discente, indicado na forma da lei.

O Coordenador de Curso preside o Conselho de Curso e seu Núcleo Docente Estruturante (NDE), órgãos colegiados deliberativos na esfera do Curso.

4.3 Conselho de Curso (CONSEC)

O Curso de Nutrição UNIFACEX tem ainda um Conselho de Curso (CONSEC), oficialmente composto e materialmente atuante, também composto por 05 (cinco) professores e um discente apresentados no quadro a seguir:

<u>Docentes do CONSEC do Curso de NUTRIÇÃO UNIFACEX:</u>	<u>Titulação*</u>			<u>Regime de Trabalho**</u>
	<u>D</u>	<u>M</u>	<u>E</u>	
MARINA CLARISSA BARROS DE MELO LIMA		x		TI
GENYKLÉA SILVA DE OLIVEIRA		x		TP
LIGIA REJANE SIQUEIRA GARCIA		x		TP
DANIELE BEZERRA DOS SANTOS	x			TI
RODRIGO DE SIQUEIRA CAMPOS CHRISTO		x		TI
MICARIELLY MAGALHÃES QUEIROZ	Representante Discente			

*Titulação – D: Doutor; M: Mestre; E: Especialista.

** TI – Tempo Integral e TP – Tempo Parcial.

O CONSEC reúne-se ordinariamente uma vez por semestre, e, extraordinariamente, sempre que assim justifique a necessidade da administração acadêmica do curso Evidencia-se que Compete ao Conselho de Curso - CONSEC:

- deliberar sobre o projeto pedagógico do curso, proposto pelo NDE – Núcleo Docente Estruturante;
- deliberar sobre os programas e planos de ensino das disciplinas;
- emitir parecer sobre os projetos de pesquisa e de extensão relativos ao curso ou dentro de sua área específica;
- pronunciar-se, em grau de recurso, sobre aproveitamento e adaptação de estudos, assim como sobre aceleração e recuperação de estudos;
- opinar sobre admissão, promoção e afastamento de seu pessoal docente;
- aprovar o plano e o calendário anual das atividades do Curso, elaborado pelo Coordenador; e
- exercer as demais competências que lhe sejam previstas em lei e no Regimento Geral da IES.

4.4 Titulação do corpo docente do curso

O corpo docente é composto por 19 docentes (ANEXO A), destes 01 é especialista, 11 possuem mestrado, 07 doutorado, totalizando 94,7% com titulação em programa de pós graduação stricto sensu.

4.5 Titulação do corpo docente do curso – percentual de doutores

O corpo docente é composto por 19 docentes, destes, 07 possuem doutorado, totalizando 36,8% com a referida titulação.

4.6 Regime de trabalho do corpo docente do curso

O corpo docente é composto por 19 docentes, destes 08 são contratados em regime de tempo parcial ou integral e 11 são horistas. Ou seja, 42% compõem o quadro com Integral ou Parcial.

4.7 Experiência profissional do corpo docente

Dentre os professores que compõe o quadro, 09 (nove) tem experiência profissional Fora Magistério Superior. Sendo assim, 42% possuem mais de 3 anos (ou 2) de experiência extra sala de aula.

4.8 Experiência no exercício da docência na educação básica (obrigatória para as licenciaturas)

Dentre os 19 docentes, 06 (seis) têm tempo de experiência no Ensino Fundamental e Médio, no entanto somente 2 (10,5%), possuem mais de 3 anos no exercício da docência na educação básica.

4.9 Experiência de magistério superior do corpo docente

O corpo docente apresenta uma média de 10,7 anos de trabalho no ensino superior. Os docentes do curso de nutrição do Unifacex, têm experiência profissional no magistério superior de, pelo menos, 2 anos para bacharelados/licenciaturas ou 3 anos para cursos superiores de tecnologia. Com isso, 100% possuem mais de 3 anos (ou 2) de experiência em sala de aula.

4.10 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica

Nosso quadro docente possui um perfil de que pelo menos 26,3% têm mais de 9 produções nos últimos 3 anos; 36,8% tem mais de 7 publicações.

5 INFRAESTRUTURA



O Centro Universitário FACEX - UNIFACEX está situado em Natal, no Estado do Rio Grande do Norte numa área total de 22.000 m² em terreno próprio. Sua área construída é de aproximadamente 19.000 m² e está disposta em várias edificações, conforme descrição dos itens que seguem.

As instalações físicas foram projetadas de forma global visando aproveitar bem o terreno, de forma a atender plenamente a todas as exigências legais e educacionais.

A área física do UNIFACEX é formada por prédios dos dois lados da Rua Orlando Silva, praticamente tomando todo o quarteirão. Do lado esquerdo, fica a piscina semiolímpica, a Central de Relacionamento, Prédio II e o Ginásio de esporte. Do lado direito situa-se o Prédio I e o Prédio III, na Rua Dr. José Xavier da Cunha, 1978, encontra-se o moderno Prédio IV, assim como a Unidade V, localizada da Unidade CIC.

5.1. SALAS DE AULAS

As salas de aula destinadas aos diversos cursos são amplas, considerando-se o número de alunos matriculados nas turmas correspondentes. Todas se encontram bem conservadas e permanentemente limpas. O mobiliário existente, em cada uma delas, é adequado e suficiente para as atividades nelas desenvolvidas, além de não oferecerem interferências significativas resultantes de ruídos externos ou poeira.

Quanto aos recursos didáticos, as salas dispõem de quadro branco para pincel e um pequeno mural para fixação de comunicados e de trabalhos. Os retroprojetores, *datashow*, telas e outros recursos são fornecidos pela SAD – Serviço de Apoio Docente.

As salas possuem carteiras individuais projetadas de forma a proporcionar conforto ao aluno. Mesmo conservadas, são periodicamente pintadas para manter sempre uma ótima

aparência. Tanto as salas como todo o mobiliário são limpos diariamente (de forma rotineira ou tantas vezes quantas forem necessárias), proporcionando aos alunos e professores um ambiente agradável e confortável.

5.2. INSTALAÇÕES PARA A COORDENAÇÃO DO CURSO

A Sala da Coordenação do Curso de Nutrição UNIFACEX situa-se no 1º andar da Unidade III, acessível facilmente por escadas e elevador, e instalada em amplo espaço próprio e fixo capaz de manter todo o registro e arquivamento dos documentos próprios e internos do Curso, realizar reuniões internas e estabelecer o atendimento de alunos, professores e público externo de forma confortável e adequada.

5.3 AUDITÓRIO/SALA DE CONFERÊNCIA

A Instituição possui um auditório, um com capacidade para 250 pessoas. Possui também, 01 anfiteatro com capacidade de 45 pessoas, além de mini-auditório. Todos os espaços são adequados em dimensão, acústica, iluminação, ventilação/refrigeração, limpeza e mobiliário.

5.4 SALA DOS PROFESSORES

A IES disponibiliza 02 (duas) salas para os professores que somadas totalizam mais de 65 m². Nelas há a mesas e cadeiras, espaço para computadores, acesso a internet, wi fi, ambiente refrigerado, espaço para lanches dentre outros. Com isso, atendemos de maneira excelente considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: disponibilidade de equipamentos de informática, dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade.

5.5 CONDIÇÕES DE ACESSO PARA PESSOAS PORTADORAS DE DEFICIÊNCIA OU COM MOBILIDADE REDUZIDA

Todas as condições de acesso para pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida estão observadas. Existem rampas, elevadores, instalações sanitárias especiais e vagas na garagem. O UNIFACEX cumpre o Decreto nº 5.269/04, que “que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida”. Oito de suas salas de aula, salas de coordenadores, todos os cinco Laboratórios de Informática e Biblioteca situam-se no térreo dos prédios I, II e III, contando com rampas de acesso, o que facilita a locomoção de portadores de necessidades especiais. Ainda no térreo situa-se a recepção e secretaria, a quadra poliesportiva, o setor de pagamento de mensalidades, cantinas, espaço de convivência, auditório, reprografia, bebedouros etc. Os pisos superiores contam com corrimão.

Desta forma, propicia aos portadores de deficiência física e sensorial, condições básicas de acesso ao ensino superior, de mobilidade e de utilização de equipamentos e instalações em seu campus, tendo como referência a Norma Brasil 9050, da Associação Brasileira de Normas Técnicas, que trata da Acessibilidade de Pessoas Portadoras de Deficiências e Edificações, Espaço, Mobiliário e Equipamentos Urbanos. Ressalte-se que a proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista é integralmente respeitada, conforme disposto na Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012, e será atendida pela IES, quando demandada por alunos com essa necessidade

5.6 ACESSO A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA PELOS ALUNOS

O UNIFACEX oferta a seus alunos vários laboratórios de informática (todos com computadores completos e todos os softwares necessários ao trabalho acadêmico diário),

distribuídos pelas várias unidades de ensino. Somado a isso ainda existem computadores nas Bibliotecas da Instituição para uso de livre acesso.

Convém destacar que os laboratórios são modernos e atualizados e contam com equipe própria de manutenção. Todos os laboratórios possuem equipamento multimídia facilitando a exposição dos conteúdos. A instituição disponibiliza acesso à Internet com link dedicado da Embratel de alta capacidade, proporcionando acesso eficiente e rápido na *web*, e como redundância da disponibilização do serviço, tem-se 02 (dois) com provedores de internet.

Todos os equipamentos disponibilizados para os professores e alunos, nos diversos espaços já referidos, estão conectados às redes de comunicação científica. A instituição disponibiliza 07 dias por semana 24 horas por dia sua estrutura de portais de comunicação bem como portal de apoio ao ensino presencial (Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA) para a comunidade acadêmica.

Na estrutura física está disponibilizado um laboratório de informática com 30 computadores ligados à Internet para acesso comum dos alunos destinados a estudos ou pesquisa, aberto das 8h00min as 21h00min com a presença de um monitor de laboratórios para apoiar o uso, bem como um ambiente de Internet sem fio localizado em todas as áreas comuns de todas as unidades e na biblioteca, esta que também conta com ambiente de estudo e pesquisa com computadores ligados à Internet e sala de estudos para grupos.

A infraestrutura ainda conta com mais 08 laboratórios de informática destinados as aulas práticas, somando 244 computadores ligados à Internet. Neste ambiente temos mais um monitor de laboratórios que está presente, das 13h30min às 22h30min, para apoiar o uso.

5.7 BIBLIOTECA DO UNIFACEX

A Biblioteca é um órgão complementar da instituição, vinculada à Pró-Reitoria Acadêmica desta IES é Coordenada e Supervisionada sob forma sistêmica como biblioteca

híbrida (Universitária e escolar), com atribuições diretas aos cursos de nível superior com perfil e formação voltados para a pesquisa, ensino e extensão. Sua política de funcionamento rege-se por regulamento próprio e Normas Internas.

A Biblioteca tem como objetivo: Recuperar, organizar, disseminar e socializar a informação bibliográfica, multimeios e virtual, bem como promover a cultura entre docentes, discentes e funcionários da IES de forma dinâmica e eficaz, contribuindo para a qualidade do ensino, pesquisa e extensão.

É fundamental que as solicitações de livros, periódicos, DVDs e outras sejam atendidas de forma a permitir que o alunado possa utilizar-se do material bibliográfico necessário tanto para o Ensino, quanto para a Pesquisa e a Extensão. A existência de salas de consulta, com um ambiente tranquilo e adequado ao estudo, coloca-se também como essencial.

5.7.1 Instalações Físicas da Biblioteca

Dispomos de duas bibliotecas, uma localizada na Unidade I do UNIFACEX, sendo de fácil acesso para os seus usuários: alunos, professores e funcionários, como também a comunidade em geral. A segunda é localizada na Unidade CIC com mais de 486 m².

A estrutura da biblioteca Unidade I está distribuído em sede própria com três pavimentos, providos de acesso aos deficientes, sendo um térreo e dois mezaninos. Dispõe também de banheiro masculino e feminino. Sua área física é de 1.163,21m², distribuída da seguinte forma: Térreo = 505,13m²; Pavimento 1 = 412,30m²; Pavimento 2 = 245,78m² e 156,32m² de área para serviços técnico-administrativos.

As instalações estão disponibilizadas para acervo, leitura individual, 07 salas para estudo em grupo, 17 cabines individuais semiabertas, 16 terminais de acesso à Internet, circulação e terminais de consultas ao catálogo *online*, possuindo mais de 300 assentos para uso diário.

A biblioteca da Unidade CIC é dotada da seguinte estrutura geral: a Recepção = 18,67 m², Balcão de Empréstimo = 17,05 m², Sala da Bibliotecária = 7,85 m², Sala de Acervo (01) = 47,71 m², Sala de Acervo (02) = 40,35 m² dentre outros.

Todo o seu espaço é climatizado com ambientação moderna e confortável. Dispõe de serviço de fiscalização eletrônica com câmeras e antenas eletromagnéticas.

5.7.2 Horário de Funcionamento da Biblioteca

A biblioteca funciona em horário ininterrupto de segunda a sexta-feira, das 8h às 22h e no sábado das 8h às 12h.

5.7.3 Serviços Ofertados pela Biblioteca

A Biblioteca disponibiliza alguns serviços pertinentes à sua comunidade interna e externa:

- a) Atendimento ao público: Este serviço está ligado diretamente ao usuário, atuando junto em tirar dúvidas e auxiliar na utilização dos serviços e localização física dos materiais.
- b) Empréstimos: Disponibiliza a circulação e empréstimo dos materiais do acervo da biblioteca para seus clientes internos, bem como reserva e renovação (in loco ou online), devolução e as modalidades de empréstimo especial e empréstimo entre bibliotecas.
- c) Serviços Online: Via Internet, o usuário pode reservar e renovar materiais, como também consultar sua situação na biblioteca.
- d) Comutação Bibliográfica: Viabiliza a possibilidade de obter cópias de artigos publicados em periódicos, teses e anais de congresso pertencentes a outras instituições.

5.7.4 Política de Aquisição, Expansão e Atualização do Acervo Bibliográfico

A política de aquisição, atualização e expansão do acervo bibliográfico adotada pelo UNIFACEX é baseada nas necessidades dos cursos de Graduação, Pós-graduação e extensão, mantidos pela Instituição, seguindo as indicações dos corpos docente e discente com base nos conteúdos programáticos dos cursos oferecidos. A aquisição do material bibliográfico se dá de forma contínua, com base nas solicitações de aquisição dos cursos e/ou identificação de necessidades por parte da Biblioteca, e de acordo com o provimento de recursos financeiros da Instituição.

Para seu desenvolvimento, a Biblioteca do UNIFACEX conta com plano de expansão para o período de vigência do PDI, abrangendo os recursos de informática, serviços, recursos humanos, recursos materiais e recursos físicos.

5.7.5 Acervo da Biblioteca

A Biblioteca caracteriza-se como multidisciplinar, uma vez que existe a necessidade de fornecer com precisão, relevância e atualidade, as informações bibliográficas necessárias aos alunos do colégio, graduação e pós-graduação do UNIFACEX e à comunidade em geral.

Possui um acervo de qualidade, composto por edições atuais e em excelente estado de conservação. O crescimento da coleção é constante, sendo ampliado de acordo com o Cronograma de Desenvolvimento Organizacional da IES e através das solicitações emitidas pelos Coordenadores de curso, que seguem as bibliografias do corpo docente e das solicitações dos discentes. Após a seleção do material, a listagem com as solicitações é enviada para a Biblioteca, que, por sua vez, faz o levantamento quantitativo do material já existente e encaminha para a Direção Financeira que executa os procedimentos de compra.

O acervo é uma ferramenta indispensável para subsidiar a formação do corpo discente e docente da IES, tanto no aspecto educacional quanto no cultural.

O acervo é composto por mais de 31.708 títulos e 90.237 volumes/exemplares de todas as áreas do conhecimento humano, distribuídos em livros, folhetos, periódicos, multimeios (multimídia) e produção acadêmica, conforme especificados a seguir.

TIPO DE MATERIAL	TÍTULOS	EXEMPLARES
Livros	26.206	63.273
Folhetos	917	1.222
Periódicos	1.276	21.084
Multimeios (Multimídia)	1.061	2.120
Produção Acadêmica	2.248	2.538
TOTAL	31.708	90.237

O material bibliográfico pode ser consultado pela base do Sistema Pergamum (PUC-PR) via Internet, através da homepage da UNIFACEX (www.unifacex.com.br) ou na base local da própria Biblioteca. Todo o acervo está automatizado e o catálogo online disponibilizado para consulta é de fácil utilização e oferece diferenciadas formas de busca da informação.

No que tange à entrada e saída de materiais no âmbito da biblioteca, todos aqueles que são adquiridos e devolvidos circulam com bastante agilidade. Esse fluxo ocorre de maneira satisfatória porque o acesso ao material é priorizado pela Seção de Processamento Técnico que disponibiliza o documento ao usuário, e pela seção de circulação, que é responsável pela reposição do documento na estante, tanto novos como os devolvidos do empréstimo.

A Biblioteca é organizada com a Classificação Decimal Universal (CDU), o que facilita a localização física dos materiais, haja vista que esse sistema de classificação possibilita a organização dos materiais por assunto.

Dinamizando o suporte à pesquisa acadêmica e, acompanhando as mudanças de paradigmas para o setor de bibliotecas, o UNIFACEX conta com o uso de novas ferramentas desenvolvidas no campo da disseminação da informação, uma vez que a biblioteca deixa de ser local de conservação e preservação das informações em suportes impressos. A Biblioteca

do UNIFACEX faz uso da base de dados, disponibilizando pontos de acesso direto à informação, estando disponível não só aos usuários da rede da Instituição, como também a qualquer pessoa da comunidade universitária.

A Instituição conta atualmente com o uso via internet de bases de dados:

BASES DE DADOS	FORMA DE ACESSO
SCIELO	Internet
PROSSIGA	Internet
IBICT/CCN	Internet
TESES. EPS. UFSC	Internet
TESES/USP	Internet
TOTAL	05

5.8 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR DAS DISCIPLINAS DO CURSO

A seguir são apresentados os Nomes Completos, Cargas Horárias (CH) Totais, Ementas e as Bibliografias (Básicas e Complementares) de todos os Componentes Curriculares. Para melhor explicitar o ordenamento dos conteúdos e suas finalidades pedagógicas, os Componentes Curriculares são apresentadas na sequência do semestre letivo em que serão oferecidas (Eixos do Curso). letivo em que serão oferecidas (Eixos do Curso).

1º EIXO

ANATOMIA HUMANA (60hs)

Ementa: Conhecimentos básicos sobre a morfologia e a anatomia humana em estudos macroscópicos dos diferentes órgãos e componentes anatômicos.

Bibliografia Básica:

- DANGELO, J. G.; FATTINI, C. **Anatomia humana Sistêmica e Segmentar**. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2011.
- MACHADO, A. B. **Neuroanatomia Funcional**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
- PAULSEN, F.; WASCHKE, J. **Sobotta: atlas de anatomia humana: quadros de músculos, articulações e nervos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 76 p.

Bibliografia Complementar:

- NETTER, F. H. **Atlas de Anatomia Humana**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
- ROLEN, J. W.; YOKOCHI, C.; LÜTJEN-DRECOLL, E. **Anatomia Humana: Atlas Fotográfico de Anatomia Sistêmica e Regional**. 7. ed. Barueri: Malone, 2011.
- RUIZ, Cristiane Regina (Org.). **Anatomia humana básica: para estudantes da área da saúde**. 2. ed. São Caetano do Sul: Difusão Editora, 2010. 206 p.
- TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. **Princípios de Anatomia e Fisiologia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
- DANGELO, José Geraldo. **Anatomia básica dos sistemas orgânicos: com a descrição dos ossos, juntas, músculos, vasos e nervos**. São Paulo: Atheneu, 2002. 493 p.

METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA: (60hs)

Ementa: Conhecendo o método científico: conceituação, características e etapas. As fases de um trabalho de investigação e as etapas do planejamento em pesquisa. A pesquisa qualitativa e quantitativa aplicada à nutrição. A pesquisa experimental e a ética na pesquisa com seres humanos e animais. Temas atuais na pesquisa em saúde e nutrição.

Bibliografia Básica:

- ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução a Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Atlas, 2010.
- COSTA, Marco Antonio F. da; COSTA, Maria de Fátima Barrozo da. **Metodologia da pesquisa: conceitos e técnicas**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Interciência, 2009. 203 p.

- MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 297 p.

Bibliografia Complementar:

- BAUER, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa Qualitativa com texto, imagem e som**. 2 ed. Rio de Janeiro: Vozes. 2002.
- GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2004. 323 p.
- RAMOS, Albenides. **Metodologia da pesquisa científica: como uma monografia pode abrir o horizonte do conhecimento**. São Paulo: Atlas, 2009. 24 6p.
- SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2002.

BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR: (60hs)

Ementa: Biologia celular. Biologia Celular e Molecular. Organização estrutural e molecular das células. Classificação e evolução das células. Células procariontes e eucariontes. Bases moleculares da organização celular: ácidos nucleicos, hidratos de carbono, lipídios, proteínas, enzimas e sua regulação. Métodos e instrumentos modernos de estudo das células. Biomembranas: composição química e organização molecular da membrana plasmática. Cobertura de membrana (Glicocálice): composição química e sua importância. Mecanismos de transporte através da membrana plasmática. Vias de sinalização celular – receptores. Núcleo celular: organização molecular. Ciclo e controle do ciclo celular. Diferenciação celular. Células tronco. Biologia da célula neoplásica

Bibliografia Básica:

- DE ROBERTIS JUNIOR, Eduardo M.F.; HIB, José; PONZIO, Roberto. **De Robertis: Biologia Celular e Molecular**. 14. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2003.
- JUNQUEIRA, L.O.U.; CARNEIRO. J. **Biologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2012.
- MAILLET, M. **Biologia celular**. 8. ed. São Paulo: Editora Santos, 2003. 501p.

Bibliografia Complementar:

- AZEVEDO, Carlos; SUNKEL, Claudio E. (Coord.). **Biologia celular e molecular**. 5. ed. Lisboa: LIDEL Edições Técnicas, 2012. 627 p.
- ALBERTS, Bruce et al. **Biologia molecular da célula**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

<ul style="list-style-type: none"> • COOPER, Geoffrey M. A célula: uma abordagem molecular. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 716p.
<ul style="list-style-type: none"> • COX. M.; NELSON, D.; Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. São Paulo: Artmed, 2011.
<ul style="list-style-type: none"> • MAILLET, Marc. <i>Biologia Celular</i>. 8. ed. São Paulo: Editora Santos, 2003.
EMBRIOLOGIA: (30hs)
Ementa: Estudo da reprodução humana e Gametogênese. Fecundação e Implantação. Gastrulação e Formação dos primórdios dos órgãos. Teratogênese. Embriogênese e Organogênese.
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
<ul style="list-style-type: none"> • MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. Embriologia básica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
<ul style="list-style-type: none"> • SADLER, T. W. Langman: embriologia médica. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 324 p.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> • COOPER, Geoffrey M. A célula: uma abordagem molecular. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 716 p.
<ul style="list-style-type: none"> • GARCIA, S. M. L.; FERNÁNDEZ, C. G. Embriologia. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.
<ul style="list-style-type: none"> • MAIA, G. D. Embriologia humana. São Paulo: Atheneu, 1998.
<ul style="list-style-type: none"> • MOORE, H. L. Embriologia Clínica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2000.
<ul style="list-style-type: none"> • MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. Embriologia clínica. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
QUÍMICA ORGÂNICA E BIOLÓGICA: (60hs)
Ementa: Estrutura molecular, propriedades físicas e químicas de compostos orgânicos. Funções orgânicas: hidrocarbonetos, compostos oxigenados e nitrogenados. Hidrocarbonetos: estereoquímica e principais reações. Introdução ao estudo de biomoléculas: estruturas, classificação e propriedades químicas.
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • BRUICE, P. Y. Química orgânica. 4. ed. São Paulo: Pearson, 2006. 590 p.
<ul style="list-style-type: none"> • SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B. Química Orgânica. 10 ed. Rio de

Janeiro: LTC, 2012. v. 1, 616 p.
<ul style="list-style-type: none"> • SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B. Química Orgânica. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. v. 2, 613 p.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> • ARAÚJO, Júlio Maria A. Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed. Viçosa: Editora UFV, 2011. 601 p.
<ul style="list-style-type: none"> • BRUICE, Paula Yurkanis. Química orgânica. 4. ed. São Paulo: Pearson, 2006. v.1, 590 p.
<ul style="list-style-type: none"> • KOTZ, John C. Química geral e reações químicas. 5. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2005. v.1, 671 p.
<ul style="list-style-type: none"> • MCMURRY, John; TASKS, All. Química orgânica: combo. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 1141 p.
<ul style="list-style-type: none"> • RUSSELL, J. B; Química Geral. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1994. v. 1.
PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO: (30hs)
<p>Ementa: Teorias e conceitos fundamentais da Psicologia. Processos básicos do comportamento humano. Elementos psicossociais e culturais relacionados à alimentação. Relação profissional-paciente e adesão às dietas. Imagem corporal. Transtornos alimentares e obesidade. Compulsões Alimentares.</p>
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • PSICOLOGIA da saúde: um novo significado para a prática clínica. São Paulo: Pioneira, 2000. 225p
<ul style="list-style-type: none"> • BATLLE, S. Compulsões Alimentares. Petrópolis: Ed. Vozes, 2009.
<ul style="list-style-type: none"> • HOLMES, D. Psicologia dos Transtornos mentais. 2. ed. Porto alegre: Artmed, 1997.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> • BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. 14. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 368 p. • BRAGHIROLI, Elaine Maria et al. Psicologia geral. 27. ed. Petrópolis: Vozes, 2007. 219 p. • STRAUB, Richard O. Psicologia da saúde. Porto Alegre: Artmed, 2005. 676 p. • BAUM, William M. Compreender o behaviorismo: ciência, comportamento e cultura. 2. ed. rev. e ampl. Porto Alegre: Artmed, 2006. 311p. • ROSA, Lucia Cristina dos Santos. Transtorno mental e o cuidado na família. São Paulo: Cortez Editora, 2003. 367 p.

EVOLUÇÃO E HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO: (30hs)
Ementa: Conceitos fundamentais na ciência da nutrição. Origem e evolução dos cursos de nutrição no Brasil. A evolução histórica da profissão de nutricionista no Brasil. As diferentes áreas de atuação do profissional de nutrição.
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • PETRINI, Carlos. Comida e Liberdade: <i>slow food</i> historias de gastronomia para a libertação. São Paulo: SENAC, 2015.
<ul style="list-style-type: none"> • CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2011.
<ul style="list-style-type: none"> • TADDEI, José Augusto et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> • SILVA, Cassiano Oliveira; SOUZA, Daurea Abadia; PASCOAL, Grazieli Benedetti. Segurança Alimentar e Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2016.
<ul style="list-style-type: none"> • JUNIOR, Arthur Bosisio (Org.). Arte e rituais do fazer, do servir e do comer no Rio Grande do Norte: Uma homenagem a Câmara Cascudo. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.
<ul style="list-style-type: none"> • KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely, GIGANTE, Denise Petrucci (Org.). Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.
<ul style="list-style-type: none"> • CONTRERAS, Jesús; GARCIA, Mabel. Alimentação sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2011.
<ul style="list-style-type: none"> • GUEDES, Ana Emilia Leite, CALADO, Carmém Lucia de Araujo. PACHECO, Nilma Maria Duarte. A nutrição do Lado Esquerdo do Peito. Natal: EDUFURN, 2014.
SOCIOLOGIA DA SAÚDE: (60hs)
Ementa: Introdução ao estudo da sociologia. Relações sociais de produção. Conceito de Saúde, Doença e Cuidado em Saúde, Saúde: construção social e histórica. Saúde, Sociedade, Cultura. A saúde em uma sociedade de classes. Saúde e sociedade no Brasil. O Estado e as Políticas de Saúde, de Alimentação e Nutrição no Brasil.
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. 22. ed. Rio de Janeiro: Zahar editores, 2008.
<ul style="list-style-type: none"> • MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. 98p. (Primeiros Passos, 57)
<ul style="list-style-type: none"> • ZANCHI, Marco Tulio; ZUGNO, Paulo Luiz. Sociologia da Saúde. Caxias do Sul: EducS, 2012.
Bibliografia Complementar:

<ul style="list-style-type: none"> • AGUIAR NETO, Zenaide (Org.). SUS - Sistema Único de Saúde: antecedentes, percurso, perspectivas e desafios. São Paulo: Martinari, 2011. 189 p.
<ul style="list-style-type: none"> • CAMPOS, G. W. de S. et al. (Org.). Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2012
<ul style="list-style-type: none"> • COSTA, M. Cristina C. Sociologia: Introdução à ciência da sociedade. 2. ed. São Paulo: Moderna, 1997.
<ul style="list-style-type: none"> • SCHWARTZMAN, Felipe F. et al. (Org.). O sociólogo e as políticas públicas: ensaios em homenagem a Simon Schwartzman. Rio de Janeiro: FGV, 2009. 262p.
<ul style="list-style-type: none"> • TADDEI, José Augusto et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.

2º EIXO
BIOQUIMICA: (90hs)
<p>Ementa: Componentes químicos de interesse biológico. Importância enzimática, com ênfase em enzimas digestivas. Estudo da química e do metabolismo dos macronutrientes: carboidratos, aminoácidos, proteínas, lipídeos e seus componentes relacionados, da síntese à degradação. Acometimentos fisiopatológicos de interesse da saúde humana, como desnutrição, obesidade e diabetes mellitus. Manipulação de material e manejo da aparelhagem laboratorial no módulo prático.</p>
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • HARVEY, Richard A; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 520 p.
<ul style="list-style-type: none"> • MARZORCCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2007.
<ul style="list-style-type: none"> • NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.
Bibliografia Complementar:

- BERG, Jeremy M.; TYMOCZKO, John L.; STRYER, Lubert. **Bioquímica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008.
- CAMPBELL, M. K. **Bioquímica**. 3. ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2000.
- DEVLIN, T. M. (Coord.) **Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas**. 7. São Paulo: Editora Blücher, 2011.
- KOBLITZ, M. **Bioquímica de Alimentos**. 1. ed. Editora: LAB (Grupo GEN). 2008. 256 p.
- PRATT, C. W.; VOET, D.; VOET, J. G. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2013.

PARASITOLOGIA: (30hs)

Ementa: Conhecimentos básicos sobre Parasitologia. O cenário social brasileiro e sua interrelação com as doenças parasitárias. Principais helmintoses e protozooses veiculadas pela água e pelos alimentos. Endemias parasitárias no Brasil: aspectos ambientais, sanitários, epidemiológicos e econômicos.

Bibliografia Básica:

- NEVES, D. P. **Parasitologia Humana**. 11. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.
- NEVES, David Pereira. **Parasitologia dinâmica**. São Paulo: Atheneu, 2003. 474 p.
- REY, Luís. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos Trópicos Ocidentais**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2008. 883 p.

Bibliografia Complementar:

- ATLAS de parasitologia humana: com a descrição e imagens de artrópodes, protozoários, helmintos e moluscos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 166 p.
- CIMERMAN, B.; FRANCO, M. A. **Parasitologia humana e seus fundamentos gerais**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.
- CIMERMAN, Benjamin; FRANCO, Marco Antonio. **Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos**. São Paulo: Atheneu, 2002. 105 p. (Biblioteca Biomédica)
- NEVES, David Pereira. **Parasitologia humana**. 12. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 546 p.
- VERONESI, R. G. **Parasitologia Clínica**. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2010.

MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA: (60hs)

Ementa: Conhecimentos básicos da citologia bacteriana e fúngica. Morfologia e ciclo viral. Processos infecciosos e alimentos contaminados. Grupos de microorganismos com relevância

clínica. Biologia, patogênese e métodos diagnósticos. Prevenção, profilaxia e terapêutica. Conhecimentos básicos em Imunologia: Imunologia Inata e Adaptativa. Antígeno e anticorpo. Alergias alimentares.

Bibliografia Básica:

- ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; POBER, Jordan S. **Imunologia celular e molecular**. 4 ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2003. 544 p.
- TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.
- TRABULSI, Luiz Rachid (Ed.). **Microbiologia**. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2004. 718 p.

Bibliografia Complementar:

- EVANGELISTA, J. **Alimentos: Um estudo abrangente**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000. 450p.
- MADIGAN, Michael T. **Microbiologia de Brock**. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1128 p.
- PELCZAR JR., M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. São Paulo: Makron Books, 1997. 2v.
- SHARON, J. **Imunologia básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
- STITES, D. P.; ABBA, I. T. **Imunologia**. São Paulo: Prentice Hall, 1992.

BIOESTATÍSTICA: (60hs)

Ementa: Conceitos de Estatística. Eventos Vitais. O Papel da Estatística na Nutrição. Representação em Tabelas e Gráficos. Conceitos de testes de hipóteses. Medidas de Tendência Central. Medidas de Dispersão ou de Variabilidade. Noções de delineamento amostral. Noções de correlação e regressão. Comparação de dois grupos.

Bibliografia Básica:

- ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. **Epidemiologia e Saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: Editora Medbook, 2013.
- MEDRONHO, Roberto A. et al. **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.(Série Básica)
- VIEIRA, Sonia. **Introdução a Bioestatística**. Rio de Janeiro: Editora Elsevier. 2016.

Bibliografia Complementar:

- ARANGO, H. **Bioestatística Teórica e Computacional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

- CALLEGARI, J.; SIDIA M. **Bioestatística: princípios e aplicações.** Porto Alegre: Artmed. 2003.
- CRESPO, A. A. **Estatística fácil.** São Paulo: Saraiva, 2002.
- PEGANO, M.; GAUVREAU, K. **Princípios de bioestatística.** São Paulo: Pioneira Thomson, 2004.
- VIEIRA, Sonia. **Bioestatística: Tópicos avançados.** Rio de Janeiro: Editora Elsevier. 2010.

HISTOLOGIA: (60hs)

Ementa: Técnicas Histológicas. Epitélio de Revestimento. Epitélio Glandular. Pele e anexos. Tecido Cartilaginoso. Tecido ósseo e Osteogênese, Tecido Sanguíneo, Muscular e Nervoso. Sistema Cardiovascular.

Bibliografia Básica:

- AARESTRUP, B. J. **Histologia Essencial.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Histologia básica.** 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- JUNQUEIRA, L. O. U.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular.** 9. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia Complementar:

- DI FIORE, M. S. H. **Atlas de histologia.** 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
- GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. **Atlas colorido de histologia.** 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 435 p
- GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. **Tratado de histologia em cores.** 3. ed. Rio de Janeiro: Saunders Elsevier, 2007. 576 p.
- MAILLET, Marc. **Biologia Celular.** 8. ed. São Paulo: Editora Santos, 2003.
- STEVENS, Alan; LOWE, James. **Histologia humana.** 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2001. 408 p.

GENÉTICA APLICADA À NUTRIÇÃO: (60hs)

Ementa: Organização da célula eucariótica. Ciclo celular: interfase, mitose, meiose e gametogênese humana. Citogenética humana. Doenças genéticas e multifatoriais. Erros Inatos do Metabolismo. Tecnologia do DNA recombinante (engenharia genética). Bioética. Estudo teórico-prático dos princípios básicos de genética humana e evolução. Gametogênese

humana; Cromossomos humanos. Herança autossômica dominante e recessiva. Genética Molecular: Estrutura Molecular do Gene. Fluxo da informação genética; Técnicas de clonagem e de manipulação genética; Estrutura e complexidade dos genomas; Nutrigenômica.
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • BORGES-OSÓRIO, M. R.; ROBINSON, W. N. Genética Humana. 2. ed. Porto Alegre: Ed. Artmed, 2001.
<ul style="list-style-type: none"> • JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2012.
<ul style="list-style-type: none"> • PIERCE, B.A. Genética: um enfoque conceitual. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2011.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> • FARAH, S. B. DNA: segredos e mistérios. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2007.
<ul style="list-style-type: none"> • GRIFFITHS et al. Introdução à Genética. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
<ul style="list-style-type: none"> • LEWIS, R. Genética Humana: conceitos e aplicações. 5. Ed. São Paulo: Ed. Guanabara Koogan, 2004.
<ul style="list-style-type: none"> • SNUSTAD, P & SIMMONS, M.J. Fundamentos de Genética. 4. Ed. Editora Guanabara Koogan, 2008.
<ul style="list-style-type: none"> • THOMPSON, M. R.; McINNES, R. R.; WILLARD, H. F. Genética Médica. 6. ed. Ed. Guanabara Koogan, 2002.
ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO: (60hs)
<p>Ementa: Noções gerais de economia. Desenvolvimento econômico e nutrição. Os indicadores Sociais e sua relação com o desenvolvimento econômico. Formulação de políticas e grupos de interesse. Oferta e demanda de produtos alimentares, formação de preços, intervenção governamental. Políticas domésticas: crédito, controle de preços, subsídios, tributação. Políticas externas: importação e exportação, câmbio, tributação, barreiras comerciais. Regionalismo e multilateralismo: MERCOSUL, Nafta, EU, GATT, OMC. Organização agroindustrial, estudo de cadeias agroindustriais e tendências. Comercialização de alimentos: funções, dimensões, novas formas. A economia solidaria e os arranjos produtivos locais (APL'S).</p>
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • CASTRO, Antonio Barros de; LESSA, Carlos Francisco. Introdução à economia: uma abordagem estruturalista. 38. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2013. 151 p.

ISBN 9788521804925
<ul style="list-style-type: none"> TROSTER, Roberto Luis; MORCILLO, Francisco Mochón. Introdução à economia. São Paulo: Makron Books do Brasil Editora, 2002. 404 p.
<ul style="list-style-type: none"> VASCONCELLOS, Marco Antônio S. Manual de Microeconomia. 3. ed. São Paulo: Ed. Atlas, 2011.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> ARAUJO, Tania Bacelar de. Ensaio sobre o desenvolvimento brasileiro: heranças e urgências. Rio de Janeiro: Revan: Fase, 2000.
<ul style="list-style-type: none"> BARBOSA, Rosengela Nair de Carvalho. A economia solidária como política pública: uma tendência de geração de renda e ressignificação do trabalho no Brasil. São Paulo: Cortez Editora, 2007. 317 p.
<ul style="list-style-type: none"> BAYE, Michael R. Economia de empresas e estratégias de negócios. 6. ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 2008. 624 p.
<ul style="list-style-type: none"> MENDES, Judas Tadeu Grassi. Economia: Fundamentos e Aplicações. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2010.
<ul style="list-style-type: none"> TEIXEIRA, Ernani. Economia monetária: a macroeconomia no contexto monetário. São Paulo: Saraiva, 2002. 248 p.

3º EIXO

FISIOLOGIA HUMANA: (60hs)

Ementa: Função nervosa. Função Endócrina. Metabolismo e Controle Hormonal. Respiração. Circulação. Função Renal. Equilíbrio ácido/básico. Função Digestória e a sua regulação.

Bibliografia Básica:

- FISIOLOGIA da nutrição na saúde e na doença: da biologia molecular ao tratamento. São Paulo: Atheneu, 2013. 623 p.
- HALL, John E. **Guyton e Hall tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 1151 p.
- SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2010. 957 p. I

Bibliografia Complementar:

- Aires, M. M. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara, 2013.
- BARRETT, Kim E. et al. **Fisiologia médica de Ganong**. 24. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. 752 p.
- COSTANZO, Linda S. **Fisiologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 502 p.
- DAVIES, A.; BLAKELEY, A. G. H.; KIDD, C. **Fisiologia Humana**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
- LENT, R. **Cem Bilhões de Neurônios: Conceitos Fundamentais de Neurociência** 2. ed. São Paulo Atheneu, 2005.

BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS: (90hs)
Ementa: Propriedades físico-químicas da água. Biossíntese e degradação dos constituintes alimentares. Mecanismos das reações de escurecimento enzimático e não enzimático. Transformações em tecido animal após abate e tecido vegetal pós-colheita, e controle destas. Fraudes em alimentos. Experimentos qualitativos e quantitativos de componentes dos alimentos.
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • KOBLITZ, M. Bioquímica de Alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora LAB (Grupo GEN), 2008. 256p. • OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Editora Manole, 2006. 632 p. • RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> • ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 5. ed. Editora Imprensa Universitária, 2011. 416p. • DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. • GONÇALVES, E. C. B. A. Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Ed Varela, 2006. • ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Editora Artmed, 2005. v. 2. • ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005. v. 1.
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I: (60hs)
Ementa: Estudo dos micronutrientes abordando a caracterização química, fontes alimentares, funções, metabolismo, utilização biológica, deficiência e toxicidade. Aspectos específicos da biodisponibilidade das vitaminas, minerais e fibras com ênfase na funcionalidade, no planejamento dietético e nos determinantes biológicos dos diferentes estágios de vida. Suplementação em situações clínicas especiais e em nas políticas de fortificação de alimentos
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • NUTRIÇÃO humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 345 p. (Nutrição e Metabolismo). • COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. 4 ed. São Paulo: Manoel, 2012. 1368 p. • PHILIPPI, Sônia T. Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2014.
Bibliografia Complementar:

- INTRODUÇÃO à nutrição humana. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 304 p.
- NUTRIÇÃO humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 345 p.
- PHILIPPI, Sônia T. **Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** Barueri, SP: Manole, 2008. 387p. (Guias de Nutrição e Alimentação).
- MAHAN, L. Katheleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 13. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1351p.
- VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento.** 2. ed.. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p.

EPIDEMIOLOGIA GERAL E MEIO AMBIENTE: (60hs)

Ementa: Conceitos gerais de saúde, doença, epidemiologia e meio ambiente. Aplicações da epidemiologia e suas relações com o ambiente. História Natural das doenças e níveis de aplicação de medidas preventivas. Métodos, indicadores e Vigilância Epidemiológica. Epidemiologia das doenças infecciosas e não infecciosas e a Vigilância Epidemiológica. Compreensão integrada do meio ambiente com a sociedade.

Bibliografia Básica:

- EPIDEMIOLOGIA: caderno de exercício. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 125 p.
- PEREIRA, M.G. **Epidemiologia: teoria e prática.** 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
- ROUQUAYROL, M. Z. **Epidemiologia e saúde.** 7. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2013.

Bibliografia Complementar:

- ALMEIDA FILHO, Naomar; BARRETO, Mauricio L. **Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos, aplicações.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 696 p.
- ALEXANDRE, L. B. **Epidemiologia: aplicada nos serviços de saúde.** São Paulo: Martinari, 2012. 310 p.
- FREITAS, Carlos Machado de; PORTO, Marcelo Firpo. **Saúde, ambiente e sustentabilidade.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. 120 p
- ROCHA, A. A. **Saúde pública: bases conceituais.** São Paulo: Atheneu, 2008. 352 p.
- MANUAL de saúde pública. Salvador: 2016. 417 p.

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS: (60hs)

Ementa: Conhecimentos dos principais microorganismos, alterações nos alimentos e patologias mais frequentes. Organismos indicadores e de relevância em Saúde Pública.

Bibliografia Básica:

- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos.** São Paulo: Editora Atheneu, 2009.
- JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2005.
- TRABULSI, L. R. (Ed.). **Microbiologia.** 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2004.

Bibliografia Complementar:

- EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente.** São Paulo: Atheneu, 2005.
- KONEMAN, E. W. et al. **Diagnóstico microbiológico: texto e atlas colorido.** 5. ed. Rio de Janeiro: Editora Médica e Científica, 2001.

- MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
- STROHL, W. A.; ROUSE, H.; FISHER, B. D. **Microbiologia ilustrada**. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

MARKETING EM NUTRIÇÃO: (30hs)

Ementa: Introdução ao marketing. A evolução do conceito de marketing. Mercados, trocas, valores e marketing; Profissões, organizações, instituições e mercados. Estratégias de marketing para empresas de serviços; mix de serviços, gestão do relacionamento com o mercado; gestão da comunicação com o mercado. O uso da criatividade no marketing em nutrição. Construção de instrumentos de marketing e educação nutricional.

Bibliografia Básica:

- KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. **Princípios de marketing**. 15. ed. São Paulo: Pearson Education, 2015. 748 p. ISBN 9788543004471.
- KOTTLER, P. **Marketing 3.0: As forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano**. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2010.
- LAURINDO, Marco. **Marketing pessoal: e o novo comportamento profissional**. 3 ed. São Paulo: Altana, 2004. 187 p.

Bibliografia Complementar:

- CHURCHILL JÚNIOR, Gilbert A; PETER, J. Paul. **Marketing: criando valores para os clientes**. São Paulo: Saraiva, 2000. 626 p.
- BEKIN, S. F. **Endomarketing: como praticá-lo com sucesso**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.
- KOTLER, P. **Administração de Marketing**. 10. ed. Rio de Janeiro: Pearson Brasil, 2000.
- TEIXEIRA, Ricardo Franco et al. **Marketing em organizações de saúde**. Rio de Janeiro: FGV, 2010. 138 p.
- HOFFMAN, K. Douglas et al. **Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias e casos**. 3. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2009. 600 p.

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO I (ALIMENTOS FUNCIONAIS): (30hs)

Ementa: Conceito de alimentos funcionais. Legislação e alimentos funcionais. Substâncias bioativas em alimentos: fontes, biodisponibilidade, absorção, metabolismo, efeitos, benefícios a saúde, toxicidade, recomendações. Tendências do mercado e desenvolvimento de produtos.

Bibliografia Básica:

- COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos Funcionais: Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 560 p.
- ARAUJO W. M. C et al. (Org.). **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: Senac, 2015.
- COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 4 ed. São

Paulo: Manoel, 2012. 1368 p.

Bibliografia Complementar:

- PASCHOAL,V; NAVES, A; FONSECA, A.B.B.L. **Nutrição Clínica funcional:** dos princípios à prática clínica. São Paulo: Editora Ltda, 2007. 320p.
- PASCHOAL, V.; MARQUES, N.; SANTÁNA, V. **Nutrição Clínica Funcional:** Suplementação Nutricional. São Paulo: Editora Ltda, 2012. 384p.
- PINTO, J. F. **Nutracêuticos e Alimentos Funcionais.** Lisboa: Lidel, 2010. 288 p.
- PASCHOAL, Valéria; NAVES, Andréia. **Tratado de nutrição esportiva e funcional.** São Paulo: Roca, 2014. 752 p
- CRAVEIRO, A. C.; CRAVEIRO, A. A. **Alimentos Funcionais:** a nova revolução. Fortaleza: PADETEC, 2003. 282 p.

4º EIXO

PATOLOGIA GERAL: (60hs)

Ementa: Conhecimento sobre a gênese das doenças. Lesão e adaptação celular. Processo de envelhecimento e morte celular. Inflamação aguda e crônica. Reparo tecidual. Alterações circulatórias hemodinâmicas. Patologias mais prevalentes na população na perspectiva da Atenção Básica à Saúde: Diabetes e Hipertensão Arterial.

Bibliografia Básica:

- BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Bogliolo:** Patologia Geral. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- PORTH, Carol Matson, MARTIN, Glenn. **Fisiopatologia.** 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 2 v.
- HANSEL, D. E.; DINTZIS, R. Z. **Fundamentos de Rubin:** Patologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Bibliografia Complementar:

- RUBIN, E. et al. **Rubin patologia:** bases clinico patológicas da medicina. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1625 p.
- FRANCO, M. et al. **Patologia processos gerais.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.
- MITCHELL, R. N. et al. **Robins e Cotran** Patologia: bases patológicas das doenças. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
- CONTRAN,R. S.; ROBINS, S. L. **Bases patológicas das doenças Robbins & Contran, Patologia.** 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
- FISIOPATOLOGIA básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 340 p. (Coleção Práxis Enfermagem).

TÉCNICA E DIETÉTICA: (90hs)

Ementa: A disciplina proporciona aos alunos o estudo da Técnica e Dietética e o funcionamento do Laboratório. Oportuniza a utilização de técnicas adequadas ao preparo de alimentos e as alterações físico-químicas ocorridas nos processos de pré-preparo, preparo e cocção, considerando os diversos grupos de alimentos. Capacitar o aluno para o planejamento de cardápios para a Alimentação Coletiva. Análise Sensorial. Informação Nutricional.

Bibliografia Básica:

- MCWILLIAMS, Margaret. **Alimentos:** um guia completo para profissionais. 10. ed. São Paulo: Manole, 2016. 565 p.
- ARAUJO W. M. C et al. (Org.). **Alquimia dos Alimentos.** Brasília: Senac, 2015.
- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2006.

Bibliografia Complementar:

- CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. **Técnica Dietética:** Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório. São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.
- DOMENE, S.M.A. **Técnica dietética.** Rio de Janeiro: Guanabara Kooga, 2011.
- JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M. **Dietética aplicada na produção de refeições.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar e medidas caseiras.** 4/5 ed. São Paulo: Atheneu, 2009
- MINIM, V. P. R. **Análise Sensorial Estudos com Consumidores.** 3. ed. Viçosa: Editora UFV, 2013.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II: (60hs)

Ementa: Conceito de energia suas unidades e métodos para determinação. Os componentes do gasto energético e formas de calculo. Estudo das DRI: definições padrões de referência e aplicação. Recomendações para uma alimentação saudável e os guias alimentares. Planejamento alimentar e nutricional por ciclo de vida e situação fisiológica especial: Adulto e idoso. Práticas Alimentares não Convencionais: alimentação natural, vegetarianismo, macrobiótica.

Bibliografia Básica:

- FISBERG, Regina Mara et al. **Inquéritos Alimentares:** métodos e bases científicos. Barueri, SP: Manole, 2005.
- MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1351 p.

<ul style="list-style-type: none"> ASCHOAL, Valéria; NAVES, Andréia. . Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2014. 2256 p.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> WAITZBERG, D.; LEANDRO, A. G.; SAWAYA, A. L. Fisiologia da nutrição na saúde e na doença: da biologia molecular ao tratamento. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013, 623 p.
<ul style="list-style-type: none"> VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
<ul style="list-style-type: none"> PHILIPPI, Sonia T.; AQUINO, Rita de Cássia de. Dietética: Princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. 1. ed. Baurer, SP: Ed. Manole, 2015.
<ul style="list-style-type: none"> PHILIPPI, Sonia T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional. Brasília: ANVISA, FINATEC/NUT-UnB, 2013. 121 p.
<ul style="list-style-type: none"> CHEMIN, S. M. S. S.; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2008.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I: (90hs)
<p>Ementa: O componente curricular Avaliação Nutricional se propõe habilitar o aluno quanto aos conceitos e métodos de Avaliação do Estado Nutricional nos ciclos de vida: adulto e idoso; Técnicas antropométricas e composição corporal; Indicadores clínicos, bioquímicos e imunológicos; Técnicas para avaliação do consumo alimentar e dietético. Aplicação dos métodos de inquéritos alimentares na prática clínica.</p>
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> DUARTE, Antonio Cláudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.
<ul style="list-style-type: none"> FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. Inquéritos Alimentares: Métodos e bases científicos. 1. ed. Barueri: Manole, 2005, 334 p.
<ul style="list-style-type: none"> NACIF, M. A. L; VIEBIG R. F. Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática. 2. ed. São Paulo: Metha, 2011.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> CUPPARI, Lílian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
<ul style="list-style-type: none"> VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 648p.
<ul style="list-style-type: none"> TIRAPGUI, Júlio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 348p.

- CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição.** 1. ed. Rubio, 2012. 520 p.
- MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica.** 1. ed. Guanabara Koogan, 2014. 328 p.

EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL: (60hs)

Ementa: Transição demográfica, epidemiológica e nutricional. Doenças Carências, Doenças Crônicas Não-Transmissíveis. Os métodos epidemiológicos nas pesquisas sobre a saúde e nutrição/alimentação. Epidemiologia nutricional e a segurança alimentar e nutricional. Modelo teórico- operacional dos problemas nutricionais.

Bibliografia Básica:

- KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (Org.). **Epidemiologia Nutricional.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007. 580p.
- MEDRONHO, R. A. **Epidemiologia.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
- ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e Saúde.** 7. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2013. 728 p

Bibliografia Complementar:

- FISBERG, R. M.; SLATER, B., MARCHIONI, D. M. L; MARTINI, L. A. **Inquéritos alimentares:** métodos e bases científicos. São Paulo: Manole, 2005. 334 p.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Obesidade:** prevenindo e controlando a epidemia global. São Paulo: Roca, 2004. 256 p.
- MEDRONHO, R. A. **Epidemiologia.** São Paulo: Atheneu, 2007.
- ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M. L. **Epidemiologia e Saúde:** Fundamentos, Métodos, Aplicações. São Paulo: Guanabara Koogan, 2012. 696 p.
- MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica.** 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.328 p.
-

OPTATIVA I - FARMACOLOGIA
Ementa: Principais interações nutrientes e fármacos, mecanismos de ação, efeitos indesejáveis e modificações dietéticas.
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • KATZUNG, Bertram G. MASTERS, Susan. B.; TREVOR, Anthony J. Farmacologia: básica e clínica. 12. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. 1228 p, 2014.
<ul style="list-style-type: none"> • SILVA, Penildon. Farmacologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010
<ul style="list-style-type: none"> • FARMACOLOGIA: básica e clínica. 12. ed. Rio de Janeiro: AMGH, 2014. 1228 p.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> • RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M. Farmacologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
<ul style="list-style-type: none"> • KATZUNG, Bertram. Farmacologia: básica e clínica. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
<ul style="list-style-type: none"> • FONSECA, A. L. Interações Medicamentosas. 4. ed. São Paulo: EPUB, 2008.
<ul style="list-style-type: none"> • WILLIAMSON, E.; DRIVE, K. B. Interações Medicamentosas de Stockley: Plantas Medicinais e medicamentos fitoterápicos. Porto Alegre: ARTMED, 2012
<ul style="list-style-type: none"> • RANG e Dale: farmacologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 778 p.

OPTATIVA I - LIBRAS
Ementa: Conteúdos gerais para a comunicação básica com surdos utilizando a língua da modalidade visual e gestual da Comunidade Surda - Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS. Vocabulário inicial para uso das Libras no contexto escolar visando à comunicação bilíngue.
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • GESSER, Audrei. Libras: que Língua é essa: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.
<ul style="list-style-type: none"> • PEREIRA, Maria Cristina da Cunha et al. Libras: conhecimento além dos sinais. São Paulo: Pearson Education, 2011
<ul style="list-style-type: none"> • ALVEZ, Carla Barbosa; FERREIRA, Josimário de Paula; DAMÁZIO, Mirlene Macedo. A Educação Especial na perspectiva da inclusão escolar: abordagem bilíngue na escolarização de pessoas com surdez. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Especial. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 2010.

Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> PEREIRA, Rachel de Carvalho. Surdez: aquisição de linguagem e inclusão social. Rio de Janeiro: Revinter, 2008.
<ul style="list-style-type: none"> HONORA, Márcia; FRIZANCO, Mary Lopes Esteves. Livro ilustrado de língua brasileira de sinais: desvendando a comunicação usada pelas pessoas com surdez. São Paulo: Ciranda Cultural, 2011
<ul style="list-style-type: none"> LACERDA, Cristina Broglia Feitosa de. Intérprete de libras: em atuação na educação infantil e no ensino fundamental. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2011.
<ul style="list-style-type: none"> CAPOVILLA, Fernando César; RAFAEL, Valquíria Duarte. Dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da LIBRAS. São Paulo: Eduspe, 2011.
<ul style="list-style-type: none"> LEGISLAÇÃO Brasileira sobre pessoas portadoras de deficiência. Brasília: Câmara do Deputados, Edições Câmara, 2010.

5º EIXO
ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL: (30hs)
<p>Ementa: Conceitos de ética e sua evolução na história atual. Bioética. Bioética e Direito Humano à Alimentação adequada. História e cultura dos afro-brasileiros e africana, diversidade da nação brasileira. Bioética e pesquisa com humanos e animais. As legislações que regulamentam a profissão do nutricionista e seu exercício profissional. Órgãos de classe: conselho, sindicato e associação</p>
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> SÁ, A. L. Ética Profissional. 9. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2009. 312 p.
<ul style="list-style-type: none"> PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Problemas Atuais de Bioética. 11. ed. São Paulo: Centro Universitário São Camilo: Ed. Loyola, 2014.
<ul style="list-style-type: none"> COSTA, N. S. C. A Formação do Nutricionista: Educação e Contradição. 2. reimp. Goiânia: Editora da UFG, 2000.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> VÁZQUEZ, A. S. Ética. 31. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010. 302 p
<ul style="list-style-type: none"> RIOS, Terezinha Azerêdo. Ética e competência. 14. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2004. 86 p

- BURSZTYN, M.(Org.). **Ciência, ética e sustentabilidade:** desafios ao novo século. São Paulo: Ed. Cortez, 2001. 192 p.
- BARCHIFONTAINE, Christian de Paul de; PESSINI, Leocir. **Bioética e saúde.** São Paulo: CEDAS, 1990. 332 p.
- BIOÉTICA: poder e injustiça. 2. ed. São Paulo: Loyola, 2004. 522 p.

GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I: (90hs)

Ementa: Gestão em Unidades de alimentação e nutrição (UAN), aspectos gerais das unidades de alimentação e nutrição nas instituições, atribuições do nutricionista em UAN em conformidade com a legislação do nutricionista Resolução 380/05/CFN, gestão de pessoas aplicada a UAN, planejamento físico e de materiais, planejamento e execução de cardápios para coletividades, controle de estoque e gerenciamento de custos.

Bibliografia Básica:

- TEIXEIRA, S. M. F. G., OLIVEIRA, Z. M. G.de.; REGO, J. C.do., BISCONTINI, T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Ed. Atheneu, 2007. 219 p.
- MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação:** planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015. 343 p.
- SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p.

Bibliografia Complementar:

- ABREU, E. S.de, SPINELLI, M. G. N., ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição:** Um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2016. 392 p.
- CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. **Gestão em serviços de alimentação:** liderança e desenvolvimento de recursos humanos para gastronomia. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. 332 p.
- MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Cardápio:** Técnicas e Planejamento. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
- BALCHIUNAS, Denise. **Gestão de UAN:** um resgate do binômio alimentação e nutrição. 1 ed. São Paulo: Roca, 2014.
- SILVA JR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** 7. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2014. 704 p.

<p>NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III: (60hs)</p>
<p>Ementa: O componente curricular nutrição e dietética III visa habilitar o aluno quanto o Planejamento alimentar e nutricional por ciclo de vida e situação fisiológica especial: criança, adolescente, gestante, lactante, atleta e desportista. Recomendações para uma alimentação saudável e guias alimentares. Aleitamento materno.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • McARDLE, Willian D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Nutrição para o esporte e o Exercício. 3. ed. Rio de Janeiro, Editora Guanabara Koogan, 2011. • • VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio. 2015. • PHILIPPI, Sonia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP: Ed. Manole. 2015.
<p>Bibliografia Complementar:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • VASCONCELOS, M. J. O et al. Nutrição Clínica: Obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro: Medbook, 2011. • BEISEK, S; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de Nutrição e Suplementação no esporte. 3. ed. São Paulo: Manole, 2015. • LANCHETA, J. R., ANTONIO, H. Suplementação Nutricional no Esporte. 1. ed. Rio de Janeiro, Editora: Guanabara Koogan, 2009. • ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica: Guanabara Koogan, 2009. 649 p. • • MAHAN, L. Kathleen; ESOTT-STUMP, Sylvia. Krause. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13 ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2013. 1228 p.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II: (90hs)

Ementa: O componente curricular Avaliação Nutricional II se propõe habilitar o aluno quanto a indicadores de avaliação do estado nutricional e composição corporal por ciclo de vida: criança, adolescente e gestantes. Avaliação nutricional em pessoas com necessidades especiais. Técnicas e indicadores de avaliação do estado nutricional do atleta. Diagnóstico coletivo e indicadores de Segurança Alimentar e Nutricional. Uso de programas computadorizados na avaliação dietética. Métodos de análise e interpretação da avaliação do consumo alimentar e dietético em populações.

Bibliografia Básica:

- NACIF, M. A. L; VIEBIG R.F. **Avaliação Antropométrica nos Ciclos da Vida:** uma visão prática. 2. ed. Metha, 2011.
- BEISEK, S; ALVES, L. A.; GUERRA, I. **Estratégias de Nutrição e Suplementação no esporte.** 3. ed. São Paulo: Manole, 2015.
- VITOLLO, M. R. **Nutrição:** da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de janeiro: Rubio, 2015.

Bibliografia Complementar:

- CALIXTO-LIMA, Larissa ; REIS, Nelzir Trindade. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição.** 1. ed. Rubio, 2012. 520 p.
- FISBERG, R. M. **Inquéritos Alimentares:** Métodos e bases científicos. 1. ed. Barueri: Manole, 2005, 334 p.
- MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica.** 1. ed. Guanabara Koogan, 2014. 328 p.
- ACCIOLY, SAUNDERS, LACERDA. **Nutrição em obstetrícia e pediatria.** 2 ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2012.
- TIRAPGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. **Avaliação nutricional:** teoria e prática. 1. ed. Guanabara Koogan, 2013. 326 p.

<p>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: (60hs)</p>
<p>Ementa: Métodos e processos diversos para a conservação dos alimentos. Estudo tecnológico do leite, carnes, pescados, frutas e verduras, cereais, óleos e gorduras comestíveis, além de seus respectivos derivados. Controle de qualidade de produtos industrializados. Embalagens. Higiene e sanitização no processamento de alimentos. Perdas nutricionais durante a fabricação dos alimentos.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2, 279p.
<ul style="list-style-type: none"> • OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora: Manole. 632p.
<ul style="list-style-type: none"> • FELOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
<p>Bibliografia Complementar:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • FUNDAMENTOS de Panificação e Confeitaria. São Paulo: SENAI, 2014.
<ul style="list-style-type: none"> • DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.
<ul style="list-style-type: none"> • ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.
<ul style="list-style-type: none"> • GRANATO, D.; NUNES, D. S. Análises químicas, propriedades funcionais e controle da qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 537 p.
<ul style="list-style-type: none"> • ARAÚJO, W. M. et al. Alquimia dos alimentos. Brasília: Editora SENAC, 2015.

GESTÃO EM SERVIÇOS DE SAÚDE
<p>Ementa: História das políticas de Saúde no Brasil. SUS: princípios e diretrizes; bases legais; Participação e Controle Social; Modelos de Atenção; Vigilância a Saúde; Organização dos Serviços de Saúde: território, área e processos de trabalho. Principais correntes de planejamento e gestão em saúde.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p>
<ul style="list-style-type: none"> CAMPOS, G. W. de S. et al. (Org.). Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2012.
<ul style="list-style-type: none"> ROUQUAYROL, M.Z; SILVA, M.G.C. Rouquayrol epidemiologia & saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.
<ul style="list-style-type: none"> MEDRONHO, R.A.; BLOCH, K.V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G. L. Epidemiologia. 2 ed. São Paulo: Atheneu. 2009.
<p>Bibliografia Complementar:</p>
<ul style="list-style-type: none"> ALEXANDRE, Lourdes Bernadete S.P. Epidemiologia: aplicada nos serviços de saúde. São Paulo: Martinari, 2012. 310 p.
<ul style="list-style-type: none"> ALMEIDA FILHO, Naomar; BARRETO, Mauricio L. Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 696 p.
<ul style="list-style-type: none"> GIOVANELLA, Lígia et al. Políticas e sistema de saúde no Brasil. 2. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012. 1097 p.
<ul style="list-style-type: none"> ROCHA, A. A.; CESAR, C. L. G. Saúde pública bases conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008.
<ul style="list-style-type: none"> TADDEI, J. A. de A. C. (Org.). Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro, RJ: Editora Rubio, 2011.

TCC I
<p>Ementa: Planejamento e elaboração de um projeto de pesquisa. Normatização de trabalhos científicos(ABNT). Qualificação do Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).</p>
<p>Bibliografia Básica:</p>
<ul style="list-style-type: none"> COSTA, Marco Antonio F. da; COSTA, Maria de Fátima Barrozo da. Metodologia da pesquisa: conceitos e técnicas. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Interciência, 2009. 203 p.

- Gil, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

- MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 297 p.

Bibliografia Complementar:

- CARVALHO, Maria Cecília de (Org.) **Construindo o saber: metodologia científica: fundamentos e técnicas**. 19. ed. São Paulo: Papirus, 2008.

- BAUER, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa Qualitativa com texto, imagem e som**. 13 ed. Rio de Janeiro: Vozes. 2015.

- SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2002.

- RAMOS, Albenides. **Metodologia da pesquisa científica: como uma monografia pode abrir o horizonte do conhecimento**. São Paulo: Atlas, 2009. 246 p. I

- MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2004. 323 p.

OPTATIVA II - (A POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (PNAN) E AS AÇÕES DE NUTRIÇÃO NAS PRÁTICAS DE SAÚDE): (30hs)

Ementa: Situação de Saúde e de Nutrição da População Brasileira. Determinantes Sociais de Saúde (DSS). Conquistas e desafios da PNAN. O SUS e as ações de Alimentação e Nutrição.

Bibliografia Básica:

- CAMPOS, G. W. de S. et al. (Org.). **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo: Hucitec, 2012. 871 p.

- TADDEI, J. A. A. C. et al. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640 p.

- KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Editora Atheneu; 2007. 580 p.

Bibliografia Complementar:

- ROCHA, B. M. da. **Política de segurança alimentar nutricional: e sua inserção ao**

Sistema Único de Assistência Social. 1. ed. Jundiaí, SP: Paco Editorial, 2012.
<ul style="list-style-type: none"> • CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; FIORE, Elaine Gomes; REDOLFI, Solange Cavalcante da Silva. Guia de segurança alimentar e nutricional. São Paulo: Manole, 2015. 188 p.
<ul style="list-style-type: none"> • BISPO, Vanesca Freitas. Direito fundamental à alimentação adequada. Curitiba: Juruá, 2014. 152 p. CARDOSO, M.A. Nutrição em Saúde Coletiva. 1. ed. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2014.
<ul style="list-style-type: none"> • PIOVESAN, F.; CONTI, I. L.; BEURLIN, A. Direito humano à alimentação adequada. Rio de Janeiro: Editora Lumen Juris, 2007.

OPTATIVA II - (Bases Sócio-Filosóficas da Educação): (30hs)

Ementa: Introdução à sociologia com ênfase no caráter educativo das relações sociais. A concepção de educação ao longo da história. A construção da autonomia do Ser professor. A pedagogia freiriana. Fundamentos e tendências do pensamento pedagógico brasileiro. Educação, Globalização e CH na sociedade contemporânea

Bibliografia Básica:

- FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. 28 ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005. 158 p. ISBN 85-219-0109-7
- EDUCAÇÃO de jovens e adultos. 4. ed. Porto Alegre: Mediação, 2011. ISBN 9788587063939
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 47. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2013. 143 p. ISBN 9788577531639.

Bibliografia Complementar:

- OBINO NETO, Artur; BELLONI, Isaura; OLIVEIRA, João Ferreira de; SILVA JÚNIOR, João dos Reis; MARQUES, Maria Rúbia A.; AGUIAR, Márcia Angela da S.; FÁVERO, Maria de Lourdes De A.; SEGENREICH, S. **Educação superior: velhos e novos desafios**. São Paulo: Xamã Editora, 2000. 246 p. ISBN 85-85833-65-3
- GALISA, Mônica Santiago et al. **Educação alimentar e nutrição: da teoria à prática**. São Paulo: Roca, 2014. 293 p. ISBN 9788541204583.
- LIMA, Maria Cristina de Brito. **A educação como direito fundamental**. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2003. 153 p. ISBN 85-7387-326-4
- TEDESCO, Juan Carlos. **Sociologia da educação**. Campinas: Autores Associados, 1995. 125 p. (Temas Básicos de Educação e Ensino) ISBN 85-85701-07-2

- FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 29 ed. São Paulo: Paz e Terra, 2000. 184 p. (Coleção O Mundo Hoje 21) ISBN 85-219-0005-8

6º EIXO

DIETOTERAPIA I: (120hs)

Ementa: Abordagem dos princípios gerais da dietoterapia, com ênfase em dietas hospitalares, dietoterapia nos distúrbios do peso e nas DCNT. Conduta dietoterápica nos estados patológicos relacionada aos sistemas digestório, nas doenças reumáticas e nos distúrbios metabólicos. Tratamento dietoterápico nas enfermidades associadas à gestação e a primeira infância e nas carências nutricionais. Avaliação nutricional do paciente enfermo. Prática ambulatorial e estudo de casos clínicos I.

Bibliografia Básica:

- VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição:** da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568 p.
- CUPPARI, Lílian (Coord.). **Guia de nutrição:** nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
- MOREIRA, Emília Addison Machado; CHIARELLO, Paula Garcia (Coord.). **Atenção nutricional:** abordagem dietoterápica em adultos. reimp. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 330 p.

Bibliografia Complementar:

- WAITZBERG, D., LEANDRO, A.G., SAWAYA, A.L. **Fisiologia da nutrição:** na saúde e na doença – da biologia molecular ao tratamento. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. 623 p.
- VASCONCELOS, Maria Josemere de Oliveira Borba et al. **Nutrição clínica:** obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Medbook, 2011. ISBN 9788599977620.
- MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13. ed. São Paulo: Roca, 2013.
- COSTA, Eronita de Aquino. **Manual de fisiopatologia e nutrição**. Petrópolis: Vozes, 2013. 222 p.
- DUARTE, Antônio Carlos Goulart. **Avaliação Nutricional Aspectos Clínicos e Laboratoriais**. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. 640 p.

GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II: (90hs)

Ementa: Políticas governamentais em alimentação coletiva, legislação brasileira de alimentos aplicada aos serviços de alimentação e nutrição, controle e sistemas de qualidade dos alimentos

Bibliografia Básica:

- ABREU, EdeliSimioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição:** um modo de fazer. 6 ed. São Paulo: Metha, 2016.

<ul style="list-style-type: none"> MENDONÇA, Rejane Teixeira. Cardápio: Técnicas e Planejamento. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
<ul style="list-style-type: none"> TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.
<p>Bibliografia Complementar:</p>
<ul style="list-style-type: none"> BALCHIUNAS, Denise. Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição. 1 ed. São Paulo: Roca, 2014.
<ul style="list-style-type: none"> CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para gastronomia. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. 332 p.
<ul style="list-style-type: none"> ROSA, Carla de oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira Monteiro (Org.). Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
<ul style="list-style-type: none"> SANTANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação produtoras de refeições: uma visão prática. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012
<ul style="list-style-type: none"> TEICHMANN, Ione Teresinha Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 3 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1993.

<p>EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: (60hs)</p>
<p>Ementa: Educação Alimentar e Nutricional (EAN): histórico, desafios e perspectivas. EAN por ciclos de vida. EAN em espaços de educação formal e não formal. EAN e Direito Humano à Alimentação Adequada. EAN e Segurança Alimentar e Nutricional. EAN inclusiva.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p>
<ul style="list-style-type: none"> FREIRE, P. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. 47. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2013. 143 p.
<ul style="list-style-type: none"> FREIRE, Paulo. Pedagogia do oprimido. 28 ed. São Paulo: Paz e Terra, 2000. 184 p. (Coleção O Mundo Hoje 21)
<ul style="list-style-type: none"> MORIN, E. Os sete saberes necessários à educação do futuro. São Paulo: Cortez, 2004
<p>Bibliografia Complementar:</p>
<ul style="list-style-type: none"> DELORS, J. et. al. Educação: um tesouro a descobrir. 7. ed. Brasília: Cortez/UNESCO/MEC, 2012.

<ul style="list-style-type: none"> • FAGIOLI, D. ; NASSER, L. A. Educação Nutricional na infância e adolescência: planejamento, intervenção avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN, 2008.
<ul style="list-style-type: none"> • LIBÂNEO, J.C. Tendências pedagógicas na prática escolar. In _____. Democratização da Escola pública: a pedagogia crítico-social dos conteúdos. São Paulo: Edições Loyola, . cap. 1, p. 19-44.
<ul style="list-style-type: none"> • SIQUEIRA, Dirceu Pereira. A dimensão cultural do direito fundamental à alimentação. Birigui, SP: Boreal Editora, 2013. 234 p.
<ul style="list-style-type: none"> • BRASIL. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: http://www.fnde.gov.br/arquivos/category/116-alimentacao-escolar?download=7898:marco-de-referencia.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS: (60hs)

Ementa: Aspectos conceituais e históricos da VISA. Organização e Gestão da VISA. Dimensão operacional da inspeção e fiscalização sanitária. VISA e Atenção Integral à Saúde. VISA E SAN. Visa e Saúde do Consumidor. Análise de risco. VISA e as Doenças Veiculadas por Alimentos.

Bibliografia Básica:

- FUNDAMENTOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA FUNDAMENTOS da vigilância sanitária. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000. 301 p.
- MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação:** planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015. 343 p.
- WINKELMANN, Eliane Roseli, BERLEZI, Evelise Moraes. **ATENÇÃO integral a saúde.** Ijuí - RS: UNIJUÍ, 2014. 190 p.

Bibliografia Complementar:

- CAMPOS, G. W .S. et al. (Org.). **Tratado de Saúde Coletiva.** São Paulo: Hucitec, 2012.
- Costa E. A.; Rangel-S, M. L. (Org.). **Comunicação em Vigilância Sanitária:** princípios e diretrizes para uma política. Salvador: Edufba – Editora da Universidade Federal da Bahia, 2007. v. 1, 179 p.
- TADDEI, J. A; LANG, R. M. F; SILVA, G. L, TOLONI, M. H. A. **Nutrição em Saúde Pública.** Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.
- TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e sistema de gestão da segurança de alimentos.** Porto Alegre: Sulina, 2011. 263 p.
- WALDMAN, Eliseu Alves; ROSA, Tereza Etsuko da Costa. **Vigilância em saúde pública.** São Paulo: USP - Faculdade de Saúde, 1998. 253 p.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I

Ementa: Através de intervenção prática, propicia contato do nutricionista em formação com a rotina de uma unidade de alimentação e nutrição. Permite identificar e analisar o serviço de alimentação coletiva incluindo atividades educativas, administrativas e técnicas do nutricionista. Oportuniza ao estudante planejar, implementar, organizar, controlar, dirigir e avaliar uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

Bibliografia Básica:

- ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. 6 ed. São Paulo: Metha, 2016.
- SANTANA, Helena Maria Pinheiro. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação produtoras de refeições: uma visão prática**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012
- TEIXEIRA, S. M. F. G., OLIVEIRA, Z. M. G.de.; REGO, J. C.do., BISCONTINI, T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2007. 219 p.

Bibliografia Complementar:

- BALCHIUNAS, Denise. **Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição**. 1 ed. São Paulo: Roca, 2014.
- CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. **Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. 332 p.
- DONATO, Dalton Roberto de. **Restaurante por quilo: uma área a ser abordada**. São Paulo: Metha, 2009.
- MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Cardápio: Técnicas e Planejamento**. Rio de Janeiro. Rubio, 2014.
- SILVA JR, E. A.da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 7. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2014. 704p.

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO II

(TÉCNICAS EDUCACIONAIS E ELABORAÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO)

Ementa: Os fundamentos e elementos da comunicação. Os diferentes meios de comunicação e sua linguagem. Como utilizar os meios de comunicação no ensino e na elaboração de materiais didáticos para Educação Nutricional.

Bibliografia Básica:

- MARCONES, Beatriz; MEDEIROS, Gilda; TOSHIMITSU, Thaís. **Como usar outras linguagens em sala de aula**. São Paulo: Editor Contexto, 2000.

- BELLONI, M. L. **O que é Mídia-Educação?**. 3. ed. Campinas: Editores Associados, 2009.

- MORIN, E. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortez, 2011.

Bibliografia Complementar:

- BARBOSA, Alexandre (Org.). **Como usar as Histórias em Quadrinhos na Sala de Aula**. 3. ed. São Paulo: Editor Contexto, 2004.

- MERCADO, Luis Paulo L. (Org.). **Vivências com a aprendizagem na Internet**. Maceió: EUDUFAL, 2005.

- NAPOLITANO, Marcos. **Como usar a televisão na sala de aula**. São Paulo: Editora Contexto, 2015.

- GIACAGLIA, Angelini, PENTEADO, Wilma Millan Alves. **Orientação Educacional na Prática: Princípios e Técnicas Instrumentos**. 6. ed. Editora: Cengage Learning, 2011.

- PFROMM, Samuel Netto. **Telas que ensinam. Mídia e aprendizagem: do cinema as tecnologias digitais**. 3. ed. Campinas: Editora Alínea, 2011.

7º EIXO

DIETOTERAPIA II: (120hs)

Ementa: Abordagem dietoterápica com ênfase na fisiopatologia das seguintes enfermidades: hepáticas, pancreáticas e da vesícula biliar, renais, pulmonares, cardiovasculares, neurológicas, doenças infectocontagiosas, neoplasias, queimados, pacientes críticos e conduta dietoterápica no pré-operatório e transplantados. Suporte Nutricional Enteral e Parenteral. Casos clínicos II.

Bibliografia Básica:

- CUPPARI, Lílian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
- MOREIRA, Emília Addison Machado; CHIARELLO, Paula Garcia (Coord.). **Atenção nutricional:** abordagem dietoterápica em adultos. reimpr. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 330p.
- MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 13. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1351p.

Bibliografia Complementar:

- WAITZBERG, D., LEANDRO, A. G., SAWAYA, A. L. **Fisiologia da nutrição na saúde e na doença:** da biologia molecular ao tratamento. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. 623p.
- VASCONCELOS, M. J. O et al. **Nutrição Clínica:** Obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro: Medbook, 2011.
- CALIXTO-LIMA, Larissa ; REIS, Nelzir Trindade. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição.** 1. ed. Rubio, 2012. 520 p.
- DUARTE, Antônio Carlos Goulart. **Avaliação Nutricional Aspectos Clínicos e Laboratoriais.** 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. 640 p.
- COELHO, J M, PAULA, Tatiana Pereira de, PERES, Wilza Arantes Ferreira. **Nutrição e fisiopatologia nas doenças hepáticas.** Rio de Janeiro: Ed. Rubio. 2015.

GESTÃO E POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE: (90hs)

Ementa: Da natureza do processo de Alimentação, Nutrição e Saúde e dos determinantes sociais e de saúde da situação da fome e da desnutrição. Síntese da experiência acumulada na elaboração de Políticas e Programas. Formas de Gestão e Intervenção Pública nas etapas de planejamento alimentar no país. Ações dos principais órgãos gestores para garantir a disponibilidade e o acesso por parte da população brasileira dos alimentos em quantidade e qualidade. Síntese de experiências em ações e programas de Alimentação, Nutrição e Saúde no contexto da SAN

Bibliografia Básica:

- TADDEI, J. A; LANG, R. M. F; SILVA, G. L, TOLONI, M. H. A. **Nutrição em Saúde Pública.** Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.

<ul style="list-style-type: none"> • KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely, GIGANTE, Denise P. (Org.). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz/Atheneu, 2007. 580 p. • CAMPOS, G. W .S. et al. (Org.). Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2012.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> • GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015 • GUEDES, Ana Emilia Leite et al. As ações de Nutrição na Atenção à Saúde: Reflexões, Desafios e Perspectivas. Natal: EDUFRN, 2006. 105 p. • ROCHA, A. A.; CESAR, C. L. G.; RIBEIRO, H. Saúde pública bases conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008. • ROCHA, B. M. da. Política de segurança alimentar nutricional: e sua inserção ao Sistema Único de Assistência Social. 1. ed. Jundiaí, SP: Paco Editorial, 2012. • SCHNEIDER, O. M. F.; KRAEMER, F. B. (Org.). Segurança alimentar e nutricional: tecendo a rede de saberes. Petrópolis, RJ, BR: DP et Alii, 2012.

NUTRIÇÃO NA ATIVIDADE FÍSICA E EM ESPORTES: (30hs)
<p>Ementa: Proporcionar ao aluno a vivência da atuação do nutricionista na área desportiva acompanhando atendimentos ambulatoriais a este público. Ressaltando-se a prática da avaliação nutricional de atletas e desportistas; o planejamento alimentar de dietas em diferentes fases do treinamento (pré-competição, competição e recuperação) nas diversas modalidades esportivas; e recomendações e orientações nutricionais para atletas e desportistas, incluindo a utilização de suplementos nutricionais.</p>
Bibliografia Básica:
<ul style="list-style-type: none"> • HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal; CARVALHO, Juliana Ribeiro de. Nutrição Esportiva: uma visão prática. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014. • TIRAPGUI J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 2. ed. Editora Atheneu, 2012. • MCARDLE, W. D., KATCH, F.I., KATCH, V.L. Nutrição para o esporte e o exercício. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara. 2011.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> • BIESEK, S.; ALVES, L.A.; GUERRA, I. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. 3 ed. São Paulo: Manole, 2015. • MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica. 1. ed. Guanabara Koogan, 2014. 328 p. • DUNFORD, M. Fundamentos de Nutrição no Esporte e no Exercício. Baueri, SP: Ed. Manole. 2012 • PASCHOAL, Valéria; MARQUES, Natália; SANT'ANNA, Viviane. Nutrição clínica funcional: suplementação nutricional. São Paulo: Editora VP. 2012. v. 1. • PASCHOAL, Valéria; MARQUES, Natália; SANT'ANNA, Viviane. Nutrição clínica funcional: suplementação nutricional. São Paulo: Editora VP. 2012. v. 2.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA I: (60hs)

Ementa: Proporcionar ao aluno a experiência da prática ambulatorial, permitindo a vivência no atendimento ao paciente acometido pelas diferentes enfermidades e distúrbios associados a alimentação e nutrição. Realizar práticas dietoterápicas, supervisionadas por docentes da área de nutrição clínica, relacionadas com a anamnese alimentar e avaliação do estado nutricional, cálculo, prescrição, seleção, preparo e orientação de formulações para terapia nutricional domiciliar.

Bibliografia Básica:

- CUPPARI, Lílian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
- MOREIRA, Emília Addison Machado; CHIARELLO, Paula Garcia (Coord.). **Atenção nutricional:** abordagem dietoterápica em adultos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 330p. Reimp. 2011.
- MAHAN, L. Katheleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 13. ed. São Paulo :Roca, 2013. 1228 p.

Bibliografia Complementar:

- COSTA, Eronita de Aquino. **Manual de fisiopatologia e nutrição.** Petrópolis: Vozes, 2013. 222 p.
- DUARTE, Antônio Carlos Goulart. **Avaliação Nutricional Aspectos Clínicos e Laboratoriais.** 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. 640 p.
- VASCONCELOS, M. J. O et al. **Nutrição Clínica:** Obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro: Medbook, 2011.
- VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição:** da gestação ao envelhecimento 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568 p.
- WAITZBERG, D., LEANDRO, A.G., SAWAYA, A.L. **Fisiologia da nutrição na saúde e na doença:** da biologia molecular ao tratamento. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. 623p.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA I: (60hs)

Ementa: Conhecer e acompanhar ações ou programas de Alimentação e Nutrição na Atenção à Saúde ou na Educação. Analisar o processo de implementação destas ações na Atenção Básica à Saúde e nas escolas, na dimensão organizacional e funcional, contribuindo com proposições que busquem a integração entre as ações e os programas de Alimentação e Nutrição nas práticas de saúde.

Bibliografia Básica:

- TADDEI, J. A; LANG, R. M. F; SILVA, G. L; TOLONI, M. H. A. **Nutrição em Saúde Pública.** Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.
- CAMPOS, G. W. S. et al. (Org.). **Tratado de Saúde Coletiva.** São Paulo: Hucitec, 2012.

- MEDRONHO R. A. **Epidemiologia**. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

Bibliografia Complementar:

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica**. 1. ed. Guanabara Koogan, 2014. 328 p.

- ROCHA, A. A.; CESAR, C. L. G. **Saúde pública bases conceituais**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- CARDOSO, M. A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. 1. ed. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2014.
- SCHNEIDER, O. M. F.; KRAEMER, F. B. (Org.). **Segurança alimentar e nutricional: tecendo a rede de saberes**. Petrópolis, RJ, BR: DP et Alii, 2012.
- ROCHA, B. M. da. **Política de segurança alimentar nutricional: e sua inserção ao Sistema Único de Assistência Social**. 1. ed. Jundiaí, SP: Paco Editorial, 2012.

TCC

Ementa: Desenvolvimento e Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Bibliografia Básica:

- COSTA, Marco Antonio F. da; COSTA, Maria de Fátima Barrozo da. **Metodologia da pesquisa: conceitos e técnicas**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Interciência, 2009. 203 p.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 297 p.

Bibliografia Complementar:

- CARVALHO, Maria Cecília de (Org.) **Construindo o saber: metodologia científica: fundamentos e técnicas**. 19. ed. São Paulo: Papirus, 2008.
- BAUER, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa Qualitativa com texto, imagem e som**. 130 ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2015.
- SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 22 ed. São Paulo: Cortez, 2002.
- RAMOS, Albenides. **Metodologia da pesquisa científica: como uma monografia pode abrir o horizonte do conhecimento**. São Paulo: Atlas, 2009. 26 p. I
- MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2004. 323 p.

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO III - (GASTRONOMIA):

Ementa: História da alimentação do homem e da gastronomia. A gastronomia no Brasil. Aplicabilidade da gastronomia na nutrição e na hotelaria. Planejamento de cardápios segundo as relações históricas, sociais e culturais.

Bibliografia Básica:

- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São

Paulo: SENAC São Paulo, 2001.
<ul style="list-style-type: none"> • ABREU, Edeli Simioni de, SPINELLI, Monica Gloria Neumann, PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2016. 342p. • DAVIES, C. A. Alimentos & Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> • ROBERTO, Telma Sígolo et al. Gastronomia hospitalar: no conceito do comfort food. São Paulo: 2013. 150 p. • FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. 203p. • AMARAL, Ricardo; HALFOUN, Robert. Histórias da gastronomia brasileira: dos banquetes de Cururupeba ao Alex Atala. Rio de Janeiro: 2016. 410 p. • GASTRONOMIA e história dos hotéis-escola Senac São Paulo: Grande Hotel Campos do Jordão, Grande Hotel São Paulo: 100 receitas selecionadas. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2007. 353 p. • CÂNDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. 328 p.

8º EIXO

ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO ALIMENTAÇÃO COLETIVA II: (180hs)

Ementa: A intervenção prática irá proporcionar ao formando a participação na administração de uma unidade de alimentação e nutrição, planejando cardápios que respeitem as necessidades nutricionais da clientela. Trabalhará ainda na elaboração de fichas técnicas, além de observar e mensurar aceitação dos cardápios, custos das refeições e demais atividades da rotina do nutricionista do local do estágio, visando a formação de profissionais críticos e éticos.

Bibliografia Básica:

- ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 6 ed. São Paulo: Metha, 2016.
- MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração.** 6. ed. São Paulo: Manole, 2015. 343 p.
- SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de Alimentação e Nutrição.** Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2012. 288 p.

Bibliografia Complementar:

- CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. **Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para gastronomia.** 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. 332 p.
- MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Cardápio: Técnicas e Planejamento.** Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

- SILVA JR, E. A.da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** 7. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2014. 704p.
- ROSA, Carla de oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira Monteiro (Org.). **Unidades produtoras de refeições:** uma visão prática. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
- TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. G.de.; REGO, J. C. do., BISCONTINI, T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Ed. Atheneu, 2007. 219 p

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II: (180hs)

Ementa: Proporcionar ao aluno a prática de Nutrição Clínica em nível hospitalar, sob supervisão de profissional nutricionista, vivenciando *in loco* o conteúdo teórico adquirido.

Bibliografia Básica:

- CUPPARI, Lílian (Coord.). **Guia de nutrição:** nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
- MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 13. ed. São Paulo :Roca, 2013.
- VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição:** da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568 p.

Bibliografia Complementar:

- WAITZBERG, D., LEANDRO, A.G., SAWAYA, A.L. **Fisiologia da nutrição:** na saúde e na doença – da biologia molecular ao tratamento. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. 623 p.
- VASCONCELOS, Maria Josemere de Oliveira Borba et al. **Nutrição clínica:** obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Medbook, 2011. ISBN 9788599977620.
- COSTA, Eronita de Aquino. **Manual de fisiopatologia e nutrição.** Petrópolis: Vozes, 2013. 222 p.
- DUARTE, Antônio Carlos Goulart. **Avaliação Nutricional Aspectos Clínicos e Laboratoriais.** 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. 640 p.
- COELHO, J M; PAULA, T. P. de, PERES, W. A. F. **Nutrição e fisiopatologia nas doenças hepáticas.** Rio de Janeiro: Ed. Rubio. 2015.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA II: (180hs)

Ementa: Desenvolver práticas específicas de Nutrição na Atenção Básica à Saúde, com visão crítica e postura ética. Realizar ações educativas na UBS e/ou em outros espaços da área adscrita. Avaliar o estado nutricional nas distintas fases do ciclo da vida. Realizar prescrição dietoterápica (quando necessário). Atuar nas ações de Vigilância à Saúde (Vigilância Alimentar e Nutricional e Vigilância Sanitária de Alimentos), na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional.

Bibliografia Básica:

- CAMPOS, G.W.S. et al. (Org.). **Tratado de Saúde Coletiva.** São Paulo: Hucitec, 2012.

<ul style="list-style-type: none"> • KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Editora Atheneu; 2007. 580 p.
<ul style="list-style-type: none"> • TADDEI, J, A; LANG, R, M,F; SILVA, G,L, TOLONI, M,H,A. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.
Bibliografia Complementar:
<ul style="list-style-type: none"> • CARDOSO, M. A. Nutrição em Saúde Coletiva. 1. ed. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2014.
<ul style="list-style-type: none"> • ROCHA, B. M. da. Política de segurança alimentar nutricional: e sua inserção ao Sistema Único de Assistência Social. 1. ed. Jundiaí, SP: Paco Editorial, 2012.
<ul style="list-style-type: none"> • ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia e Saúde. 7. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2013. 728 p.
<ul style="list-style-type: none"> • ROCHA, A. A.; CESAR, C. L. G. Saúde pública bases conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008.
<ul style="list-style-type: none"> • SCHNEIDER, O. M. F.; KRAEMER, F. B. (Org.). Segurança alimentar e nutricional: tecendo a rede de saberes. Petrópolis, RJ, BR: DP et Alii, 2012.

5.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS

Conforme já dito, atualmente o UNIFACEX dispõe de 08 (oito) laboratórios de informática que atendem aos cursos oferecidos pela Instituição satisfatoriamente, sendo um exclusivo de uso comum dos alunos. Além destes existem laboratórios especializados. O quadro a seguir demonstra os existentes no UNIFACEX utilizados pelo curso de Nutrição:

LABORATÓRIO	Área (m ²)
Laboratório de Biologia Celular, Genética e Bioquímica	122,83
Laboratório de Microscopia	79,24
Laboratório de Anatomia	104,55
Anfiteatro Anatomia	66,41
Laboratório de Botânica, Zoologia e Ecologia	66,41
Laboratório de Física, Biofísica, Fisiologia e Microbiologia	66,41
Laboratório de Histologia e Embriologia	66,41
Sala de Dissecção e Montagem de peças anatômicas	11,21
Laboratório de Técnica e Dietética (DML, Recebimento, Vestiário, Preparo e Sala de discussão)	111,89
Laboratório de Análise sensorial	11,23
Laboratório de Avaliação Física	51,06
Laboratório de Consumo Alimentar	11,28
Ambulatório I	12,85

Ambulatório II	10,62
----------------	-------

Os laboratórios especializados são novos, e dotados de equipamentos modernos e apropriados às necessidades do curso.

No laboratório de técnica dietética dispomos de todos os equipamentos, utensílios e insumos necessários à vivência do aluno em todos os componentes curriculares, que fazem uso do espaço. O laboratório de Análise sensorial é dotado de 04 cabines individuais, contando com iluminação específica para as avaliações e com computadores que auxiliam durante as atividades. Já o laboratório de Consumo Alimentar é composto por 06 computadores, onde são realizadas atividades com os softwares específicos para avaliação de consumo alimentar. Os ambulatórios também são dotados de equipamentos específicos para utilização durante o atendimento.

5.9.1 Normatização, qualidade e adequação

Todos os laboratórios especializados apresentam normas explícitas de uso o que possibilita um funcionamento em plena capacidade, considerando a quantidade de equipamentos e insumos disponibilizados. Atendemos de maneira excelente em uma análise sistêmica e global quanto aos aspectos: quantidade, acessibilidade, segurança e disponibilização de insumos.

Em suas estruturas existem profissionais que dão suporte às atividades práticas. Outrossim, são de responsabilidade do setor de Serviços Gerais a manutenção e conservação das instalações, bem como coordenar, orientar, supervisionar, executar e controlar as atividades auxiliares que dão suporte operacional ao UNIFACEX e zelar pela conservação dos bens patrimoniais. Assim, atendemos de maneira excelente, em uma análise sistêmica e global, aos aspectos: apoio técnico, manutenção de equipamentos e atendimento à comunidade.

O Setor de Serviços Gerais conta com equipes internas específicas para diferentes tipos de manutenção e com contratos de prestação de serviços nos casos especializados, como por exemplo, equipamentos de laboratórios e ar condicionado.