



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

2023

SUMÁRIO

1. DADOS GERAIS DA IES E DO CURSO	5
1.1. ATO DE CREDENCIAMENTO DA IE.....	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
2.3. 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	76
5 INFRAESTRUTURA	82
5.1. SALAS DE AULAS	82
5.2. INSTALAÇÕES PARA A COORDENAÇÃO DO CURSO	83

5.3 AUDITÓRIO/SALA DE CONFERÊNCIA	83
5.4 SALA DOS PROFESSORES	83
5.5 CONDIÇÕES DE ACESSO PARA PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS	84
5.6 ACESSO A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA PELOS ALUNOS.....	84
5.7 BIBLIOTECA DO UNIFACEX	85
5.7.1 INSTALAÇÕES FÍSICAS DA BIBLIOTECA	86
5.7.2 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA BIBLIOTECA	87
5.7.3 SERVIÇOS OFERTADOS PELA BIBLIOTECA.....	87
5.7.4 POLÍTICA DE AQUISIÇÃO, EXPANSÃO E ATUALIZAÇÃO DO ACERVO BIBLIOGRÁFICO	88
5.7.5 ACERVO DA BIBLIOTECA	88
5.8 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR DAS DISCIPLINAS DO CURSO	90
5.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS	122
5.9.1 NORMATIZAÇÃO, QUALIDADE E ADEQUAÇÃO	123

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 DO CURSO AOS ASPECTOS NORMATIVOS GERAIS

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.
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.

- BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -

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.
Carga horária mínima do curso	A Instituição está cumprindo integralmente esta exigência.
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 CIÊNCIA, CULTURA E SOCIEDADE, PROCESSOS DE TRABALHO EM SAÚDE E NUTRIÇÃO, GESTÃO E POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE e em outras atividades de forma transversal.
Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos	A Instituição está cumprindo às exigências das legislações através das disciplinas de CIÊNCIA, CULTURA E SOCIEDADE, PROCESSOS DE TRABALHO EM SAÚDE E NUTRIÇÃO, POLÍTICA E ESTRATÉGIAS DE ATENÇÃO À SAÚDE, EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL, GESTÃO E POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE, ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA e em outras atividades de forma transversal.
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 CIÊNCIA, CULTURA E SOCIEDADE e em outras atividades de forma transversal.
NDE	O NDE possui, no mínimo, 5 docentes do curso; seus membros atuam em regime de tempo integral ou parcial (mínimo de 20% em tempo integral); pelo menos 75% de seus membros possuem titulação stricto sensu; tem o coordenador de curso como integrante;
Estágio Supervisionado, Atividade complementar	Consoante com as Diretrizes do curso.
Trabalho de Conclusão do Curso	Consoante com as Diretrizes do curso.
Tempo de Integralização	Consoante as Diretrizes do Curso.

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 Superior de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Facex (UNIFACEX)	Portaria de Autorização SERES/MEC: Portaria nº 121, de 05 de julho de 2012 Portaria de Reconhecimento: Portaria nº 445 de 19 de maio de 2017.				
Turno de funcionamento:	Integral	Matutino	Vespertino	Noturno	Total
(*)Nº. de vagas anuais oferecidas:	-	50	-	50	100
Regime de matrícula:	Semestral por disciplina				
Dimensão das turmas:	Teórica		Prática		
	50 (cinquenta) alunos		25 (vinte e cinco) alunos		
Duração do curso:	Tempo Mínimo		Tempo Máximo		
	8 (oito) semestres = 04 (quatro) anos		16 (dezesesseis) semestres = 08 (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 2º 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).

Atentos a expansão dos cursos de nutrição no Brasil, e da nova conformação do ensino superior, cada vez mais essas considerações e atualizado com os dados 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).

De acordo com pesquisas realizadas pelo Centro Universitário FACEX - UNIFACEX no site de cadastros das IES e cursos do MEC, em 2023, há no Rio Grande do Norte, trinta e três IES que oferecem o Curso de Graduação em Nutrição, em 3 municípios de forma presencial, destes 16 cursos a distância e 17 presenciais, totalizando 105.677 vagas, conforme mostra o quadro abaixo:

- BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -

Quadro 01. Instituições, número de vagas e avaliações dos cursos de nutrição no Rio Grande do Norte, 2019.

Código IES	Instituição(IES)	Código Curso	Grau	Modalidade	C C	Ano CC	CP C	Ano CP C	ENAD E	Ano ENAD E	ID D	Ano IDD	Vagas Autorizadas
135	Claretiano - Centro Universitário	1366305	Bacharelado	A Distância	5	2019	-		-		-		500
163	UNIVERSIDAD E ESTÁCIO DE SÁ	1425409	Bacharelado	A Distância	-		-		-		-		1121
298	Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera	1370855	Bacharelado	A Distância	-		-		-		-		3000
322	UNIVERSIDAD E PAULISTA	1458705	Bacharelado	A Distância	-		-		-		-		73260
417	UNIVERSIDAD E CIDADE DE SÃO PAULO	1427629	Bacharelado	A Distância	-		-		-		-		1000
570	UNIVERSIDAD E FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE	12329	Bacharelado	Presencial	4	2008	5	2019	5	2019	3	2019	83
570	UNIVERSIDAD E FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE	116754	Bacharelado	Presencial	4	2012	4	2019	5	2019	4	2019	40
671	UNIVERSIDAD E ANHANGUERA	1382623	Bacharelado	A Distância	-		-		-		-		3000
718	UNIVERSIDAD E POTIGUAR	75606	Bacharelado	Presencial	4	2013	3	2019	2	2019	3	2019	300
718	UNIVERSIDAD E POTIGUAR	115942	Bacharelado	Presencial	4	2012	3	2019	2	2019	3	2019	250
718	UNIVERSIDAD E POTIGUAR	1399008	Bacharelado	A Distância	-		-		-		-		120
718	UNIVERSIDAD E POTIGUAR	1486986	Bacharelado	Presencial	-		-		-		-		60
724	Centro Universitário FACEX	1166834	Bacharelado	Presencial	4	2017	4	2019	3	2019	4	2019	100

- BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -

1196	UNIVERSIDAD E CESUMAR	1562976	Bacharelado	A Distância	-	-	-	-	-	-	-	5000	
1264	CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE	75094	Bacharelado	Presencial	5	2008	4	2019	4	2019	4	2019	100
1270	CENTRO UNIVERSITÁRIO O ESTÁCIO DE RIBEIRÃO PRETO	1458327	Bacharelado	A Distância	-	-	-	-	-	-	-	223	
1472	CENTRO UNIVERSITÁRIO O LEONARDO DA VINCI	1457468	Bacharelado	A Distância	-	-	-	-	-	-	-	7710	
1487	CENTRO UNIVERSITÁRIO O UNIDOM - BOSCO	1575437	Bacharelado	A Distância	-	-	-	-	-	-	-	1000	
1575	CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PLANALTO DE ARAXÁ	1543024	Bacharelado	A Distância	-	-	-	-	-	-	-	300	
1680	Faculdade Unirb - Mossoró	1365968	Bacharelado	Presencial	3	2017	-	-	-	-	-	150	
1680	Faculdade Unirb - Mossoró	1441663	Bacharelado	Presencial	4	2018	-	-	-	-	-	200	
1716	Centro Universitário União das Américas Descomplica	1457612	Bacharelado	A Distância	-	-	-	-	-	-	-	500	
1853	Centro Universitário UNIBTA	1514193	Bacharelado	A Distância	-	-	-	-	-	-	-	1500	
2076	CENTRO UNIVERSITÁRIO O UNIRB	1484362	Bacharelado	A Distância	-	-	-	-	-	-	-	3000	
2835	CENTRO UNIVERSITÁRIO O MAURÍCIO DE NASSAU	1313394	Bacharelado	A Distância	4	2021	3	2019	3	2019	2	2019	2000

- BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -

2908	CENTRO UNIVERSITÁRIO O NATALENSE	1280688	Bacharelado	Presencial	-		-		-		-		100
3853	Centro Universitário Maurício de Nassau de Natal	1303450	Bacharelado	Presencial	-		-		-		-		180
3853	Centro Universitário Maurício de Nassau de Natal	1596380	Bacharelado	Presencial	-		-		-		-		120
4431	FACULDADE DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA DE MOSSORÓ - FACENE/RN	1349464	Bacharelado	Presencial	4	2019	-		-		-		100
4566	ESTÁCIO FATERN - FACULDADE ESTÁCIO DO RIO GRANDE DO NORTE	1184980	Bacharelado	Presencial	4	2017	3	2019	2	2019	3	2019	100
4847	FACULDADE CATÓLICA DO RIO GRANDE DO NORTE	1364195	Bacharelado	Presencial	3	2017	-		-		-		120
15428	Faculdade UNIRB - NATAL	1364408	Bacharelado	Presencial	3	2017	-		-		-		200
18649	FACULDADE UNINASSAU MOSSORÓ	1441216	Bacharelado	Presencial	4	2020	-		-		-		240

Fonte: E-MEC, 23/04/2023.

A reestruturação da grade curricular foi necessária para atender à Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024, Conforme definido pela referida Resolução, “a Extensão na Educação Superior Brasileira é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa”. Segundo disposto no Artigo 4º, as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos.

2. CONTEXTOS INSTITUCIONAIS

1.
2.

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. 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 corresponsabilidade 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 socio afetivas;
- 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	Pró-Reitor Acadêmico		
Nome:	Celly Franck da Cruz Moura		
Fone:	(84) 3235-1415	Fax:	(84) 3235-1433
E-mail:	prorac@unifacex.edu.br		

Cargo	Reitora		
Nome:	Candysse Medeiros de Figueiredo		
Fone:	(84) 3235-1415	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 n° 1, de 8 de junho de 2007.

A instituição apresenta IGC 4. Em 2014, 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.

No final do mês de novembro de 2017, o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep) divulgou o resultado dos Indicadores de Qualidade da Educação Superior. Pelo segundo ano consecutivo o UNIFACEX obteve o maior IGC entre todos os Centros Universitários do Brasil.

Além desse, o UNIFACEX se destacou entre as Instituições de Ensino Superior do Estado, encabeçando o ranking. No comparativo, os cursos do UNIFACEX se destacam como melhores entre todas as instituições públicas e privadas do estado.

Segundo avaliação do Inep, o Centro conquistou Conceito 4 (IGC contínuo 3.6615) no Índice Geral de Cursos (IGC) , indicador de qualidade que avalia as Instituições de Ensino Superior.

2. 2. 5 Área de Atuação e Inserção Regional

O Brasil tem uma população estimada em 208.852.687 habitantes, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2018). A região Nordeste é uma das cinco regiões do Brasil, possuindo uma área equivalente à da Itália com, aproximadamente, 55.794.694 habitantes, contando com 56.186.190 hab². Em comparação com as outras regiões brasileiras, a região nordeste apresenta a segunda maior população, o terceiro maior território, o segundo maior colégio eleitoral (38.269.533 eleitores em 2014), o IDH médio de 0.659 (2010) e o terceiro maior PIB (2016).

De acordo com o IBGE, o Produto Interno Bruto (PIB) per capita do Nordeste alcançou aproximadamente R\$ 15,0 mil em 2015, representando crescimento real de 33,6% em relação a 2002. Nesse mesmo período, o PIB per capita do Brasil aumentou 25,4%, tendo atingido R\$ 29,3 mil (BNB, 2018).

É a região brasileira que possui o maior número de estados, são nove: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Piauí, Pernambuco, Rio Grande do Norte e Sergipe. Em função de suas diferentes características físicas, a região é dividida em quatro sub-regiões: meio-norte, sertão, agreste e zona da mata, tendo níveis muito variados de desenvolvimento humano ao longo de suas zonas geográficas.

A região Nordeste foi o berço da colonização portuguesa no país, devido ao descobrimento e a posterior colonização exploratória, que consistia, em suma, na extração pau-brasil, cuja tinta da madeira era utilizada para tingir as roupas da nobreza europeia.

O Nordeste foi também o centro financeiro do Brasil, uma vez que a Capitania de Pernambuco foi o principal centro produtivo da colônia e Recife a cidade de maior

importância econômica. A área do Nordeste brasileiro é de 1.554.291,607km², equivalente a 18% do território nacional e é a região que possui a maior costa litorânea.

A formação do povo nordestino se deu por meio de três grupos étnicos: o indígena, o branco e o negro. A miscigenação étnica e cultural desses três elementos foi o pilar para a composição da população do Nordeste. Em média a população é composta de 71% pardos, negros ou índios e 29% de brancos. Infelizmente, dados estatísticos e antropológicos apontam etnia e status socioeconômico como sistemas de desigualdade relacionados, com uma considerável sobreposição entre etnia e posição socioeconômica.

O Nordeste se industrializou, mas não se resolveram os problemas: as desigualdades. Investimentos na industrialização e em programas para reduzir a desigualdade, segundo especialistas, devem ser colocados maciçamente em educação. Se isso for feito, com 50 ou 100 anos, serão eliminadas as desigualdades regionais. Segundo dados do Ministério da Educação as taxas de escolarização significativa da expansão do acesso a educação superior passaram de 15,1% para 26,7% a bruta e a líquida de 8,9% para 14,4%.

No entanto, o Plano Nacional de Desenvolvimento da Educação – PNDE estabelecia inicialmente o provimento da oferta de educação superior a, pelo menos, 30% desta população. Ou seja, apesar do avanço, o salto projetado pelo PNDE 2011-2020 precisará alcançar uma elevação da taxa bruta para 50% e da líquida para 33% da população de 18 a 24 anos, o que para o Brasil já é desafiador, imagine no NE. Para se entender o contexto educacional que está inserido o NE, segundo dados do IBGE concluíram o ensino médio mais de 2 milhões de jovens e, portanto, poderiam iniciar estudos na educação superior. No entanto, os dados mostram que apenas pouco mais de 460 mil iniciaram seus estudos na rede de educação superior no NE. Neste contexto, surge a possibilidade do acesso a Educação Superior a distância, para atender a grande demanda reprimida de brasileiros com dificuldades de acesso a educação superior (seja pela distância, pela preferência ou até mesmo questões de

disponibilidade de tempo). Os cursos à distância representam menos de 20% do total de cursos de graduação no país.

O acesso à Educação Superior é uma das ferramentas que viabiliza o desenvolvimento efetivo regional e a oferta do Curso de Bacharelado em Farmácia, certamente, é o agente da definitiva incorporação da região ao mapa do desenvolvimento. Por todos os aspectos mencionados acima, o UNIFACEX vem cumprindo a sua missão institucional de contribuir para o desenvolvimento econômico e social da região, justificando a necessidade de continuar lutando pela expansão e acesso da sociedade à Educação Superior conforme previsto no Plano Nacional de Educação. 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 IBGE, Portal das Cidades (2020), tem uma população estimada em 3.534.165 habitantes e a capital Natal possui aproximadamente 890.000 habitantes.

Além de Natal, o Estado tem duas outras cidades com mais de 150 mil habitantes: Mossoró (300.618 habitantes) e Parnamirim (267.036 habitantes). Com mais de 50 mil habitantes, temos os municípios de São Gonçalo do Amarante (103.672 habitantes), Ceará-Mirim (73.886 habitantes), Macaíba (81.821 habitantes), Caicó (68.343 habitantes) e Assu (58.384 habitantes). A seguir, podemos verificar dados estatísticos do estado do Rio Grande do Norte:

População estimada (IBGE, 2020): 3.534.165

Extensão Territorial (Km²): 52.811,126 Densidade Demográfica (hab/Km²): 66,92

Número de Municípios: 167

PIB do Estado (2018): 66 970 000

PIB Per Capita (2018): 19 249,60

Apesar de ser um Estado pequeno em área territorial, o Rio Grande do Norte é uma das unidades federativas mais populosas do país. Com 1,6% da população brasileira, é o 18º estado mais populoso e o 6º do Nordeste. A densidade demográfica potiguar é de 66,92 habitantes por km², a 10ª maior posição em todo o Brasil e a 5ª no Nordeste. Considerando-se que o território potiguar tem cerca de 90% da sua área situada no semiárido, seria previsível esperar uma economia frágil. O Índice de Desenvolvimento Humano do Estado do Rio Grande do Norte é considerado médio

conforme dados do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. Segundo o último Atlas do Desenvolvimento Humano do Brasil, divulgado em 2013, com dados relativos a 2010, o seu valor foi de 0,684, estando na 16ª colocação a nível nacional e na primeira a nível regional. Considerando-se o índice de longevidade, seu valor é de 0,792 (18º), o valor do índice de renda é 0,678 (16º) e o de educação é de 0,597 (16º).⁸² A incidência de pobreza, em 2003, era de 52,27% (sendo 55,91% o índice de pobreza subjetiva) e o índice de Gini no mesmo ano era 0,49.⁸³ Em 2009, a taxa de fecundidade era de 2,11 filhos por mulher, a décima terceira maior do Brasil.

A economia potiguar é surpreendente e diversificada, seja nos segmentos econômicos explorados ou na tipologia dos negócios. Potencialidades vão se transformando em oportunidades que se adequam às condições climáticas que, a princípio, parecem adversárias da produção.

O agronegócio tem na fruticultura seu principal destaque. Os profundos e férteis vales do Apodi e do Piranhas/Açu reúnem as condições ideais para uma produção de qualidade excepcional e elevada produtividade. A maioria das culturas admite um número de colheitas superior às obtidas em outras áreas.

O Estado é grande exportador de frutas, particularmente melão e castanha de caju. Recentemente, foi concedida por um organismo internacional – Fairtrade Labelling Organizations – a primeira certificação, no mundo, para comercialização, dentro do Comércio Justo, do melão cultivado sob o regime de agricultura familiar na comunidade Pau Branco, em Mossoró.

A Cooperativa de Desenvolvimento Agroindustrial Potiguar – COODAP, que reúne os produtores, é a primeira cooperativa de melão do mundo a ser certificada pela Flo-Cert o que possibilita a assinatura de contratos de exportação, tendo sido realizados os primeiros embarques de frutas para a Inglaterra no período de dezembro de 2009 a fevereiro de 2010.

A abertura de mercado valoriza e reconhece os pequenos negócios como força indutora do desenvolvimento. O solo potiguar é rico em minérios e o Estado continua a ser o maior produtor de petróleo do Brasil em terra firme. Embora a micro e pequena empresa potiguar tenha significativo peso na economia, sendo imbatível

em relação ao número de empreendimentos. O setor produtivo conta também com a presença pontual de grandes empresas, principalmente no setor mineral.

É inegável a importância da Petrobrás na economia local, formando polos de desenvolvimento no interior e incentivando outros negócios ligados à extensa cadeia produtiva do petróleo.

A indústria, o comércio e os serviços acompanham o ritmo econômico do Estado. O turismo se firma a cada dia como uma fonte de negócios, com forte tendência de crescimento. Em síntese, o pequeno torrão potiguar tem mostrado uma face próspera, bem diferente dos falsos estereótipos de pobres e deserdados.

Excelentes perspectivas econômicas se abrem com a construção do Aeroporto Internacional de Cargas e Passageiros de São Gonçalo do Amarante, na Grande Natal, visto que, apresenta-se como o maior terminal de cargas da América Latina. A inclusão de Natal como uma das sedes da Copa do Mundo de Futebol – FIFA – 2014 foi outra boa oportunidade para o Estado.

Em 2014 o Rio Grande do Norte exportou US\$ 258,1 milhões, 25,7% a menos do que no ano anterior, retração um pouco superior à brasileira, que foi de 22,7%. A pauta de exportações é diversificada, entretanto, ao receber visitantes estrangeiros o Estado realiza uma atividade de exportação, já que produtos e serviços locais são consumidos por pessoas de outras nacionalidades. Além da pauta diversificada o destino das exportações é variado, tendo o Rio Grande do Norte realizado exportações para 83 países, em todos os continentes.

O UNIFACEX é uma das Instituições de Ensino Superior que a partir da formação acadêmica está comprometida com o crescimento da região na qual está inserida. E diante de uma demanda mercadológica local, com a expansão de empresas, de estabelecimentos comerciais, de instituições de ensino, de empreendimentos locais, de restaurantes, como vemos em Natal e em todo Rio Grande do Norte, vê-se a importância de cursos para suprir a demanda deste mercado de trabalho que se amplia com os novos investimentos que vieram nos últimos anos para o Rio Grande do Norte e para o Brasil, como se tem visto a partir dos números do PIB (produto interno bruto) de 2014 (mais recente disponibilizado pelo IBGE), só o

Rio Grande do Norte produziu 27 904 989 milhões, tendo cerca de 3.479.010 milhões de habitantes, segundo estimativas do IBGE (2018).

2.2.5. POPULAÇÃO DA ÁREA DE INFLUÊNCIA DO UNIFACEX

2.2.5.1 Caracterização do Território

O UNIFACEX está situado na mesorregião Leste Potiguar do Estado do Rio Grande do Norte, especificamente, na cidade do Natal, com uma abrangência e influência regional de 10 cidades: Natal, Parnamirim, Ceará-Mirim, Macaíba, Extremoz, São Gonçalo do Amarante, São José de Mipibú, Monte Alegre, Nísia Floresta e Vera Cruz.

Natal			
Área	169.3 km ²	Ano de instalação	1599
IDHM 2010	0,763	Faixa do IDHM	0,600 a 0,699
População (IBGE Estimativa 2020)	890.480	Densidade demográfica	5.323,8 hab./km ²
Microrregião	Natal	Mesorregião	Leste Potiguar

Fonte: IBGE (2021)

É possível constatar que o município em que o UNIFACEX está inserida vem se desenvolvendo, permitindo um aumento dos indicadores de educação, renda e longevidade, deste modo é possível verificar a importância que o UNIFACEX tem para o desenvolvimento regional, uma vez que a mesma tem como finalidade institucional ofertar cursos que assegurem uma melhor qualidade educacional, e qualificando a sociedade, estes estarão mais preparados para o mercado de trabalho, garantindo melhores rendas e resolução de problemas socioeconômicos advindos do processo de crescimento regional. Neste sentido, o papel social do UNIFACEX plasmado em sua missão institucional tende de maneira concreta contribuir com o desenvolvimento da região e das pessoas que aqui convivem.

Natal			
Ano	Educação Matrículas – Ensino Médio	Renda Salário Médio - Formal	Longevidade
2018	30.560	3,1	80
2019	30.276	3	85
2020	29.993	3	80

Fonte: IBGE (2021)

Os indicadores de longevidade, educação e renda são utilizados para calcular o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM), mudando a percepção de que o crescimento limitava-se apenas às questões econômicas para mensurar o desenvolvimento de uma nação ou mesmo região.

No período anterior, de 1991 a 2000, já demonstrava este crescimento, uma vez que em 1991 havia o IDHM 0,572 e encerrou a década com 0,664, portanto houve um aumento de 13,95% do IDHM. De acordo com o IBGE (2021) em 2010 o IDH do município de Natal subiu novamente para 0,763.

Desta forma é possível verificar como a região onde a IES está inserida vem se desenvolvendo nas últimas décadas, mantendo um crescimento do IDHM, resultando em novas expectativas e oportunidades sociais. Nesse sentido, a IES busca contribuir para um aumento nos indicadores através de suas ações de ensino, pesquisa e ações extensionistas.

2.2.5.2 Escolaridade da População Adulta

O Rio Grande do Norte tem a maior taxa de escolarização do Norte e Nordeste. De acordo com o IBGE (2020), 135 mil adolescentes potiguares estão na escola. No RN, 15% da população de 25 anos ou mais completaram o Ensino Superior. O índice ainda está abaixo da média nacional (17,4%). Em Natal e na Região Metropolitana de Natal, as médias são de 25,8% e 24%, respectivamente.

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 compromissada 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. AUTOAVALIAÇÃO 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.

A Avaliação Institucional, atividade de natureza permanente, tem por objetivo o aprimoramento da eficácia institucional e da efetividade acadêmica e social, por meio da valoração da prática dos princípios, finalidades e objetivos da Instituição. Os processos de Avaliação, com a participação de todos os segmentos acadêmicos e administrativos da Instituição, objetivando estabelecer um confronto entre as políticas institucionais e a sua efetiva implementação por meio de atividades, cursos, programas, projetos e setores, devem ser desenvolvidos em conformidade com Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e com outros instrumentos de gestão, considerando as diferentes dimensões institucionais previstas no SINAES. Os resultados dessa avaliação, servirão como auxílio para melhoria da gestão curso, de cunho administrativo, com proposições de ações, e nas atividades de suporte ao ensino, a iniciação científica e de extensão para debates e ajustes na coordenação.

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

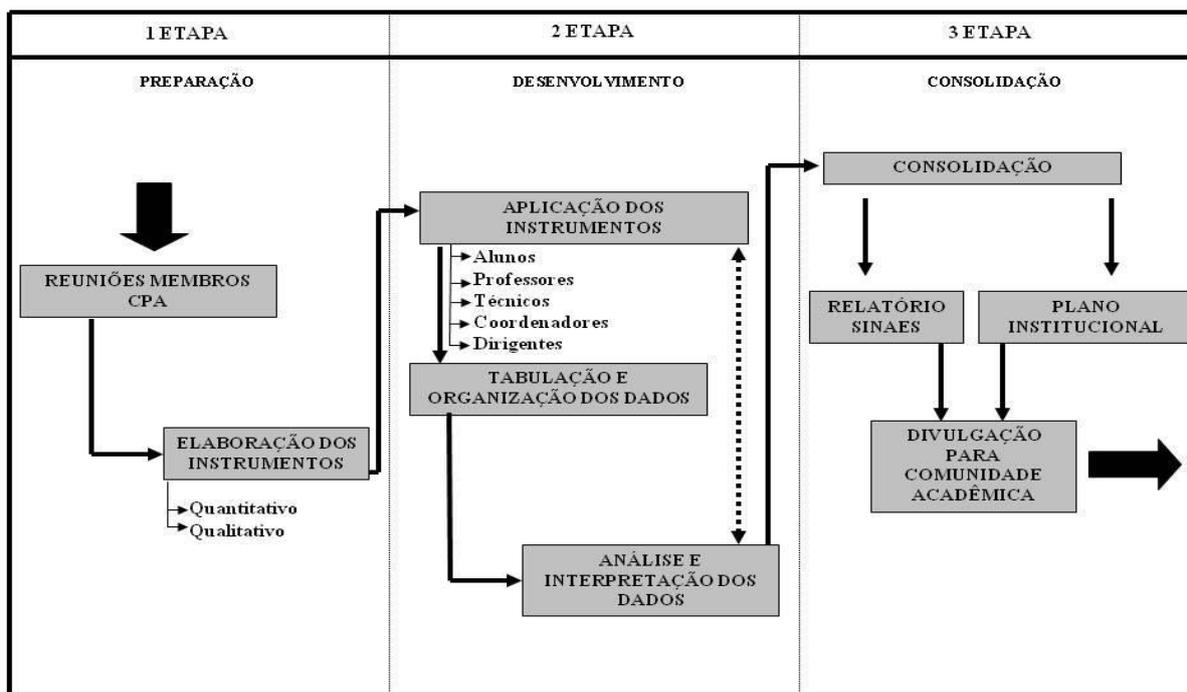


Figura 3: Sistemática de Avaliação da CPA.

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 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

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 das ciências jurídicas, 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 ideias 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 abstraiu-se que a elaboração e implantação de projetos de ações integradas de Nutrição nas Práticas de Saúde envolvendo a tríade, ensino, pesquisa, extensão se constitui 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 FACEX - UNIFACEX, na tentativa de manter estreita relação com o PPI e 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 estrutura 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 à 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 PPI e o PDI (institucionais) foram e sempre serão os norteadores 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, torna-se fundamental a articulação do PPC do Curso com o PDI e o PPI 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 PPI e 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 às profissões jurídicas;
- 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.

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 é formado pelos seguintes componentes curriculares: Morfologia Humana (99h), Metodologia da Pesquisa Científica - EAD (66h), Processos Biológicos (66h), Política e Estratégias de atenção à saúde (66h), Segurança dos Alimentos (66h) e Oratória e Comunicação Assertiva (9h). Os conteúdos estudados são vistos de maneira concontextualizadamente, havendo interação integrados das

Ciências Biológicas e da Saúde e das Ciências Sociais, incluindo o Marketing e o Empreendedorismo, de maneira contextualizada. Os conceitos estudados estimulam compreensão e a integração do conhecimento com os componentes curriculares da Clínica e de outras áreas de atuação do nutricionista.

O segundo eixo favorece a compreensão do educando acerca da complexidade do ser humano, a partir dos componentes curriculares: Sistemas Corporais e Metabólicos (132h), Fundamentos de epidemiologia e bioestatística (66h), Técnicas para preparo de alimentos (66h), Processos de Trabalho em Saúde e Nutrição (66h) e Persuasão, Negociação e Tomada de Decisão (9h).

O terceiro eixo é composto pelos componentes curriculares: Técnica Dietética (99h), Ciência, Cultura e Sociedade (EAD) (66h), Bromatologia e Bioquímica dos alimentos (66h), Vigilância em Saúde e Epidemiologia Nutricional (66h), Projeto de extensão interprofissional (33h), Solução de problemas e Experiência do cliente (9h).

No quarto eixo são cursados os Componentes curriculares: Mecanismos Biológicos de defesa (132h), Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso (66h), Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso (66h), Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição (66h), Tecnologia e inovação em alimentos (66h) e Criatividade, Tecnologia e Inovação (9h).

O quinto eixo possibilita a compreensão ampliada do processo saúde-doença-cuidado, do desenvolvimento de habilidades no campo do saber, do saber-fazer e do saber-ser em Nutrição, nos diversos campos de atuação: Educação Alimentar e Nutricional (66h), Avaliação Nutricional da Gestação à Adolescência (66h), Nutrição e Dietética da Gestação à Adolescência (66h), Gestão empreendedora em Alimentação e Nutrição (66h), Análises dos alimentos e da alimentação humana (99h), Estratégias em Marketing, Marketing Digital e E-commerce (9h) e Design Thinking, Lean Startup e Agile (9h).

O sexto eixo 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 nutrição clínica, nutrição esportiva e unidades produtoras de alimentos. Componentes curriculares: Dietoterapia I (99h), Farmacologia básica (66h), Nutrição

Esportiva e Estética (66h), Gestão e Políticas de Alimentação, Nutrição e Saúde (66h), Qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição (66h), Liderança e Influência Social (9h).

O sétimo eixo 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: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (99h), Dietoterapia II (99h), Trabalho de Conclusão de Curso (66h), Psicologia em saúde (33h), Disciplina optativa (33h), Pensamento Estratégico e Influência Competitiva (9h), Gestão e Planejamento Financeiro (9h).

O oitavo eixo, 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 Nutrição Clínica Hospitalar (132h), Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva (231h), Estágio Supervisionado de Nutrição em Alimentação Coletiva (231h), Plano de Carreira, Plano de Negócios e Mindset (9h).

Os eixos foram elaborados na tentativa de priorizar atividades que articulem 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.

3.1.6. REGIME ACADÊMICO, ESTRUTURA E DURAÇÃO DO CURSO

O Curso é organizado no regime Seriado Semestral (com disciplinas obrigatórias e específicas para o respectivo período/turma, segundo a Matriz Curricular vigente, disciplinas 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” do Curso, tendo o Curso quatro (04) Semestre Letivos. O curso poderá ofertar até 20% de sua carga horária na modalidade à distância.

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. 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.

3.1.10. 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 permite 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 à sua responsabilidade social.

As atividades e ações de extensão do Curso superior de tecnologia em Gestão Comercial do UNIFACEX estão em consonância com as Diretrizes Gerais de Extensão do UNIFACEX e a legislação em vigor. Atualmente, essas podem ser oferecidas sob forma de Programas, Projetos, Cursos, Minicursos, Ciclos de Debates, Oficinas Pedagógicas, Palestras, Eventos, Prestação de Serviços, Publicações, Editorações e Desenvolvimentos dentre outros.

Com a finalidade de atender à legislação vigente para a Extensão, o UniFacex e o curso de NUTRIÇÃO têm por embasamento legal:

A Lei de Diretrizes e Base da Educação (LDB), que determina em seu Art. 43, incisos VI e VII, que a educação superior tem por finalidade:

VI - 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;

[...]

VII - promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição.

E, ainda, em seu Art. 44, inciso IV, a LDB esclarece que a educação superior abrangerá os seguintes cursos e programas:

IV - de extensão, abertos a candidatos que atendam aos requisitos estabelecidos em cada caso pelas instituições de ensino.

A Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024.

A referida resolução determina, em seu Art. 4º, “as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos”; No Art. 7º dispõe, ainda, que “são consideradas atividades de extensão as intervenções que envolvam diretamente as comunidades externas às instituições de ensino superior e que estejam vinculadas à formação do estudante, nos termos desta resolução, e conforme normas institucionais próprias”.

O UniFacex e o curso de NUTRIÇÃO cumpri com seu compromisso social e de responsabilidade social, em especial os de comunicação, cultura, direitos humanos e justiça, educação, meio ambiente, saúde, tecnologia e produção e trabalho, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, a educação étnico-racial, os direitos humanos e a educação indígena.

Conforme determina o art. 8º da referida Resolução:

[...] as atividades extensionistas, segundo sua caracterização nos projetos político-pedagógicos dos cursos, se inserem nas seguintes modalidades: I - programas; II - projetos; III - cursos e oficinas; IV - eventos; V - prestação de serviços.

Parágrafo único. As modalidades, previstas no artigo acima, incluem, além dos programas institucionais, eventualmente também as de natureza governamental, que atendam às políticas municipais, estaduais, distrital e nacional.

A Extensão, como toda e qualquer atividade acadêmica, deve ser avaliada em processo contínuo, de forma a buscar o aperfeiçoamento de suas características essenciais de articulação entre o ensino, a pesquisa e a formação do aluno. Compete à CPE-Coordenação de Pesquisa e Extensão, ao NDE e ao colegiado a avaliação da pertinência, da relevância da utilização das atividades, dos resultados e dos objetivos da extensão na creditação curricular.

A atividade Extensionista curricular é sistematizada e acompanhado pelo coordenador do curso e pelos docentes responsáveis pelas disciplinas que tem estabelecido critérios em seus planos de ensino e de aula, para a obtenção de créditos curriculares e/ou o cumprimento da carga horária equivalente após a devida avaliação.

As atividades de extensão gerarão produtos que se caracterizarão pela responsabilidade social da Instituição, tornando-os então, acessíveis aos diversos setores da população de forma a transformá-los em partícipes dos resultados produzidos pelas atividades desenvolvidas intramuros na academia. Assim, entendendo que a “extensão” é uma ação que viabiliza a interação entre a Instituição e a sociedade, constituindo o elemento capaz de operacionalizar a relação teoria/prática e promover a troca entre os saberes acadêmicos e o senso comum. As atividades de extensão serão realizadas semestralmente com envolvimento dos alunos, professores/tutores e comunidade.

No UNIFACEX, as atividades e ações de extensão são realizadas de acordo com documento próprio da instituição, denominado de Diretrizes da Extensão, concebido em concordância com as normas e legislação vigentes e que regulamenta esse tipo de atividade.

3.2. OBJETIVOS DO CURS

3.2.1. 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.

3.2.2. ESPECÍFICOS:

- Contribuir para a graduação de profissionais que proporcionem melhoria da qualidade de vida para indivíduos e grupos populacionais, sob a ótica dos princípios éticos, contextualizando seu trabalho com a realidade econômica, política, social e cultural.
- Formar o nutricionista para atuar na promoção, manutenção e reabilitação da saúde e na prevenção de doenças de indivíduos e de grupos populacionais.
- Possibilitar que o graduando se habilite a realizar diagnóstico e intervenção nas situações de saúde-doença-cuidado, a partir das competências e habilidades requeridas para o pleno exercício profissional.
- Capacitar tecnicamente os profissionais nutricionistas para que desenvolvam atividades nas áreas de atuação reconhecidas pela resolução cfn nº380/2015, visando à segurança alimentar e a atenção dietética.
- Sensibilizar o formando para a importância do trabalho em equipe multiprofissional de saúde, objetivando o aprimoramento da qualidade do sus.

3.3. PERFIL DO EGRESSO

O Bacharelado em Nutrição proposto pelo Centro Universitário Facex - 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° 5 CNS-CES, de 07 de novembro de 2001 e com a

3.4. ESTRUTURA CURRICULAR

O Curso superior de bacharelado em Nutrição do UNIFACEX concebeu a oferta da Matriz Curricular do Curso a partir do reconhecimento de 08 eixos que norteiam a articulação dos componentes curriculares entre si, garantindo os preceitos da flexibilidade, interdisciplinaridade e acessibilidade metodológica, segundo as disciplinas, cargas horárias e divisões curriculares por semestre letivo (período do Curso), abaixo definidas.

A disposição dos componentes curriculares, permite à gestão acadêmica, no âmbito da coordenação do curso, estimular entre docentes e discentes, a interdisciplinaridade entre as unidades curriculares, bem como controlar a efetividade das ações com link e acesso ao mercado.

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

* 1º PERÍODO*			
Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	C/H
Morfologia Humana	-----		99
Metodologia da Pesquisa Científica (EAD)	-----		66
Processos Biológicos	-----		66
Política e Estratégias de atenção à saúde	-----		66
Segurança dos Alimentos	-----	12	66
Oratória e Comunicação Assertiva	-----		9
Carga horária total			372
* 2º PERÍODO*			
Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	C/H
Sistemas Corporais e Metabólicos	-----	12	132
Fundamentos de epidemiologia e bioestatística			66
Técnicas para preparo de alimentos	-----	12	66

- BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -

Processos de Trabalho em Saúde e Nutrição	-----	12	66
Persuasão, Negociação e Tomada de Decisão	-----		9
Carga horária total			339
* 3º PERÍODO*			
Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	C/H
Técnica Dietética	-----	12	99
Ciência, Cultura e Sociedade (EAD)	-----		66
Bromatologia e Bioquímica dos alimentos	-----	12	66
Vigilância em Saúde e Epidemiologia Nutricional	-----	12	66
Projeto de extensão interprofissional	-----	33	33
Solução de problemas e Experiência do cliente	-----		9
Carga horária total			339
* 4º PERÍODO*			
Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	C/H
Mecanismos Biológicos de defesa	-----		132
Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso	-----	12	66
Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	-----	12	66
Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição	-----		66
Tecnologia e inovação em alimentos	-----	12	66
Criatividade, Tecnologia e Inovação	-----		9
Carga horária total			405
* 5º PERÍODO*			
Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	C/H
Educação Alimentar e Nutricional	-----	33	66
Avaliação Nutricional da Gestação à Adolescência	-----	15	66
Nutrição e Dietética da Gestação à Adolescência	-----	12	66
Gestão empreendedora em Alimentação e Nutrição	-----	12	66
Análises dos alimentos e da alimentação humana	-----		99
Estratégias em Marketing, Marketing Digital e E-commerce	-----		9
Design Thinking, Lean Startup e Agile	-----		9
Carga horária total			381
* 6º PERÍODO*			
Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	C/H

- BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -

Dietoterapia I	Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso / Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso / Patologia Geral	33	99
Farmacologia básica	-----		66
Nutrição Esportiva e Estética	-----	16	66
Gestão e Políticas de Alimentação, Nutrição e Saúde	-----	15	66
Qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição	-----		66
Liderança e Influência Social	-----		9
Carga horária total			372
7º PERÍODO			
Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	C/H
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Dietoterapia I / Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso / Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso		99
Dietoterapia II	Dietoterapia I	33	99
Trabalho de Conclusão de Curso	-----		66
Psicologia em saúde	-----	9	33
Disciplina optativa	-----		33
Pensamento Estratégico e Influência Competitiva	-----		9
Gestão e Planejamento Financeiro			9
Carga horária total			348
8º PERÍODO			
Disciplinas / Atividades	Pré-requisito	CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	C/H
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica		132
Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva	Gestão e Políticas de Alimentação, Nutrição e Saúde / Educação Alimentar e Nutricional		231
Estágio Supervisionado de Nutrição em Alimentação Coletiva	Planejamento em Unidades de Alimentação e		231

	Nutrição / Qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição		
Plano de Carreira, Plano de Negócios e Mindset	-----		9
Carga horária total			603

Resumo Geral da Carga Horária Total do Curso superior em Nutrição – UNIFACEX

Disciplinas	C/H
I - Disciplinas Obrigatórias do Currículo Pleno (optativa =33hs)	2466
II – Estágio	693
III - Atividades Complementares (Total):	141
TOTAL GERAL (I + II + III):	3300

Curricularização da Extensão	331h (10% da CH total do curso)
-------------------------------------	--

Por fim cabe ponderar, que os mecanismos de familiarização com a modalidade de Educação à Distância serão atendidos pela oferta extensionista do curso “Introdução à Educação a Distância”.

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
Morfologia Humana	X					
Metodologia da Pesquisa Científica (EAD)			X			X
Processos Biológicos	X					
Política e Estratégias de atenção à saúde	X	X	X	X	X	X
Segurança dos Alimentos		X				
Oratória e Comunicação Assertiva			X			
Sistemas Corporais e Metabólicos	X					
Fundamentos de epidemiologia e bioestatística		X	X	X		
Técnicas para preparo de alimentos	X	X			X	
Processos de Trabalho em Saúde e Nutrição	X	X	X	X	X	X
Persuasão, Negociação e Tomada de Decisão		X	X		X	
Técnica Dietética	X	X			X	
Ciência, Cultura e Sociedade (EAD)	X	X				X

- BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -

Bromatologia e Bioquímica dos alimentos	X					
Vigilância em Saúde e Epidemiologia Nutricional	X	X	X	X	X	X
Projeto de extensão interprofissional	X	X	X	X	X	X
Solução de problemas e Experiência do cliente			X	X	X	
Mecanismos Biológicos de defesa	X					
Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso	X	X	X			X
Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	X	X	X			
Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição	X	X	X	X	X	X
Tecnologia e inovação em alimentos	X					X
Criatividade, Tecnologia e Inovação		X	X	X	X	
Educação Alimentar e Nutricional	X	X	X	X		X
Avaliação Nutricional da Gestação à Adolescência	X	X	X			X
Nutrição e Dietética da Gestação à Adolescência	X	X	X			
Gestão empreendedora em Alimentação e Nutrição	X	X	X	X	X	X
Análises dos alimentos e da alimentação humana	X				X	X
Estratégias em Marketing, Marketing Digital e E-commerce		X	X	X	X	X
Design Thinking, Lean Startup e Agile		X	X	X	X	X
Dietoterapia I	X	X	X		X	X
Farmacologia básica	X					
Nutrição Esportiva e Estética	X	X	X			X
Gestão e Políticas de Alimentação, Nutrição e Saúde	X	X	X	X	X	X
Qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição	X	X	X	X	X	X
Liderança e Influência Social		X	X	X	X	X
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	X	X	X	X	X	X
Dietoterapia II	X	X	X		X	X
Trabalho de Conclusão de Curso		X	X	X		X
Psicologia em saúde	X					
Disciplina optativa	X	X	X	X	X	X
Pensamento Estratégico e Influência Competitiva		X	X	X	X	
Gestão e Planejamento Financeiro		X	X	X	X	
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar	X	X	X	X	X	X
Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva	X	X	X	X	X	X
Estágio Supervisionado de Nutrição em Alimentação Coletiva	X	X	X	X	X	X
Plano de Carreira, Plano de Negócios e Mindset		X	X	X	X	

MATRIZ DE CONVERGÊNCIA DOS COMPONENTES CURRICULARES E SUAS RESPECTIVAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS DE CURSO

C. CURRICULARES/ COMPETÊNCIAS	E01	E02	E03	E04	E05	E06	E07	E08	E09	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17
Morfologia Humana		X															

- BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -

Metodologia da Pesquisa Científica (EAD)			x													x	x
Processos Biológicos		x														x	X
Política e Estratégias de atenção à saúde		x		x	x	x			x	x	x			x			x
Segurança dos Alimentos		X		X	X	X				X				X			
Oratória e Comunicação Assertiva													X				
Sistemas Corporais e Metabólicos	X		X	X												X	X
Fundamentos de epidemiologia e bioestatística				X	X	X			X	X	X					X	X
Técnicas para preparo de alimentos	X	x	x					x				x		x	x		x
Processos de Trabalho em Saúde e Nutrição		X	X	X	X	X			X	X	X		X	X		X	X
Persuasão, Negociação e Tomada de Decisão													X				
Técnica Dietética	X	x	x					x				x		x	x		x
Ciência, Cultura e Sociedade (EAD)		x									x					x	x
Bromatologia e Bioquímica dos alimentos	X		X		X		X	X				X	X	X	X	X	
Vigilância em Saúde e Epidemiologia Nutricional		X		X	X				X	X	X					X	
Projeto de extensão interprofissional						x			x		x						x
Solução de problemas e Experiência do cliente														x			
Mecanismos Biológicos de defesa		x		x	x	x				x	x						x
Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso		x		x	x	x				x						x	x
Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	X	x				x	x		x	x	x						x
Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição		X		X				X		X		X				X	
Tecnologia e inovação em alimentos	X														X	X	X
Criatividade, Tecnologia e Inovação														x			
Educação Alimentar e Nutricional				x		x											

- BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -

Avaliação Nutricional da Gestação à Adolescência		x		x	x	x				x					x	x
Nutrição e Dietética da Gestação à Adolescência	X	x				x	x		x	x	x					x
Gestão empreendedora em Alimentação e Nutrição													X			
Análises dos alimentos e da alimentação humana	x															
Estratégias em Marketing, Marketing Digital e E-commerce														x		
Design Thinking, Lean Startup e Agile														x		
Dietoterapia I	x	x				x	x									x
Farmacologia básica																x
Nutrição Esportiva e Estética																
Gestão e Políticas de Alimentação, Nutrição e Saúde		X		x	x	x				x	x	x			x	
Qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição		X		X					X		X					X
Liderança e Influência Social															x	
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	X	X							x		x				x	
Dietoterapia II	X	X				x	x	x		x	x	X				x
Trabalho de Conclusão de Curso		X	x													x
Psicologia em saúde																
Disciplina optativa																
Pensamento Estratégico e Influência Competitiva																
Gestão e Planejamento Financeiro																
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar	X	X														
Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva	X	X	x	x	x	x	x			x	x	x				
Estágio Supervisionado de Nutrição em Alimentação Coletiva		X														
Plano de Carreira, Plano de Negócios e Mindset																

LEGENDA DAS COMPETÊNCIAS ANTERIORMENTE 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
--------	-------------------------------------

- BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -

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.

Para atender a Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de

Educação (PNE) 2014-2024 e determina em seu Art. 4º, “as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos”; e ainda No Art. 7º dispõe, que “são consideradas atividades de extensão as intervenções que envolvam diretamente as comunidades externas às instituições de ensino superior e que estejam vinculadas à formação do estudante, nos termos desta resolução, e conforme normas institucionais próprias”.

No UNIFACEX, as atividades acadêmicas de extensão estão integradas à matriz curricular do curso de Graduação em NUTRIÇÃO por meio dos componentes curriculares “Segurança dos Alimentos (12h), Oratória e Comunicação Assertiva (1h), Sistemas Corporais e Metabólicos (12h), Técnicas para preparo de alimentos (12h), Processos de Trabalho em Saúde e Nutrição (12h), Persuasão, Negociação e Tomada de Decisão (1h), Técnica Dietética (12h), Projeto de extensão interprofissional (33h), Solução de problemas e Experiência do cliente (1h), Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso (12h), Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso (12h), Tecnologia e inovação em alimentos (12h), Criatividade, Tecnologia e Inovação (12h), Educação Alimentar e Nutricional (33h), Nutrição e Dietética da Gestação à Adolescência (12h), Gestão empreendedora em Alimentação e Nutrição (9h), Estratégias em Marketing, Marketing Digital e E-commerce (1h), Design Thinking, Lean Startup e Agile (1h), Dietoterapia I (33h), Nutrição Esportiva e Estética (33h), Gestão e Políticas de Alimentação, Nutrição e Saúde (33h), Liderança e Influência Social (1h), Dietoterapia II (33h), Psicologia em saúde (9h), Pensamento Estratégico e Influência Competitiva (1h), Gestão e Planejamento Financeiro (1h), Plano de Carreira, Plano de Negócios e Mindset (1h)”, constituindo-se em um processo interdisciplinar, político-educacional, cultural, científico, tecnológico de interação com a comunidade em que o UniFacex está inserido. Esses componentes curriculares, interdisciplinar, objetiva promover a interação transformadora entre o UniFacex, o curso de NUTRIÇÃO e outros setores e atores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em permanente articulação do ensino e da iniciação científica, ancorada em processo pedagógico único. A interação da comunidade acadêmica com a sociedade pela troca de conhecimentos, pela participação e pelo contato com as questões presentes no

contexto social contribuirá com a formação do aluno como profissional e como cidadão crítico, reflexivo, ético e responsável.

Os componentes curriculares “Segurança dos Alimentos (12h), Oratória e Comunicação Assertiva (1h), Sistemas Corporais e Metabólicos (12h), Técnicas para preparo de alimentos (12h), Processos de Trabalho em Saúde e Nutrição (12h), Persuasão, Negociação e Tomada de Decisão (1h), Técnica Dietética (12h), Projeto de extensão interprofissional (33h), Solução de problemas e Experiência do cliente (1h), Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso (12h), Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso (12h), Tecnologia e inovação em alimentos (12h), Criatividade, Tecnologia e Inovação (12h), Educação Alimentar e Nutricional (33h), Nutrição e Dietética da Gestação à Adolescência (12h), Gestão empreendedora em Alimentação e Nutrição (9h), Estratégias em Marketing, Marketing Digital e E-commerce (1h), Design Thinking, Lean Startup e Agile (1h), Dietoterapia I (33h), Nutrição Esportiva e Estética (33h), Gestão e Políticas de Alimentação, Nutrição e Saúde (33h), Liderança e Influência Social (1h), Dietoterapia II (33h), Psicologia em saúde (9h), Pensamento Estratégico e Influência Competitiva (1h), Gestão e Planejamento Financeiro (1h), Plano de Carreira, Plano de Negócios e Mindset (1h)” do curso de graduação em NUTRIÇÃO, modalidade Presencial, está integrado na matriz curricular totalizando 331 horas (10%).

3.5. CONTEÚDOS CURRICULARES

A disposição dos conteúdos curriculares foi concebida a partir da reflexão do desenvolvimento do perfil profissional do egresso e considera as atualizações mercadológicas e operacionais da gestão comercial identificadas na unidade curricular de práticas e projetos integrativos. Esta foi gerada, na concepção da coordenação do curso, e NDE, como uma ferramenta capaz de induzir o corpo discente a estabelecer um contato com o mercado, que, por conseguinte, contribua de forma ativa para o processo de ensino-aprendizagem, ao tempo que seja passível de controle por parte da coordenação.

A disposição dos conteúdos curriculares respeita ainda a distribuição e adequação de carga horária entre as unidades curriculares; a acessibilidade

metodológica; sendo estas variáveis, alvo de constantes revisões por parte do NDE. Cabe ressaltar, que o acervo, por ter a maior parte em formato digital, as obras são sempre atualizadas, proporcionando ao discente vivências com temas mais contemporâneos e que assim, o mesmo, consiga se atualizar em leituras a posteriores, não ficando preso apenas ao docente em sala de aula.

O curso está cumprindo às exigências das 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 com a disciplina de História, Sociedade e Cultura e em outras atividades de forma transversal. Referência localizada nas páginas 44 e 88. No que tange às Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos e 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 Direitos Humanos, Meio Ambiente e Sustentabilidade e em outras atividades de forma transversal.

Os conteúdos curriculares por unidade curricular estão dispostos no item 5.9 “Ementário e bibliografia básica e complementar das disciplinas do curso”.

3.6. METODOLOGIA

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.

3.7. 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 **693 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.

3.8. 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 docente 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 **141 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. O componente curricular: Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) vivenciado pelos alunos durante a elaboração do TCC, com carga horária de 66 horas.

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. APOIO AO DISCENTE

3.10.1. ACOLHIMENTO

No primeiro dia de aula do acadêmico, o aluno tem acesso ao Manual do Aluno disponibilizado via AVA, com todas as informações relevantes e que dizem respeito a sua futura vida acadêmica. Também, no início dos semestres letivos, uma palestra é proferida pelo coordenador de cada curso, o que ajuda na propagação do conteúdo supracitado. Aos ingressantes são oportunizadas reuniões com palestras sobre o perfil de cada curso, a missão e a filosofia institucional, os serviços ofertados, direitos e deveres, normas acadêmicas e os alunos têm acesso a todos os espaços comuns

da instituição. Além disso, os discentes do Centro Universitário FACEX são apoiados constantemente via suporte acadêmico e pedagógico dos professores, contratados em regime de tempo integral e parcial. Estes possuem horário de atendimento exclusivo para os alunos que necessitem de esclarecimentos pedagógicos, serviço comum a todos os cursos.

3.10.2. 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.

3.10.3. 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.

3.10.4. 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 serviços 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.

3.10.5. MONITORIA

De acordo com o regimento geral do Centro Universitário Facex, a monitoria, como atividade acadêmica auxiliar, é exercida por aluno regular de curso de graduação do Centro Universitário que já tenha cumprido, de forma exitosa, a disciplina ou atividade programada para o exercício da monitoria. Em caso extraordinário, alunos que demonstrem plena competência da disciplina podem vir a ser monitor, mesmo sem ter cursada-a, desde que aferida pelo professor da disciplina. São contabilizadas academicamente como atividades complementares, segundo normas específicas da instituição.

A função do monitor é voluntária, não constitui cargo ou emprego e nem gera vínculo empregatício de qualquer natureza com a IES. Durante o período de vigência da Monitoria, o aluno terá como incentivo da Instituição a isenção de taxas. O aluno deverá ter disponibilidade de, no mínimo, 6 (seis) horas semanais, distribuídas entre o acompanhamento do professor regente da disciplina, em sala de aula e atividades técnico-didáticas, ligadas ao ensino da disciplina, conforme plano de trabalho a ser apresentado à Coordenação do Curso

O aluno do Bacharelado em Nutrição pode pleitear vaga para desempenhar a função de monitor voluntário, desde que atenda aos requisitos descritos, assim como pode usufruir dos serviços de monitoria.

3.10.6. ORGANIZAÇÃO ESTUDANTIL

O UNIFACEX incentiva a participação do aluno na vida institucional considerando que é nessa função que reside sua essência e seu principal motivo de existir. A formação do cidadão ético, participativo e proativo se concretiza por meio de suas ações como acadêmico e que depois se somatizam no meio social.

No UNIFACEX, o ponto de vista do aluno é primordial para o aperfeiçoamento das políticas e práticas desta IES, por isso estimula -se à participação da representação discente nos Colegiados de Curso, na CPA e nos Conselhos Superiores. Além dessa participação, os alunos dos cursos também estruturam e gerenciam as representações via diretório central, órgão máximo da representação estudantil. O princípio que rege estas representações é o respeito às normas vigentes, leis, estatutos, regimentos e outros devidamente estatuídos.

O Diretório Central dos Estudantes do UNIFACEX é cognominado DCE André de Albuquerque Maranhão e recebe o apoio da Instituição no que diz respeito à estrutura física e de material para o exercício de suas funções. Vale ressaltar que os apontamentos feitos pelo DCE do UNIFACEX são considerados, apreciados e discutidos pela Reitoria desta IES, sendo pertinentes e viável tais contribuições são encaminhadas para implementação a curto, médio e longo prazo, conforme seja o caso.

3.10.7. CONCESSÃO DE BOLSAS

O desenvolvimento da ação social escolar tem sido reconhecido como um dos fatores críticos de sucesso da Instituição, tendo como objetivo a concessão de auxílios econômicos, bem como a prestação de outros serviços. O Centro Universitário FACEX tem como política oferecer apoio social direto aos estudantes economicamente mais carentes, cujos agregados familiares não consigam, por si só, fazer face aos encargos inerentes à frequência nos cursos pretendidos. As bolsas, portanto, visam propiciar ao estudante condições básicas para a continuidade do custeio da vida acadêmica, e sempre que possível, compatibilizando a natureza do trabalho com a área de formação do aluno. O critério de concessão da bolsa é a análise da situação socioeconômica e de desempenho escolar do aluno, através do programa específico, somada a outras possibilidades previstas nos chamamentos. A política de bolsas para

o aluno desenvolve-se por meio das seguintes modalidades: bolsa trabalho, bolsa PROUNI, bolsa colaborador, bolsa PIE (programa de incentivo educacional).

3.10.8. 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 das várias profissões jurídicas, 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 adulto.

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 superior de tecnologia em Gestão Comercial 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 nas disciplinas dos períodos letivos anteriores, em que o aluno obteve aprovação por nota e frequência.

O Estágio não obrigatório só poderá ser realizado através de Agentes de Integração ou empresas previamente e devidamente conveniadas com o Centro Universitário Facex. Todo estágio deve ser precedido de um Plano de Atividades (PA) para nortear a atuação e inserção do aluno no ambiente de estágio. Tal plano de atividades do estagiário, elaborado conjuntamente pelas 3 (três) partes, será incorporado ao Termo de Compromisso de Estágio TCE por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do estudante.

O processo de avaliação é contínuo, tendo como referência o desempenho do estagiário e o seu Plano de Atividade. As atividades para avaliação são realizadas através de relatórios elaborados pelo estagiário. O relatório será avaliado pelo professor orientador e homologado pelo Assessor de estágio.

Cabe a assessoria de estágio, realizar visitas in loco para avaliar o trabalho desenvolvido pelo aluno estagiário, ou outros meios de acompanhamento que forem julgados necessários.

Existe uma política de Estágio na Instituição que dá suporte ao Estágio Não Obrigatório, em consonância com os coordenadores e professores orientadores de todos os cursos de graduação, visando à preparação para o trabalho produtivo de alunos, bem como o desenvolvimento do Programa e acompanhamento dos estagiários nas empresas concedentes para crescimento pessoal e profissional. Mantém-se contatos com Empresas, Agentes de Integração e Instituições em geral, objetivando ampliar o rol de empresas conveniadas e ofertantes de estágio e empregos, que tem como canal de divulgação das vagas o Ambiente Virtual de Aprendizagem. Evidencia-se ainda que ocorrem orientações periódicas com os alunos para, elaboração de currículos, como se portar no processo de entrevista de emprego e outros encaminhamentos necessários.

3.11. GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA

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.

Nesse contexto, o Projeto Político Pedagógico do Curso Bacharelado em Nutrição constantemente passa por análises e avaliações da Coordenação do Curso e do Núcleo Docente Estruturante (NDE), visando seu aprimoramento e melhoria com foco em 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 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) Relatórios de usabilidade, atividades e interações do ambiente virtual de aprendizagem;
- d) os resultados do ENADE;
- e) os resultados das Avaliações Institucionais da Comissão Própria de Avaliação (CPA) da IES sobre todo o Corpo Docente do Curso com Disciplinas, sobre Curso em si, sua Coordenação, e sobre a própria IES, Sede e Polos, avaliações institucionais estas realizadas são final dos módulos das disciplinas. Participam o Corpo Docente, Corpo Discente e a Coordenação do Curso.
- f) Resultados de avaliação externa.

Todos esses elementos servem de base para uma reflexão somativa na ótica de aprendizagem colaborativa, compreendendo se o perfil do egresso vem sendo alcançado a partir dos desenhos de formação apresentados. E concomitantemente a isso se todo o contexto dos serviços institucionais atendem a contento ao nosso graduando, tendo como eixo norteador a sua melhor aprendizagem.

Essa perspectiva de leitura permanente da qualidade da formação perpassa pela adoção do comportamento de reflexão – amadurecimento – ajustes – ações de aperfeiçoamento. Os insumos devem levar a Coordenação e seu NDE a ponderar sobre as variáveis que tem interveniência na execução do perfil do egresso.

Ainda, estabelece o Núcleo de Educação a Distância - NEAD que todos os cursos devem realizar a intervalos mínimos de três anos uma análise obrigatória para atualização dos componentes curriculares que tenham sofrido inovações ou mudanças no período, bem como proceder à revisão dos conteúdos produzidos para os materiais didáticos institucionais, como os e-books de cada disciplina e os respectivos objetos de aprendizagem, formando um ciclo PDCA contínuo de melhoria.

3.12. ATIVIDADES DE TUTORIA

O tutor a distância, no Centro Universitário Facex, deve mediar o processo pedagógico junto a estudantes por meio de esclarecimento de dúvidas, promovendo espaços de construção coletiva de conhecimento, seleção de material de apoio e sustentação teórica aos conteúdos e participar dos processos avaliativos de ensino-aprendizagem junto com os docentes.

Essa rotina ocorre necessariamente de forma planejada. Este profissional deve conhecer o projeto pedagógico do curso, o material didático e o conteúdo específico das disciplinas sob sua responsabilidade, a fim de auxiliar os estudantes no desenvolvimento de suas atividades individuais e em grupo, fomentando o hábito da pesquisa, esclarecendo dúvidas, bem como suporte ao uso das tecnologias disponíveis. Pode participar de momentos avaliativos obrigatórios, tais como avaliações, aulas práticas em laboratórios e estágios supervisionados, quando se aplicam.

3.13. CONHECIMENTO, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS AS ATIVIDADES DE TUTORIA

A contratação do corpo de tutores é realizada em conformidade com a necessidade da instituição. A seleção respeita as seguintes características: Análise curricular; Dinâmica de grupo; Entrevista; e Outros.

O processo é coordenado pela Gerência de Recursos Humanos e subsidiariamente pelo NEAD, em conformidade com o plano de carreira do pessoal técnico-administrativo. Para ser admitido, é desejável que haja exigências de qualificação, tais como: Ser inovador no desempenho de suas tarefas na área específica das funções que exerce e com domínio das ferramentas da tecnologia da informação; Ser empático e democrático em relação aos colegas; Demonstrar domínio de conhecimentos na sua área de trabalho; Estar predisposto à formação contínua; e Ter sinergia com os valores institucionais.

O funcionário tutor é admitido pelo UNIFACEX, no nível inicial do respectivo cargo, após habilitação no processo de seleção supracitado. A admissão dar-se-á, inicialmente, por um período de 45 dias, prorrogáveis ou não, conforme o caso, por mais 45 dias, ouvido o superior imediato.

O ingresso do funcionário na carreira, em caráter definitivo, é validado após um período de experiência de que trata o parágrafo anterior, mediante indicação para que a mantenedora faça sua contratação definitiva em concordância com a consolidação das leis do trabalho-CLT.

Os tutores selecionados para trabalhar no NEAD, quando não detiveram experiência ou formação anterior na modalidade, passam por um programa de qualificação em serviço que contempla os seguintes componentes:

Curso	Carga Horária	Oferta
Atendimento ao discente na EaD	10h	Permanente
Introdução a Educação a Distância	30h	Permanente
Técnicas de Tutoria na EaD	20h	Permanente
Ferramentas e tecnologias utilizadas na Ead	10h	Permanente

3.14. TECNOLOGIAS 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 série de tarefas (como avaliações *on-line*) e se utilizar de várias ferramentas.

Os professores, por exemplo, enviam seus materiais pedagógicos e comunicados diretamente aos alunos (tais comunicados além de ficarem disponíveis no AVA, poderão 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.

3.15. SALA VIRTUAL

O ambiente virtual de aprendizagem, no que tange às disciplinas na modalidade à distância, utilizado, é o da SAGAH, soluções educacionais integradas, que engloba conteúdo, tecnologia e serviços para entregar uma experiência de aprendizagem completa para Instituições de Ensino Superior e seus alunos. A mesma apresenta materiais, recursos e tecnologias apropriadas, tais como: aprendizagem ativa, sala de aula invertida e aprendizagem adaptativa.

A plataforma é de fácil acesso e compreensão. Possui atividades diversificadas e a comunicação por ela é muito simples, facilitando a interação entre docente, tutor e alunos, motivando assim o discente a estar participando das atividades de forma contínua e assim facilitar o aprendizado. Cabe salientar, que ao término dessas disciplinas, os alunos fazem uma avaliação, com o objetivo de que a coordenação junto ao corpo do Núcleo Docente Estruturante, possa estar melhorando cada vez mais a sua execução.

3.16. MATERIAL DIDÁTICO

Na matriz curricular do Curso de Nutrição do UNIFACEX, há componentes curriculares na modalidade à distância. Nesses componentes curriculares, o aluno deverá cumprir atividades obrigatórias, dentro do respectivo cronograma, além de atividades como leitura do material didático visualização dos materiais audiovisuais,

realização de atividades em sistema de multimídia, realização das atividades de auto-avaliação e de avaliações de aprendizagem obrigatórias presenciais e a distância, dentre outras.

O material didático, disponibilizado aos docentes, é da SAGAH, Sua plataforma atende perfeitamente aos conteúdos curriculares das referidas disciplinas e perfil do egresso. De linguagem acessível e com diversas interações com o aluno, como vídeos, exercícios, fóruns, textos, infográficos, acervos múltiplos, dentre outros, facilita a aprendizagem dos discentes. Todo material didático é validado pela equipe multidisciplinar da instituição e pelo corpo docente e tutores das disciplinas.

Nestes componentes curriculares a metodologia de ensino aprendizagem se valerá da relação tecnologia educacional x interesse do estudante x proatividade da tutoria e do docente. Todos estes agentes atuam como corresponsáveis para o atingimento do perfil do egresso.

Ao sentir-se ator de seu processo de formação, o aluno eleva seu entusiasmo e o professor, impulsionando-os a sair da condição de aluno “ouvinte” e de professor “repassador de aula”. Essa é a condição para que ambos se voltem para um novo paradigma, que se coloca como a maior qualidade do aluno no âmbito do EaD.

Os conteúdos de ensino são organizados de acordo com a visão eminentemente processual e o desenvolvimento curricular como o campo de intervenção e ação do professor com o aluno. Essa abordagem está relacionada, mais especificamente, com a seleção de conteúdos, com sua estruturação e sequenciação e o planejamento e a avaliação das atividades, considerando a interdisciplinaridade, flexibilização curricular e autonomia.

3.17. PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS 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.

3.18. NÚMERO DE VAGAS

A coordenação do Curso de Nutrição do Unifacex, junto ao núcleo docente estruturante (NDE), se utilizou das avaliações de desempenho institucional, junto ao corpo docente e discente através da CPA, com o objetivo de analisar o número de vagas e melhor atender ao perfil do egresso e a demanda pelo curso.

Os resultados desses estudos foram dialogados com a Pró Reitoria Acadêmica e alinhados junto a secretaria geral no que tange à tomada do processo de decisão na oferta anual. O curso já possui hoje 100 vagas anuais.

4. CORPO DOCENTE E TUTORIAL

4.1. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) DO CURSO

O Curso de Nutrição UNIFACEX tem seu Núcleo Docente Estruturante (NDE), composto por 04 (quatro) 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 do desenvolvimento do perfil do egresso conforme as diretrizes do Projeto Pedagógico do Curso materialde 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>	
IZAEL DE SOUSA COSTA	X			TP
KALIANE KARLA DE SOUZA			X	TP
LUCIANA KELLY SOUZA DE AZEVEDO			X	TP
ANDRESSA CAROLINE DE LARA MENEZES DE MEDEIROS		X		TP
MARCELO SANTOS ARCANJO		X		TP

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

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

4.2. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

O UNIFACEX possui equipe multidisciplinar que é constituída por profissionais de diferentes áreas do conhecimento. É responsável pela concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e os recursos educacionais para a educação a distância, através do NEAD.

Dentro do escopo do EaD, o NEAD supervisiona e controla o trabalho de docentes e de tutores com apoio da CPA a partir de relatórios de acompanhamento sobre a qualidade dos conteúdos e atividades de aprendizagem desenvolvidos, indicadores de aprovação/reprovação de alunos; vínculo entre as atividades de aprendizagem e os objetivos e conteúdo de cada disciplina, e dos atendimentos dos tutores observando tempo de resposta, qualidade científica das respostas aos

discentes, qualidade da produção textual dos tutores, e da efetividade na aprendizagem. Docentes e tutores que ficam no patamar inferior das avaliações passam por processos de capacitação para a melhoria do desempenho.

Para que essas atividades sejam realizadas de maneira ótima, a estrutura do NEaD é composta pela coordenação geral e por três áreas que atuam em harmonia e sincronia: O setor de produção de conteúdo, O setor de desenvolvimento LMS (Sistema de Gestão da Aprendizagem) e o setor de tutoria.

A coordenação é responsável pelo acompanhamento e sincronização dos trabalhos dos três setores, assim como a ponte que liga o NEaD as coordenações de curso e Pró-reitoria acadêmica na instituição. Compete a coordenação todas as decisões relacionadas a estratégia e planejamento da Educação a Distância na instituição.

O setor de produção de conteúdo é responsável pela confecção e revisão das disciplinas que são ofertadas na modalidade de ensino a distância e utilizadas no AVA. Além disso, o setor, através de seu produtor multimídia, é responsável pela operacionalização da gravação e da edição das vídeo-aulas.

O setor de desenvolvimento LMS é responsável pela programação, manutenção e implementação de tecnologias e funcionalidades do Ambiente Virtual de Aprendizagem. Além disso, o setor é responsável pela implementação do conteúdo das disciplinas EaD no AVA e otimização das ferramentas de ensino online. O setor ainda fornece suporte técnico e auxílio para os discentes no que tange ao uso das funcionalidades.

O setor de tutoria é responsável pela articulação dos tutores e professores mediadores com os conteúdos a serem abordados e também com os discentes. Como parte das funções do departamento está a capacitação, acompanhamento e avaliação dos tutores, tanto virtualmente como presencialmente.

4.3. ATUAÇÃO DO COORDENADOR

O coordenador é **IZAEL DE SOUSA COSTA**, que tem como formação o curso de Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2006. É especialista em Nutrição Clínica ambulatorial e hospitalar pela Faculdade Unyleya, concluído em

2022, Mestre em Nutrição, pelo Programa de Pós Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, concluído em 2017, e Doutor em Bioquímica e Biologia Molecular, pela Programa e Pós graduação em Bioquímica e Biologia Molecular, concluído em 2021.

Como docente na instituição já ministrou como docente na instituição ministrou as disciplinas: Bioquímica dos alimentos (2021.1; 2021.2), Educação Alimentar e Nutricional (2021.1) e Trabalho de conclusão de curso 1 (2021.1), Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva (2021.2), Seminário em nutrição (2022.1); Sistemas corporais e metabólicos (2022.2), Processos e Interações nutricionais e Bromatologia e Bioquímica dos alimentos (2023.1).

A atuação do coordenador do curso está pautada no regimento geral da Instituição. Sua função e atribuições estão elencadas abaixo:

Art. 39. A função de Coordenador de Curso é de gestão e visa à obtenção dos resultados definidos em forma de metas específicas para a sua área, do ponto de vista das estratégias institucionais, do projeto pedagógico do curso e dos programas em que o mesmo esteja inserido.

Art. 40. O Coordenador de Curso de Graduação, no exercício das funções gestoras inerentes ao cargo, além do compromisso com o empreendedorismo, com a visão de futuro e com os valores e princípios adotados pelo Centro Universitário, deve, especificamente, demonstrar competência como gestor político estratégico, acadêmico, administrativo e institucional.

Art.41.São atribuições gerais do Coordenador de Curso:

- I. exercer a supervisão e zelar pela qualidade das atividades de ensino, iniciação científica e extensão do Curso e representá-lo;
- II. cumprir e fazer cumprir as decisões emanadas do Conselho de Curso, dos órgãos superiores e exercer as demais atribuições que lhe sejam previstas na legislação pertinente, neste Estatuto e no Regimento Geral do Centro Universitário;
- III. integrar, convocar e presidir o Conselho de Curso;
- IV. propor alterações ao Conselho de Curso e supervisionar o cumprimento da integralização curricular e a execução dos conteúdos programáticos e da carga horária das disciplinas aprovadas pelo mesmo;

- BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -

- V. decidir sobre matrículas, trancamentos de matrículas, transferências, aproveitamento de estudos, adaptações e dependências de disciplinas e atividades;
- VI. exercer o poder disciplinar no âmbito do Curso;
- VII. tomar decisões ad referendum do Conselho de Curso, em casos de relevância e urgência comprovadas;
- VIII. designar secretário para as reuniões, bem como manter a ordem no desenvolvimento dos trabalhos;
- IX. acompanhar a frequência dos docentes, discentes e pessoal técnico administrativo;
- X. elaborar e coordenar os projetos de monitoria;
- XI. emitir parecer nos processos que lhe forem submetidos;
- XII. apresentar, à Pró-Reitoria da área acadêmica, relatório anual das atividades do curso respectivo;
- XIII. sugerir alterações curriculares e medidas que visem ao aperfeiçoamento das atividades do Curso;
- XIV. desenvolver ações de apoio ao processo avaliativo institucional;
- XV. submeter projetos de iniciação científica;
- XVI. submeter projetos de extensão desenvolvidos e aprovados pelo Conselho de Curso à Pró-Reitoria indicada no Regimento Geral;
- XVII. opinar sobre a distribuição de disciplinas para os professores junto à Pró Reitoria pertinente;
- XVIII. planejar as substituições docentes, durante eventuais ausências dos professores, submetendo-as à Pró-Reitoria competente;
- XIX. proceder a seleção dos professores necessários ao curso e propor a sua contratação pelos órgãos competentes;
- XX. sugerir aos órgãos competentes a dispensa do pessoal docente;
- XXI. criar ações de melhoria baseado no processo de avaliação institucional e avaliações externas;
- XXII. integrar, como representante eleito por seus pares, o Conselho Universitário - CONSUNI e o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPEX; e

XXIII. exercer todas as funções próprias ou correlatas, ou ainda outras que lhes sejam delegadas pelo Reitoria.

Cada gestor de curso do UNIFACEX, no início do ano precisa elaborar um plano de gestão com suas atividades acadêmicas e metas a serem cumpridas e ao término do ano, apresentar a Pró-Reitoria acadêmica os resultados que foram atingidos ou não e suas respectivas justificativas. O plano de gestão impresso, fica disponível para consulta à comunidade acadêmica.

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

4.3.1. 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.

4.4. REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DO CURSO

O Coordenador do Curso, exerce suas funções administrativas e acadêmicas como Coordenador do Curso Superior de Bacharelado em Nutrição do UNIFACEX em Regime de Trabalho de Tempo Parcial (TP), com 20 (vinte) horas semanais, incluindo docência em disciplinas do mesmo Curso e de outros Cursos e todas as atividades e ações acadêmicas e administrativas correlatas ao exercício pleno da Coordenação do Curso. Cada gestor de curso do UNIFACEX, no início do ano precisa elaborar um plano de gestão com suas atividades acadêmicas e metas a serem cumpridas e ao término do ano, apresentar a Pró-Reitoria acadêmica os resultados que foram atingidos ou não e suas respectivas justificativas. O plano de gestão, fica disponível no ambiente de aprendizagem para consulta à comunidade acadêmica.

Todos os semestres, o coordenador é avaliado pelos alunos e corpo docente através da avaliação da CPA e seus resultados são apresentados à comunidade acadêmica e disponibilizado nos ambientes virtuais para posterior consulta.

4.5. CORPO DOCENTE (TITULAÇÃO)

Os conteúdos dos componentes curriculares do curso são elaborados de acordo com as diretrizes curriculares nacionais do curso, resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas, pelo conteúdo do Exame Nacional de Desempenho Estudantil (ENADE) e as especificações do município.

O corpo docente, durante a semana pedagógica, apresenta o plano de ensino da disciplina, especificamente os conteúdos dos componentes curriculares e a literatura utilizada, com o objetivo de proporcionar aos discentes, leitura de livros e periódicos, estimulando na escolha de literatura atualizada e publicações atuais, como também para não haver duplicidade de conteúdos e que haja uma maior interdisciplinaridade com as demais matérias pagas no módulo, visto que em todos os semestre há trabalhos práticos integrativos.

Dentro desse contexto, cabe ao docente, construir sua disciplina dentro do ementário proposto pelo NDE, vinculando ao perfil do egresso e aos objetivos da disciplina, e sempre que for possível atualizar as referências bibliográficas e remetê-los para aprovação. Por ser um curso tecnológico, cabe ao docente estimular aos

discentes na feitura de trabalhos práticos e que os mesmos consigam fazer uma maior associação com a teoria.

4.6. REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

O regime de trabalho da equipe docente do Curso de Nutrição do Unifacex atende perfeitamente as demandas do curso, atendimento discentes, participação no colegiado, planejamento didático, preparação e correção das avaliações de aprendizagem. Cabe ressaltar, que segundo tabela abaixo, 25% do corpo de docentes é composto de professores com tempo parcial, permitindo planejamento e execução de atividades acadêmicas e com objetivo de melhoria contínua do curso.

Tabela 1. Distribuição dos docentes do Curso de Nutrição do Unifacex, segundo o Regime de Trabalho, 2023.

Regime de Trabalho	n	%
<i>Horista</i>	3	75
<i>Tempo parcial</i>	1	25
<i>Tempo integral</i>	0	0
<i>Total</i>	4	100

4.7. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE

Percebe-se que em quase sua totalidade, a experiência profissional dos docentes do Curso Superior de Bacharelado em Nutrição é de 100%. Percebe-se que dentre os docentes nutricionistas este valor também é relevante, com todos os docentes comprovando experiência profissionais em suas áreas de atuação.

Pelo próprio perfil de formação do egresso, em todos os semestres, tem-se componentes curriculares que visam a atenção à saúde dos indivíduos, sendo cada eixo trabalhado de a partir da metodologia interdisciplinar, envolvendo conteúdos estudados e executando projeto específico daquele eixo.

4.8. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR

Conforme tabela abaixo, os docentes do Curso Superior Bacharelado em Nutrição, possuem tempo de experiência no ensino superior de forma satisfatória.

Segundo o Art. 159 do regimento do Centro Universitário Facex – UNIFACEX, são atribuições do docente:

- participar da elaboração da proposta pedagógica do curso com o qual mantenha vinculação no Centro Universitário;
- elaborar e cumprir plano de ensino e cronograma da disciplina, segundo objetivos e perfil profissional definidos no projeto pedagógico do curso, e submetê-lo à apreciação da Coordenadoria do Curso;
- orientar, dirigir e ministrar o ensino de sua disciplina, cumprindo-lhe integralmente o programa e carga horária, assim como, fazendo-se presente, obrigatoriamente, em todas as atividades acadêmicas;
- manter atualizado o diário de classe, registrando a programação desenvolvida e a frequência dos alunos;
- disponibilizar o Plano de Ensino, bem como todo o material de apoio pedagógico no Ambiente Virtual de Aprendizado – AVA;
- digitar notas e frequência dos alunos no sistema eletrônico, conforme datas previstas no calendário acadêmico;
- admitir o acesso e permanência em sala de aula unicamente aos alunos regularmente matriculados na disciplina;
- organizar e aplicar os instrumentos de avaliação do aproveitamento e julgar os resultados apresentados pelos alunos;
- ministrar os dias letivos e horas/aula estabelecidos, além de participar integralmente dos períodos dedicados ao planejamento, à avaliação e ao desenvolvimento profissional;
- adotar uma postura ética nos relacionamentos com os dirigentes da Instituição, colegas professores, funcionários e alunos;
- zelar pelo cumprimento de todas as normas e diretrizes da Instituição, especificamente as determinações da Coordenação do Curso;
- Cumprir fielmente o regime disciplinar do Centro Universitário;
- Comparecer a reuniões e solenidades programadas, pela coordenadoria do curso ou órgãos da Administração Superior do Centro Universitário e seus Conselhos Superiores;

- Responder pela ordem na turma onde estiver lecionando, pelo uso do material e pela sua conservação;
- Orientar os trabalhos escolares e quaisquer atividades extracurriculares relacionadas com a disciplina;
- não defender ideias, ideologias ou princípios que conduzam a qualquer tipo de discriminação ou preconceito, ou que contrariem este Regimento e as leis do País;
- comparecer ao serviço, mesmo no período de recesso letivo, sempre que necessário, por convocação da coordenadoria do curso ou por alguma autoridade da Administração Superior do Centro Universitário;
- elaborar, quando convocado, questões para os processos seletivos, aplicar as provas e fiscalizar a sua realização;
- participar da composição de bancas examinadoras;
- participar das ações de educação continuadas propostas pela instituição; exercer as demais atribuições que lhes forem delegadas, bem como as previstas em lei

Tabela 2. Distribuição do corpo docente titular do curso de bacharelado em nutrição do UNIFACEX.

Docente	Experiência Profissional no Ensino Superior
GENYKLÉA SILVA DE OLIVEIRA	11 anos
KATIUSCIA MEDEIROS DE ARAÚJO	11 anos
MAYARA SANAY	1 ano
IZAEL DE SOUSA COSTA	5 anos

4.9. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA

Todos os docentes do Curso de Nutrição que atuam com as disciplinas na modalidade à distância, possuem experiência na execução de turmas, elaboram atividades coerentes com a disciplina e mantém linguagem acessível para maior

compreensão pelos discentes, tornando a disciplina mais atrativa e com uma melhor assimilação.

4.10. EXPERIÊNCIA DE TUTORIA NA EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA

Todos os tutores do Curso de Nutrição do Unifacex, possuem experiência na execução da tutoria e possuem formação na área de atuação. Desenvolvem seu trabalho de forma interativa e com bom relacionamento com os discentes conforme avaliação de desempenho realizada. A plataforma utilizada, auxilia muito o trabalho do tutor, visto que é muito simples o seu manuseio.

Importante frisar, que a instituição, através do Núcleo de Educação Permanente (NEP) e Núcleo de Educação à Distância (NEAD), capacita e treina os docentes que lecionam na modalidade à distância e tutores dentro da filosofia do Centro Universitário Facex – UNIFACEX.

4.11. ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO

O Curso superior de tecnologia em Gestão Comercial do UNIFACEX tem um Conselho de Curso (CONSEC), oficialmente composto e materialmente atuante, também composto por 05 (cinco) professores e um discente apresentados no quadro a seguir:

Membros do CONSEC do Curso de Nutrição	Titulação*			Regime de Trabalho**
	<u>D</u>	<u>M</u>	<u>E</u>	
GENYKLÉA SILVA DE OLIVEIRA	X			Horista
KATIUSCIA MEDEIROS DE ARAÚJO		X		Horista
IZAEL DE SOUSA COSTA	X			TP
GENYKLÉA SILVA DE OLIVEIRA	X			Horista
RAUL CUNHA DANTAS	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.

Cabe ressaltar que todas as suas decisões em plenária, são registradas em ATAS, que ficam arquivadas na coordenação. No plano de gestão da coordenação do curso, há indicadores de desempenho para uma avaliação posterior, com objetivo de melhorias de práticas da gestão.

4.12. TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO

O Curso Superior Bacharelado em Nutrição do Unifacex conta com dois tutores.

4.13. EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA

O Curso Superior Bacharelado em Nutrição do Unifacex conta com apenas 02 disciplinas na modalidade à distância. Importante frisar que os tutores recebem formação em EaD, antes de iniciarem suas atividades e ao longo do curso, sob a supervisão de um coordenador do NEAD (Núcleo de Educação à Distância).

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 e inclusive na modalidade à distância.

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.

4.14. INTERAÇÃO, ENTRE TUTORES, DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO À DISTÂNCIA.

O sistema tutorial a distância ocorre através do ambiente virtual de aprendizagem (Sala Virtual) e recursos de comunicação disponibilizados, fazendo o registro dos atendimentos e gerando relatórios para alimentar a compreensão sobre o processo de aprendizagem virtual. No semestre anterior a oferta da disciplina nesta modalidade, a coordenação do curso, junto ao docente e tutor, faz um planejamento para execução da disciplina no próximo semestre.

O tutor a distância media o processo pedagógico junto ao docente e estudantes por meio de esclarecimento de dúvidas, promovendo espaços de construção coletiva de conhecimento, seleção de material de apoio e sustentação teórica aos conteúdos e participar dos processos avaliativos de ensino-aprendizagem junto com os docentes.

Essa rotina ocorre necessariamente de forma planejada. Este profissional deve conhecer o projeto pedagógico do curso, o material didático e o conteúdo específico das disciplinas sob sua responsabilidade, a fim de auxiliar os estudantes no desenvolvimento de suas atividades individuais e em grupo, fomentando o hábito da pesquisa, esclarecendo dúvidas, bem como suporte ao uso das tecnologias disponíveis.

Em função de uma das principais características do ensino a distância, a dupla relatividade do espaço e do tempo, é importante o uso de ferramentas que operacionalizem o processo de comunicação e troca de informação nas suas formas sincrônica e diacrônica. As ferramentas utilizadas nos processos de comunicação sincrônica serão: telefone, chat etc. Como processos de comunicação diacrônicos serão utilizados fóruns, e-mails, Wiki etc.

Cada turma terá acesso à estrutura de comunicação sincrônica e diacrônica e será orientada pelo Tutor sobre a forma e os momentos de uso de cada uma delas. Como sujeito que participa ativamente do processo avaliativo, o estudante será informado por seu tutor e pelo professor formador sobre o que está sendo avaliado, a partir de que critérios, se a atividade que lhe é proposta é objeto de avaliação formal, o que se espera dele naquela atividade, etc.

Essa condução ocorre em todos os níveis de relação na tríade Docente, Tutor e Aluno. Além de que todos terão toda uma estrutura de apoio técnico para implementar suas atividades administrativas e pedagógicas.

Ao término de cada disciplina, é disponibilizado aos discentes a feitura de uma avaliação de desempenho da disciplina nesta modalidade e logo após a coordenação do curso, convoca docente e o tutor para apresentar resultados e que de posse desses o processo de ensino-aprendizagem seja continuamente melhorado. Após a finalização dessa etapa, é levado os resultados para o NDE do curso, com o objetivo de fazer alguns ajustes, caso necessário.

4.15. PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA

A equipe de docentes do Curso de Bacharelado em Nutrição, apresentou a seguinte produção científica, cultural, artística ou tecnológica nos últimos 03 anos:

DOCENTE	QUANTITATIVO
GENYKLÉA SILVA DE OLIVEIRA	5
KATIUSCIA MEDEIROS DE ARAÚJO	2
IZAEL DE SOUSA COSTA	6
MAYARA SANAY DA SILVA OLIVEIRA	10

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 Deodoro.

5.1. ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL

A Sala de trabalho para docentes em tempo integral, consta de mesas e cadeiras, armários para guarda de material e equipamentos com segurança, computadores com acesso a internet, wi fi, telefone, ambiente refrigerado, sistemas específicos internos da instituição, dentre outros. Possui uma grande mesa redonda com objetivo de atender melhor discentes e orientandos. Cabe salientar que a entrada dessa sala é exclusiva para integrais, apenas sendo permitido a entrada de alunos após autorização do docente pela secretária.

O objetivo da sala de professores integrais ser restrita é para que os mesmos tenham condições de viabilizar ações acadêmicas como planejamento didático pedagógico.

5.2. ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR

A Sala da Coordenação do Curso superior de Bacharelado em Nutrição do UNIFACEX situa-se na Rua Orlando Silva, 2896, Capim Macio, Natal-RN, 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 privativo de alunos, professores e público externo de forma confortável e adequada. A sala contém armários, telefone e computador conectado a internet e impressora com recursos de excelente qualidade.

Com o objetivo de dispor de infraestrutura tecnológica diferenciada, que possibilite formas distintas de trabalho, a instituição disponibiliza uma sala de reuniões, com mesa redonda, data-show, computador e armário, caso o quantitativo de discentes/docentes for em um número maior.

5.3. SALA COLETIVA DOS PROFESSORES

A IES disponibiliza 01 (uma) sala para os professores que totaliza mais de 20 m² no Campus Deodoro e 02 (duas) salas para os professores que somadas totalizam mais de 65 m² no Campus Capim Macio. Nelas há mesas e cadeiras, armários para guarda de material e equipamentos, espaço para computadores, acesso a internet, wi fi, ambiente refrigerado, espaço para lanches dentre outros. Além disso, a instituição possui máquina e cadeira de massagem para os pés e corpo dos docentes, propiciando momentos de relaxamento e proporcionando uma melhor qualidade de vida aos docentes. Cabe ressaltar que estas salas contam com apoio técnico administrativo. 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.

5.4. SALAS DE AULAS

As salas de aula destinadas aos diversos cursos são amplas, considerando-se o número de alunos matriculados nas turmas correspondentes, o que a torna flexível para uso de metodologias mais ativas ou diferenciadas, como dinâmicas de grupo, debates em círculos ou em formato em “U”. 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 computador, quadro em vidro para pincel, como também *datashow*, caixa de som e disponibilidade de Wifi. As salas possuem carteiras individuais projetadas de forma a proporcionar conforto ao aluno. A Instituição disponibiliza carteiras em configurações especiais, entendendo que há alunos destros e canhotos, como também, cadeiras de tamanhos maiores, caso o aluno necessite. Mesmo conservadas, as salas, 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.

5.5. ACESSO A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA PELOS ALUNOS

A 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. O Centro Universitário Facex – UNIFACEX, possui dois Campus: Capim Macio e Deodoro, podendo o discente transitar pelo uso do laboratório nos dois campi.

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 pela sala virtual, quando da modalidade à distância.

A infraestrutura ainda conta com mais 09 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.

No Campus Deodoro, em sua estrutura física, está disponibilizado um laboratório de informática com 43 computadores ligados à Internet para acesso comum dos alunos destinados a estudos ou pesquisa, aberto das 7h00min às 22h00min. Caso o discente ou docente tenha alguma dificuldade, em sala vizinha ao laboratório, há 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 01 laboratório de informática destinado as aulas práticas com 48 computadores, somando assim, 91 computadores ligados à Internet.

Cabe ressaltar, a instituição possui licença pelo uso do Pacote Office da Microsoft, tendo um setor de Tecnologia da Informação, que periodicamente fazem diagnóstico para atualização de software e solicitação de compra de novos Hardware, caso venham a ficar obsoletos. O curso ainda utiliza o simulador comercial da Bernard, instalados em todas as máquinas e o software plano de negócios 3.0 do Sebrae de Minas Gerais.

5.6. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR – REVER A DISTRIBUIÇÃO DA CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO, POIS FOI NECESSÁRIO MUDAR NA EMENTA

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

Cabe ressaltar, que a bibliografia é sempre atualizada e referendada pelo Núcleo Docente Estruturante e para melhor atender aos discentes, no que tange a obras com edições mais atuais, e maior comodidade, é estimulado junto a equipe

docente a utilização de acervo virtual. Em sua maioria, dos livros listados abaixo, tem-se uma boa participação de obras nessa modalidade.

1º PERÍODO

Metodologia da Pesquisa Científica - EAD (66 hs)

Ementa: Aborda as principais etapas para o desenvolvimento de uma pesquisa científica desde o seu planejamento, passando pela fundamentação teórica e a definição de seus tipos, métodos e técnicas de coleta e a análise de dados.

Bibliografia Básica:

CASTRO, Nádia Studzinski Estima de; STOCHERO, Cleusa Maria Pasetto; SANGALETTI, Letícia; et al. Prática Pedagógica e Metodologia do Ensino de Língua e Literatura. EAN: 9786556900711. Editorial: Sagah. Edição:1, 2020.

CORTINA, Asafe; SIMÕES, Priscilla Rodrigues; NOBLE, Debbie Mello; SANGALETTI, Letícia. Fundamentos da Língua Portuguesa. EAN:9788595024076, Editorial: Sagah. ed:1, 2018.

Bibliografia Complementar:

FINKENAUER, Letícia; SILVA, Michela Carvalho da. Metodologia do Ensino da Linguagem. EAN: 9788595020672. Editorial: Sagah, Edição:1. Metodologia Científica. 2017.

LOZADA, Gisele; NUNES, Karina da Silva. Metodologia Científica EAN: 9788595029576. Editorial: Sagah, Edição:1, 2018

HOFF, Patrícia Cristine; FORLI, Cristina Arena. Textos Fundamentais de Ficção em Língua Portuguesa. EAN:9788595021037. Editorial: Sagah, ed:1, 2017.

Morfologia Humana (99 h)

Ementa:

Aspectos fundamentais da macroscopia e microscopia do corpo humano. Desenvolvimento embrionário. Morfologia do organismo normal, das relações entre os níveis celulares e sistêmicos do organismo humano.

Bibliografia Básica:

AARESTRUP, B. J. Histologia Essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia básica dos sistêmica e orgânicos. São Paulo: Atheneu, 2005.

DI FIORE, M. S. H. Atlas de Histologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 11. ed. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2008.

MOORE, Keith L; PERSAUD, T. V. N. Embriologia clínica. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 540 p.

TORTORA, G. J.; NIELSEN, M. T. Princípios de anatomia humana. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 1092 p.

Bibliografia Complementar:

CASTRO, S. V. Anatomia fundamental. 2. ed. São Paulo: Makroon Books, 1985.
MAIA, G. D. Embriologia humana. São Paulo: Atheneu, 2007.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

MOORE, H. L. Embriologia Clínica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2000.

NETTER, F. H. Atlas de Anatomia Humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. Princípios de Anatomia e Fisiologia. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

Processos Biológicos (66 hs)

Ementa:

Origem e evolução da vida. Organização morfológica e fisiológica da célula. Sinérese e processos metabólicos em nível biomolecular e sistêmico. Leis e mecanismos da transmissão gênica e suas interferências na formação normal e anômala dos organismos vivos.

Bibliografia Básica:

BORGES-OSÓRIO, M.R. e ROBINSON, W.M. Genética Humana. 3ª edição. Ed. Artmed, Porto Alegre, 2013.

PIERCE, B.A. Genética: um enfoque conceitual. Ed. Guanabara Koogan S.A., Rio de Janeiro, 2011.

SNUSTAD, D.P. e SIMONS, M.J. Fundamentos de Genética. 2ª edição. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2001.

ALBERTS, B. et al. Fundamentos da biologia celular e molecular. 3a Ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

JUNQUEIRA, L. O. U.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9a Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia Complementar:

AZEVEDO, CARLOS. Biologia celular e molecular. 3a Ed. Lisboa: Linel edições técnicas, 2012.

OKUNO, E.; CALDAS, L.; LECRÊ, et al. Física para Ciências Biológicas e Biomédicas. São Paulo: Harbra, 1982.

NUSSENZVEIG, H. M. Curso de Física Básico. São Paulo: Edgard Blücher,

STRACHAN, TOM & READ, ANDREW. Genética Molecular Humana. 2a Ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002.

GRIFFITHS A.J.F.; WESSLER, S.R.; LEWONTIN, R.C. e CARROL, S.B. Introdução à Genética. Tradução: Paulo A. Motta, 9ª edição. Ed. Guanabara Koogan S.A., Rio de Janeiro, 2009.

Política e Estratégias de atenção à saúde (66h)

Ementa: Evolução histórica da saúde pública e saúde coletiva; modelos assistenciais de saúde no Brasil; Antecedentes do SUS; Reforma Sanitária e o processo de construção do SUS; Elementos diferenciais do paradigma clínico/flexineriano e da produção social da saúde na organização dos serviços; legislação do SUS e instâncias de gestão, pacto pela saúde, decreto 7.508/2011, o atual modelo de atenção a partir da promoção, proteção e recuperação; processo de trabalho em saúde, atenção básica como porta de entrada; ESF- princípios e diretrizes; Educação em saúde.

Bibliografia Básica:

CAMPOS, G.W.S. et al. (orgs). Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2.ed., 2017. 956p.

ROUQUAYROL, M.Z; SILVA, M.G.C. Epidemiologia & saúde. 8. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2017.

ROCHA, Juan Stuardo Yazlle. Manual de Saúde Pública e Saúde Coletiva no Brasil. Editora Atheneu, 2. Ed.2017.

Bibliografia Complementar:

ALEXANDRE, L. B. S. P. Epidemiologia: aplicada nos serviços de saúde. São Paulo: Martinari, 2012.

CAMPOS, G.W.S (org.) Tratado de saúde coletiva. 2ª ed. São Paulo: HUCITEC, 2012.

ROCHA, A. A.; CESAR, C.G. Saúde pública: bases conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008.

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

ZANCHI, M.T.; ZUGNO, P.L. Sociologia da saúde. 3ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2012.

Segurança dos Alimentos (66 hs)

Ementa:

Da natureza do processo de Alimentação, Nutrição e Saúde e dos determinantes sociais e de saúde da situação da fome e da desnutrição. Padrões de crescimento e de consumo alimentar e impactos sobre a saúde da população. Políticas e Estratégias de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. Higiene dos alimentos. Enfermidades transmitidas por alimentos. Normas para o controle sanitário e de qualidade dos alimentos. A legislação nacional e internacional de alimentos e sua relação com a segurança do produto oferecido ao consumidor. Disciplina com 12 horas de curricularização da extensão.

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.

SILVA JR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2001. 432 p.

PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Santa Catarina: Ed. UFSC, 2005. 221 p.

Bibliografia Complementar:

BURITY, V. et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p.

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

KONEMAN, E. W.; ALLEN, S. D.; JANDA, W. M.; SCHRECKENBERGER, P. C.; WINN JUNIOR, W.C. Diagnóstico microbiológico: texto e atlas colorido. 5 a ed. Rio de Janeiro: Editora Médica e Científica, 2001.

MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Metha. 2006.

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, 2003. 202 p.

Oratória e Comunicação Assertiva (9 hs)

Ementa:**Bibliografia Básica:****Bibliografia Complementar:**

2º PERÍODO

Sistemas Corporais e Metabólicos (132 hs)

Ementa:

Aborda as relações entre os processos fisiológicos, bioquímicos e biofísicos dos sistemas corporais humanos e suas inter-relações, associadas a homeostase, ritmos biológicos, metabolismo e radiação, assim como, noções de disfunções orgânicas de maior prevalência na população. Disciplina com 12 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

CURI, R; PROCÓPIO, J. Fisiologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

GUYTON, A. C.; Hall, J.E. Fisiologia humana. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier Editora Ltda, 2011.

AIRES, MARGARIDA DE MELLO. Fisiologia. 3ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2008.

NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 1298 p.

CHAMPE, Pamela C; HARVEY, Richard A; HARVEY, Richard A. Bioquímica ilustrada. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 1996. 446 p.

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 392 p.

Bibliografia Complementar:

CAMPBELL, M.K. Bioquímica. 3. Edição. Editora Artmed, 2000 Porto Alegre.

DEVLIN, T.M. Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas. 7ª Edição, Editora Blücher, 2011.

MURRAY, Robert K. et al. Harper: bioquímica. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. 919 p.

PRATT, C.W.; VOET, D.; VOET, J.G. Bioquímica. 4ª Edição. Porto Alegre: Editora Artmed, 2013.

BERG, Jeremy M.; TYMOCZKO, Jonh L.; STRYER, Lubert. Bioquímica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. xxxix, 1114 p.

Fundamentos de epidemiologia e bioestatística (66hs)

Ementa: Introdução às teorias do processo saúde-doença; Epidemiologia e sua base histórico-conceitual; elementos de epidemiologia geral; Desenhos de estudos epidemiológicos; Indicadores de saúde; Sistemas de informação em saúde; Sala de situação em saúde; Doenças negligenciadas e perfil epidemiológico brasileiro; Estatística descritiva (medidas de tendência central e de variabilidade) e Estatística Inferencial (Testes Estatísticos Paramétricos e Não Paramétricos; Comparações entre dois grupos e mais de dois grupos, Dependentes e Independentes, Correlações entre variáveis); Tipos de Gráficos, Confecções de Tabelas e Gráficos e Noções de delineamento amostral.

Bibliografia Básica:

ROUQUAYROL, M.Z.; SILVA, M.G.C. Epidemiologia & saúde. 8. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2017.

MEDRONHO, Roberto A. et al. Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

VIEIRA, Sonia. Introdução a Bioestatística. Editora Elsevier.6 ed. 2021.

Bibliografia Complementar:

CALLEGARI, J.; SIDIA M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed. 2003.

CRESPO, A. A Estatística fácil. São Paulo: Saraiva, 2002

CAMPOS, G.W.S. et al. (orgs). Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2.ed., 2017. 956p.

ALEXANDRE, L. B. Epidemiologia: aplicada nos serviços de saúde. São Paulo: Martinari, 2012, 310 p.

Técnicas para preparo de alimentos (66hs)**Ementa:**

Conceituação, objetivo e caracterização da alimentação e cultura como campo de estudo. A composição de Sistemas Culturais Alimentares. História da alimentação humana. Formação da culinária brasileira e potiguar a partir das matrizes de influências étnico-raciais. Comensalidade e convivialidade: relações e ritos ao comer. Globalização de sistemas agroalimentares e seus efeitos sobre a Soberania e Segurança Alimentar. Determinantes culturais e sociais da alimentação. Adequação cultural e social na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Estudo das Técnicas para o preparo de alimentos e o funcionamento do laboratório e equipamentos. 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 humana individual e coletiva;

análise sensorial de alimentos. Disciplina com 12 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

ABREU, E. e SPINELLI, M.G.N. Seleção e Preparo de Alimentos - Gastronomia e Nutrição. São Paulo: Metha, 2014.

PHILIPPI, S.T; DE AQUINO, R.C. Dietética: Princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Baurueri, SP: Manole, 2015.

PINTO e SILVA, M. E. M.; YONAMINE, G. H.; ATZINGEN, C. B. C. von Técnica dietética aplicada à dietoterapia. 1ª edição, Manole, 2015.

Bibliografia Complementar:

PACHECO, M. Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química Dos Alimentos. 2ª.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

SEBESS, M. Técnicas de Cozinha Profissional. 3ª ed. São Paulo: SENAC, 2014.

ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: TEORIA E APLICAÇÕES. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2011.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3ª ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

Processos de Trabalho em Saúde e Nutrição (66hs)

Ementa: Conceitos de ética e sua evolução na história atual. Bioética. Bioética e Direito Humano à Alimentação adequada. Bioética e pesquisa com humanos e animais. Educação em saúde: conceitos, importância, princípios e objetivos. Papel do profissional nutricionista em suas áreas de atuação. As legislações que regulamentam a profissão do nutricionista e seu exercício profissional. Órgãos de classe: conselho, sindicato e associação. Políticas públicas e educacionais alimentar e nutricionais. Fundamentos do comportamento alimentar. Instrumentos de trabalho, atividades técnicas e gerenciais no processo de gestão da saúde e nutrição. Planejamento de programas de educação em saúde e nutrição. Disciplina com 12 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

SÁ, A. L. Ética Profissional. 9. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2009. 312 p.

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Problemas Atuais de Bioética. 11. ed. São Paulo: Centro Universitário São Camilo: Ed. Loyola, 2014.

COSTA, N. S. C. A Formação do Nutricionista: Educação e Contradição. 2. reimp. Goiânia: Editora da UFG, 2000.

Bibliografia Complementar:

GARRAFA, V.; PESSINI, Leocir (Org.). Bioética: poder e justiça. São Paulo: Loyola, 2004.

BIOÉTICA: poder e injustiça. 2. ed. São Paulo: Loyola, 2004. 522 p.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil. Brasília: CFC, 2006.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. O Nutricionista e o Conselho. Brasília: CFC, 2006.

BRASIL. LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1.991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. (documento de domínio público).

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. (documento de domínio público)

Persuasão, Negociação e Tomada de Decisão (9hs)**Ementa:****Bibliografia Básica:****Bibliografia Complementar:****3º PERÍODO****Técnica Dietética (99hs)****Ementa:**

Composição química e valor nutritivo dos grupos alimentares: carnes, leite, ovos, açúcares, cereais/massas, leguminosas, hortaliças, frutas, óleos/gorduras e condimentos. Técnicas de seleção, aquisição, pré-preparo, preparo, cocção e armazenamento dos alimentos, visando a manutenção ou melhora do valor nutritivo, levando em consideração os princípios da alimentação saudável no contexto da segurança alimentar e nutricional, aspectos sensoriais, históricos, ambientais e étnico-raciais. Pesos e medidas caseiras de alimentos. Cálculo e aplicação de indicadores de pré-preparo e preparo: Fator de correção, índice de reidratação e fator de cocção. Elaboração de receitas, Fichas Técnicas de Preparação (FTP) e cardápios, considerando princípios de alimentação saudável, no contexto da segurança alimentar e nutricional e da ética profissional. Práticas de elaboração e execução de FTP das

diversas refeições, e elaboração de cardápios, considerando as recomendações estabelecidas no Guia Alimentar para a População Brasileira, visando o direito humano à alimentação saudável e os princípios de ética profissional. Informação Nutricional. Disciplina com 12 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

ARAUJO W. M. C et al. (Org.). Alquimia dos Alimentos. Brasília: Senac, 2008.

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007.

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial De Alimentos. 4ª ed. São Paulo: Champagnat – Pucpress. 2014

Bibliografia Complementar:

BARHAM P. A Ciência da Culinária. São Paulo: Rocca; 2002.

BARROS, S. F. Tabelas de Per Capita de alimentos: informações gerais sobre tabelas de Per Capita de alimentos. Agência USP de Inovação, São Paulo, 2015.

BOTELHO, R.A. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório. Atheneu, 2005.

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008.

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.

Ciência, Cultura e Sociedade (EAD) (66hs)

Ementa:

A ciência como paradigma fundante da Idade Moderna e condutora das dinâmicas sociais. A filosofia como instrumento de reflexão e pesquisa científica, a partir da compreensão do papel do conhecimento, das noções de lógica, moral, ética, trabalho e profissão. A sociologia como ciência social. Estado, trabalho, tecnologia e sociedade. O ser social, cultura e as práticas culturais. Relações étnico-raciais e multiculturalismo.

Bibliografia Básica:

ARON, Raymond. As etapas do pensamento sociológico. 7. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

BOBBIO, Norberto. Dicionário de Política. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1998.

BOURDIEU, Pierre (2001a), O poder simbólico, 4aed, Lisboa: Difel.

BOURDIEU, Pierre (2001b), Razões Práticas: sobre a teoria da acção, 2aed, Oeiras: Celta.

DURKHEIM, Émile. As Regras do Método Sociológico, Editora: MARTINS FONTES

GOFFMAN, Erving (1993), A apresentação do eu na vida de todos os dias, Lisboa: Relógio d'Água.

GOHN, Maria da Glória. Sociologia dos Movimentos S HARVEY, David (2005), A brief history of neoliberalism, Oxford: Oxford University Press

HERMAN, Barbara. Historia da Filosofia Moral; John Rawls. São Paulo. Martins Fontes, 2005.

HOBBSAWM, Eric (1988), A era do capital (1848-1875), 2a ed., Lisboa: Editorial Presença.

HOBBSAWM, Eric (2005), Mundos do trabalho: novos estudos sobre história operária, 4a ed., São Paulo: Paz e Terra.

IANNI, OCTÁVIO. Sociologia e Sociedade no Brasil. São Paulo. Alfa-ômega, 1978.

LARAIA, Rocque Barros. Cultura: um conceito antropológico. Ed. Vozes.

MARCONDES, Danilo. Iniciação à História da Filosofia. 13 Edição. Rio de Janeiro. Zahar.

MARX, Karl e ENGELS, Friederich. Ideologia Alemã. São Paulo: Martins Fontes, 1989.

MARX, Karl e ENGELS, Friedrich, Manifesto do Partido Comunista. 1848. Ed. Vozes.

MESZAROS, Istvan (2002), Para além do capital, São Paulo: Boitempo.

NEGRI, António; LAZZARATO, Maurizio (2001), Trabalho imaterial, Rio de Janeiro: DP&A Editora.

SANTOS, Boaventura Sousa (2001), "Os processos da globalização", in Boaventura Sousa Santos

WEBER, M. Ciência e política: duas vocações. São Paulo: Martin Claret, 2003.

WEBER, Max. A Ética Protestante e Espírito do Capitalismo. 1999

WEBER, Max. Economia e Sociedade, Ed. Vozes. 1998.

Bibliografia Complementar:

LUZ, Madel; SABINO, Cesar; MATTOS Rafael S. A ciência como cultura do mundo contemporâneo: a utopia dos saberes das (bio)ciências e a construção midiática do imaginário social. Porto Alegre. Revista sociologias, Volume: 15, Número: 32, Publicado: 2013 disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1517-45222013000100010>.

LUZ, Madel; SABINO, Cesar; MATTOS Rafael S. A ciência como cultura do mundo contemporâneo: a utopia dos saberes das (bio)ciências e a construção midiática do imaginário social. Porto Alegre. Revista sociologias, Volume: 15, Número: 32, Publicado: 2013 disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1517-45222013000100010>.

Bromatologia e Bioquímica dos alimentos (66hs)**Ementa:**

Análise e determinação da composição e propriedades físico-químicas dos macronutrientes, micronutrientes e compostos bioativos em alimentos. Propriedades físico-químicas dos macro e micronutrientes em alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, fibras e cinzas. Estudo da composição centesimal dos alimentos levando em consideração o direito do consumidor à informação nutricional visando a alimentação saudável. Estudo das modificações bioquímicas de componentes dos alimentos. Mecanismos das reações de escurecimento enzimático e não enzimático. Mudanças bioquímicas em tecido animal após abate e tecido vegetal pós-colheita. A ética profissional e as fraudes em alimentos como indicadores da segurança alimentar e nutricional. Disciplina com 12 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

KOBLITZ, M. Bioquímica de Alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora LAB (Grupo GEN), 2008. 256p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Editora Artmed, 2005. v. 2.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007.

Bibliografia Complementar:

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora: Manole. 632p

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4ª 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. Tecnología de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. v. 1. Editora Artmed, 2005.

Vigilância em Saúde e Epidemiologia Nutricional (66hs)

Ementa:

Transição demográfica, epidemiológica e nutricional. Doenças Carências, Doenças Crônicas Não-Transmissíveis. Epidemiologia nutricional e a Segurança Alimentar e Nutricional. Modelo teórico- operacional dos problemas nutricionais. Estudos Populacionais sobre Alimentação e Nutrição. Modelos de Atenção em saúde; Vigilância a Saúde. 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. Disciplina com 12 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

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

TADDEI, J. A. DE A. C. (ORG.). Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro, RJ: Editora Rubio, 2011.

COSTA, E.A (org.). Vigilância Sanitária: temas para debate - Salvador: EDUFBA, 2009.

Bibliografia Complementar:

CAMPOS, G.W.S. et al. (orgs). Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2.ed., 2017. 956p.

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia e Saúde. 7. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2013. 728 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos/Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica.

– Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p.: il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

MARQUES, Maria C. et al (org.). Casos e Fatos da Vigilância Sanitária sobre a Sociedade. São Paulo: SOBRAVIME; CVS, 2002. 496p.

MARQUES, M. Vigilância Sanitária: da gestão ao risco sanitário. São Carlos: RiMa, 2006. 226p.

Projeto de extensão interprofissional (33h)

Ementa:

Trabalho do nutricionista em equipe interprofissional. Integração das competências e aplicação dos conhecimentos desenvolvidos nas disciplinas cursadas por meio de atividade de extensão universitária e prestação de serviço à comunidade. Disciplina com 33 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

A bibliografia estará sujeita ao trabalho que será desenvolvido a cada semestre.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia estará sujeita ao trabalho que será desenvolvido a cada semestre.

Solução de problemas e Experiência do cliente (9hs)

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

4º PERÍODO

Mecanismos Biológicos de defesa (132h)

Ementa: Trataremos dos processos imunológicos e infecciosos, com ênfase nos mecanismos de virulência de bactérias, fungos, vírus, protozoários e helmintos humanos, ressaltando as estratégias de defesa do organismo humano e os mecanismos de ação de tratamentos preventivos e medicamentosos.

Bibliografia Básica:

TORTORA, FUNKE E CASE. Microbiologia. 12ed Artmed.

MURPHY, K., Imunobiologia de Janeway. 8ed. São Paulo: Artmed, 2014.

NEVES, D.P. et al. Parasitologia Humana. 13ed. São Paulo: Atheneu, 2016.

Bibliografia Complementar:

CRUVINEL, W.M. et al. Sistema Imunitário – Parte I Fundamentos da imunidade inata com ênfase nos mecanismos moleculares e celulares da resposta inflamatória. Rev Bras Reumatol, 2010; 50(4): 434-61, 2010.

MESQUITA-JUNIOR, D. et al. Sistema Imunitário – Parte II Fundamentos da resposta imunológica mediada por linfócitos T e B. Rev Bras Reumatol, 2010; 50(5):552-80.

SILVA-DE-SOUZA, A. W. et al. Sistema Imunitário – Parte III O delicado equilíbrio do sistema imunológico entre os polos de tolerância e autoimunidade. Rev Bras Reumatol, 2010; 50(6):665-94.

ABBAS, B. K. et al. Imunologia celular & molecular. 9ed. São Paulo: Elsevier, 2015.

BARARDI C.R.M.; CAROBREZ, S.G.; PINTO, A.R. Imunologia. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2009.

REY, L. Parasitologia. 4ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
Microbiologia:

MURRAY, P. R.; ROSENTHAL, K. S.; PFALLER, M. A. Microbiologia médica. 7ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso (66hs)

Ementa: Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Indicadores do estado nutricional em indivíduos e populações em nestes ciclos de vida saudáveis e enfermos, por meio de estudo de métodos antropométricos, inquéritos dietéticos, avaliação bioquímica, clínicos e composição corporal. Prática de avaliação nutricional em serviços de saúde. Disciplina com 12 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

DUARTE, Antonio Cláudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.

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.

NACIF, M. A. L; VIEBIG R. F. Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática. 2. ed. São Paulo: Metha, 2011.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. Nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. São Paulo: Manole. Unifesp, 2014.

VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 648p.

TIRAPEGUI, 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.

Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso (66hs)

Ementa:

Métodos de inquéritos de avaliação de consumo alimentar e dietético. Marcadores bioquímicos da ingestão alimentar. Instrumentos de avaliação, análise e interpretação dos resultados em adultos e idosos. Ética, bioética e avaliação dos métodos de inquéritos alimentares utilizados em estudos epidemiológicos e estudos de base populacional. Anamnese nutricional. Recomendações de macronutrientes e micronutrientes. Energia: estimativa de valor energético; Recomendações nutricionais; Avaliação dietética. Elaboração e análise de dietas para indivíduos saudáveis adultos e idosos. Alterações fisiológicas no envelhecimento. Avaliação e adequação do consumo alimentar. Lista de alimentos equivalentes. Suplementos nutricionais. Práticas Alimentares não Convencionais: alimentação natural, vegetarianismo, macrobiótica. Disciplina com 12 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

SHILS, M. E., OLSON, J. A., SHIKE, M., ROSS, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009. 2256 p.

ELISABETH MACHADO PINTO-E-SILVA, MARIA; HIROMI YONAMINE, GLAUCE; CAROLINA BATISTA CAMPOS VON ATZINGEN, MARIA. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. 1ª ed. Barueri: Manole, 2017. 180 p.

FISBERG, Regina Mara et al. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicos. Barueri, SP: Manole, 2005.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. Departamento de Atenção Básica. Alimentação saudável para a pessoa idosa: um

manual para profissionais de saúde / Ministério da saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009. 36 p.

BRASIL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. Política Nacional do Idoso. Lei nº 8.842, de janeiro de 1994. 1ª ed, 2010. 100 p.

KRAUSE, L., MAHAN, K., ARLIN, M.T. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ª edição. São Paulo: Editora Roca, 2013. 1256 p.

VITOLLO M.R. Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento. 2ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio. 2014. 576 p.

CHEMIN, S. M. S. S.; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2008.

Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição (66hs)

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 600/2018/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; Gestão da produção (Planejamento, execução e avaliação de cardápios para coletividades); Controle de estoque e custos.

Bibliografia Básica:

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, 2003. 202 p.

MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.

SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p.

Bibliografia Complementar:

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, 2006. 219 p.

PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Santa Catarina: Ed. UFSC, 2005. 221 p.

REGGIOLLI, Marcia Regina. Planejamento de cardápios e receitas para as Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ed. Atheneu. 2002. 129 p.

SILVA JR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2001. 432 p.

MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Metha. 2006.

Tecnologia e inovação em alimentos (66hs)

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. Disciplina com 12 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2, 279p.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. 1. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.

FELOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar:

CAUVAIN, Stanley P; YOUNG, Linda S; SZLAK, Carlos David. Tecnologia de panificação. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p.

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos Vol. 1 - Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos Vol. 2 - Porto Alegre: Artmed, 2005.

ARAÚJO, W.M. et al. Alquimia dos alimentos. Brasília: Editora SENAC, 2011.

Criatividade, Tecnologia e Inovação (9hs)

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

5º PERÍODO

Educação Alimentar e Nutricional (66h)

Ementa:

Educação alimentar e nutricional para os ciclos de vida. Abordagem em estratégias para o desenvolvimento de atividades, programas e planos de educação alimentar e nutricional voltados a promoção de uma alimentação adequada, inclusiva e saudável. Abordar os referenciais teóricos (Marco de referência de educação nutricional para as Políticas Públicas e Guias alimentares) como prática para a promoção da alimentação adequada e saudável de diferentes grupos populacionais. Disciplina com 33 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

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. 68 p. ISBN: 978-85-60700-59-2

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il. ISBN 978- 85-334-2176-9

BOOG, M. Educação em Nutrição: integrando experiências. Campinas, SP: Komedi, 2013. campo da Alimentação e Nutrição. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v.16, n.1. 20

Bibliografia Complementar:

FREIRE, P. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. 47. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2013. 143 p.

DELORS, J. et. al. Educação: um tesouro a descobrir. 2. ed.

BOOG, M.C.F. Educação nutricional: passado, presente, futuro. Revista de Nutrição. PUCCAMP, Campinas, v.10, n.1, p. 5-19, 1997.

Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 78

Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF: CAISAN, 2011. 132 p. ISBN: 978-85-60700-

GARCIA, R.W.D; CASTRO, I.R.R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v.16, n.1. 20

Avaliação Nutricional da Gestação à Adolescência (66hs)

Ementa: Indicadores do estado nutricional: socioeconômicos, demográficos, antropométricos, bioquímicos, dietéticos e clínicos; Diagnóstico nutricional individual e de coletividades; avaliação do estado nutricional e principais distúrbios nutricionais nas gestantes, nutrizes, lactentes, pré-escolares, escolares e o adolescente. Planejamento dietético/dietoterápico e condutas nutricionais, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde. Disciplina com 15 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

NACIF, M. A. L; VIEBIG R.F. Avaliação Antropométrica nos Ciclos da Vida: uma visão prática. 2^oed. Metha, 2011.

VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2^o ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

ACCIOLY, SAUNDERS, LACERDA. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2 ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia Complementar:

BARBOSA, J. M.; NEVES, C. M. A. F.; ARAÚJO, L. L. de; SILVA, E. M. de C. (Org.). Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil. Rio de Janeiro: MedBook, c2013. XVIII, 466 p. ISBN 978-85-99977-92-7.

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. (Coord.). Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri: Manole, 2009. XXIII, 661 p. ISBN 978-85-204-2758-3.

OLIVEIRA, F. L. C. et al. Manual de terapia nutricional pediátrica. Barueri, SP: Manole, 2014. XVIII, 338 p. ISBN 978-85-204-3311-9.

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

TIRAPEGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação nutricional: teoria e prática. 1. ed. Guanabara Koogan, 2009. 348 p

Curvas da OMS (2006) - 0 a 5 anos: <http://www.who.int/childgrowth/en/>

Curvas da OMS (2007) - 5 a 19 anos: <http://www.who.int/growthref/en/>

Programa ANTHRO OMS: Software for assessing growth and development of the world's children. WHO Anthro for personal computers [programa de computador]. Versão 2011. Geneva: World Health Organization; 2010. [cited 2014 out 27]. Available from: <http://www.who.int/childgrowth/software/en/>

Programa ANTRO Plus OMS: Software for assessing growth of the world's children and adolescents. WHO AnthroPlus for personal computers [programa de computador]. Versão 2009. Geneva: World Health Organization, 2009. [cited 2014 out 27]. Available from: <http://www.who.int/growthref/tools/en/>

Nutrição e Dietética da Gestação à Adolescência (66hs)

Ementa:

Métodos de inquéritos de avaliação de consumo alimentar e dietético. Marcadores bioquímicos da ingestão alimentar. Instrumentos de avaliação, análise e interpretação dos resultados da gestação à adolescência. Ética, bioética e avaliação dos métodos de inquéritos alimentares utilizados em estudos epidemiológicos e estudos de base populacional. O componente visa habilitar o aluno quanto o Planejamento alimentar e nutricional por ciclo de vida e situação fisiológica especial: gestante, lactante, lactente, criança, adolescente. Aleitamento materno. Recomendações para uma alimentação saudável para estes ciclos de vida, e guias alimentares. Disciplina com 12 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Média: Guanabara Koogan, 2009. 649 p.

VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio. 2015.

McARDLE, Willian D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Nutrição para o Desporto e o Exercício. Rio de Janeiro, Editora Guanabara Koogan, 1º ed. 2001.

Bibliografia Complementar:

MONTEIRO, Jaqueline Pontes, CAMELO JUNIOR, José Simon. Nutrição e Metabolismo: Caminhos da nutrição e terapia nutricional da concepção a adolescência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2007.

WOLINSKY, I.; HICKSON, J.F. Nutrição no exercício e no esporte. 2.ed. São Paulo, Roca, 1996.

LANCHA, J.R., ANTONIO, H. Suplementação Nutricional no Esporte. Rio de Janeiro, Editora: GUANABARA KOOGAN, 1º ed. 2009.

DUARTE, Antonio Cláudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

MAHAN, L. Katheleen; ESOTT-STUMP, Sylvia. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12 ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2010. 1351p.

Gestão empreendedora em Alimentação e Nutrição (66hs)

Ementa:

Planejamento e gestão de negócios e serviços em alimentação coletiva. Cenários e mercados da alimentação coletiva. O perfil do consumidor. Logística de compras e abastecimento. Previsão orçamentária e análise de resultados. Alimentação e hospitalidade. Cerimonial, protocolos e etiqueta pessoal, profissional e na gestão de eventos. Marketing pessoal e empresarial. Plano de consultoria e assessoria técnica. Ética na produção de refeições. Disciplina com 12 horas de curricularização da extensão.

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. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. Cardápio: Técnicas e Planejamento. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri, SP: Manole, 2002.

Bibliografia Complementar:

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis, SC: Editora da UFSC, 2008.

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. (ISBN 978-85-64956-56-8)

SANTANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro. Editora Rubio. 2012.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. JAPUR, Cremonezi, Camila. Gestão da Qualidade na Produção de Refeições. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro. Guanabara Koongan, 2013.

Análises dos alimentos e da alimentação humana (99hs)

Ementa:

Análise dos alimentos: Transformações químicas e físicas, e seu efeito sobre a cor, textura, paladar e aroma nos alimentos. Introdução à análise sensorial de alimentos no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Princípios da fisiologia sensorial para o reconhecimento dos atributos sensoriais como indicadores para garantir o direito à alimentação adequada. Fatores que influenciam a avaliação sensorial. Preparação e apresentação das amostras. Métodos de avaliação sensorial: métodos discriminativos, descritivos e afetivos. Prática de seleção de painel de provadores. Prática de preparo de amostras. Práticas de análise sensorial de alimentos, utilizando os métodos discriminativos, descritivos e afetivos. Estudo dos microrganismos que se desenvolvem nos alimentos. Alterações dos alimentos causadas por microrganismos. Principais enfermidades causadas por microrganismos vinculados a alimentos. Enumeração, pesquisa e identificação de micro-organismos indicadores e de importância em Saúde Pública. Práticas de enumeração, pesquisa e identificação de organismos indicadores e de importância em Saúde Pública.

Análise da alimentação humana: Aspectos éticos das escolhas alimentares no mundo contemporâneo. Fome e obesidade como questões morais. Globalização, biotecnologia, riscos tecnológicos e segurança alimentar e nutricional. Obrigações públicas e responsabilidades individuais: conflito entre os poderes do Estado e as liberdades do indivíduo. Processo de cuidado em nutrição de populações vulneráveis (pessoas com deficiência, povos e comunidades tradicionais, transexuais, analfabetos, pessoas privadas de liberdade, pessoas em situação de rua, dentre outros). Procedimentos e estratégias para a avaliação do estado nutricional e o planejamento dietético. Estratégias inclusivas para o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional e promoção da alimentação saudável. Postura profissional quanto à ética no processo de assistência nutricional de grupos e populações vulneráveis, incluindo a importância do acolhimento e humanização.

Bibliografia Básica:

CHAVES, Jose Benicio Paes; SPROESSER, Renato Luiz. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, Impr. Univ, c1993. 81 p. (Cadernos Didáticos, 66) ISBN: 8572691480.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p. (Exatas, 4) ISBN: 9788572921688.

MINIM, V. P. R. ANÁLISE sensorial: estudo com consumidores. 2. ed. rev. e ampl. Viçosa: UFV, 2010. ISBN: 9788572693943.

Bibliografia Complementar:

TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P.A. Análise sensorial de alimentos. Florianópolis: Ed.da UFSC, 1987

SANCHO VALLS, J et al. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. 1. ed. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1999.

ARAÚJO, et al. Alquimia dos Alimentos. Ed. Senac-DF, 2009.

CHAVES, José Benício Paes. Práticas de laboratório de Análise Sensorial de alimentos e bebidas, 1993.

Ellendersen, Luciana de Souza Neves. Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação, 2010.

Estratégias em Marketing, Marketing Digital e E-commerce (9hs)

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

Design Thinking, Lean Startup e Agile (9hs)

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

6º PERÍODO

Dietoterapia I (99h)

Ementa: Conceitos e objetivos da dietoterapia. Conhecimentos técnico-científico, teóricos e práticos sobre a fisiopatologia e dietoterapia das patologias do sistema gastrintestinais e distúrbios metabólicos e endócrinos, obesidade, diabetes mellitus, hipertensão, doenças cardiovasculares, neoplasias. Excesso e carência de micronutrientes em todos os ciclos de vida. Intolerância, alergias alimentares e transtornos alimentares. Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças da gestação; Disciplina com 33 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, Lílian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005.

MOREIRA, Emília Addison Machado; CHIARELLO, Paula Garcia (Coord.). Atenção nutricional: abordagem dietoterápica em adultos. reimp. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 330 p.

VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568 p.

Bibliografia Complementar:

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, nutrição e dietoterapia. Ed. Elsevier, 13ª ed. 2013.

SHILS M. E. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Ed. Manole. 10a ed. 2009.

MAHAN, L. Katheleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. São Paulo: Roca, 2013.

DUARTE, Antônio Carlos Goulart. Avaliação Nutricional Aspectos Clínicos e Laboratoriais. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. 640 p.

COSTA, Eronita de Aquino. Manual de fisiopatologia e nutrição. Petrópolis: Vozes, 2005. 223 p.

Farmacologia básica (66hs)

Ementa: Estuda as relações entre farmacocinética e farmacodinâmica no cuidado, controle e tratamentos de disfunções dos sistemas corporais humanos, além de práticas integrativas e complementares em saúde.

Bibliografia Básica:

REIS, N. T. R. Nutrição Clínica: interações. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

KATZUNG, N. T. Farmacologia básica e clínica. 12 ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2014.

RANG, H.P. et al. Rang & Dale farmacologia. 7 ed. Rio de Janeiro, Elsevier. 2012.

Bibliografia Complementar:

GOODMAN, L.S. et al. As bases farmacológicas da terapêutica. 10 ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2003.

BACHMANN, K. A. Interações medicamentosas: o novo padrão de interações medicamentosas e fitoterápicas. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2006.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.

DELUCIA, R. Farmacologia integrada. 3 ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

Nutrição Esportiva e Estética (66hs)

Ementa: Conceitos básicos do exercício físico. Fisiologia e bioquímica do exercício. Avaliação corporal e necessidades nutricionais de atletas e desportistas. O uso de alimentos e recursos orogênicos e ergogênicos. Alimentação pré, durante e pós exercício físico e do desportista. Suplementos nutricionais. Aspectos nutricionais do atleta na modalidade física. Caracterização da utilização de conhecimentos de alimentação e nutrição como recurso estéticos por meio de alimentação funcional, uso de fitoterápicos, relacionados com a saúde e a estética. Disfunções associadas à estética e estratégias da nutrição. Disciplina com 16 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal; CARVALHO, Juliana Ribeiro de. Nutrição Esportiva: uma visão prática. 2. ed. São Paulo: Manole, 2014.

TIRAPEGUI J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 2. ed. Editora Atheneu, 2012.

PUJOL, A. P. (Org.). Nutrição aplicada à estética. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 424 p. ISBN 978-85- 7771-069-0.

Bibliografia Complementar:

BIESEK, S.; ALVES, L.A.; GUERRA, I. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. 2 ed. São Paulo: Manole, 2010.

LONGO, SUELI. Manual de Nutrição para o Exercício Físico. Ed. Atheneu. 2012.

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. 2015. v. 2

BOSCO, S.M.D. (Org.). Nutrição da mulher: uma abordagem nutricional da saúde à doença. São Paulo: Metha, 2010. 388 p. ISBN 978-85-88888-18-0.

GOETZ, EVERLEY ROSANE, & CAMARGO, BRIGIDO VIZEU. (2014). Escala de Atitudes em Saúde e Estética: construção e validação. Fractal: Revista de Psicologia, 26(1), 199-222.

Gestão e Políticas de Alimentação, Nutrição e Saúde (66hs)**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 Segurança Alimentar e Nutricional. Disciplina com 15 horas de curricularização da extensão.

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.

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. (orgs). Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2.ed., 2017. 956p.

Bibliografia Complementar:

VALENTE, F.L.S. Direito Humano à Alimentação: Desafios e Conquista. São Paulo: Cortês, 2002. Vigilância Sanitária – textos e contextos. ANVISA, CECOVIDA/USP, 2005.

BURITY, V. et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p.

GUEDES, A.N.L. et al. As ações de Nutrição da Atenção à Saúde. Reflexões, Desafios e Perspectivas. Natal: EDUFRN, 2006. 105p.

ENGSTROM, E.M. SISVAN: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O diagnóstico nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2001.

DE SETA, M.; PEPE, V.L.E.; OLIVEIRA, G. O. Gestão e Vigilância Sanitária: modos atuais do pensar e do fazer. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2006. 284p.

Qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição (66hs)

Ementa:

Controle de qualidade na produção de refeições para coletividade. Legislação sanitária aplicada a serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais para a garantia da segurança alimentar. Sistemas de Gestão da Qualidade na produção de refeições com ênfase na saúde coletiva. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional. Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias em unidades de alimentação e nutrição; visitas técnicas. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional. Práticas extensionistas realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição de instituições públicas e privadas. A vigilância sanitária (VISA) como campo específico da saúde pública e sua relação com a soberania e segurança alimentar e nutricional: conformação histórica, aspectos conceituais, jurídicos, dimensões, campos de abrangência e interfaces com as políticas públicas. Regulação do mercado, controle social e processos de trabalho em VISA: conflitos éticos na prática do Nutricionista como agente de Estado. A VISA e a centralidade do conceito de risco: avaliação, gerenciamento e comunicação de risco, prevenção e precaução, vigilância, prevenção e controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. Gestão da qualidade nutricional, sensorial e sanitária em serviços de alimentação e nutrição; Certificações de qualidade (APPCC, NBR's, ISO)

Bibliografia Básica:

ASSIS, L. Alimentos Seguros. Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Editora SENAC. 1ª Ed. 2011.

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann, PINTO, Ana Maria de Souza. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. Editora MethaLtda, 2009. 202 páginas.

SILVA JR., E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 7ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014.

Bibliografia Complementar:

BERTOLINO, M.T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na Segurança dos Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010, 320p.

FORSYTHE, S. J; GUIMARÃES, Maria Carolina Minardi. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4.ed. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.

Liderança e Influência Social (9hs)

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

7º PERÍODO

Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (99hs)

Ementa: Vivência da prática da nutrição clínica em ambulatório, anamnese alimentar, avaliação nutricional, cálculo e prescrição dietética em diferentes enfermidades e distúrbios clínicos. Educação alimentar e nutricional; Apresentação e discussão de casos clínicos e artigos científicos. Postura profissional e atenção aos princípios éticos.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, Lílian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. 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.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na Prática Clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 2. v.

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.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. São Paulo :Roca, 2010. 1351p. • DUARTE, Antônio Carlos Goulart. Avaliação Nutricional Aspectos Clínicos e Laboratoriais. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. 640 p.

VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568 p.

COSTA, Eronita de Aquino. Manual de fisiopatologia e nutrição. Petrópolis: Vozes, 2005. 223 p. Rubio, 2015. 568 p.

COSTA, Eronita de Aquino. Manual de fisiopatologia e nutrição. Petrópolis: Vozes, 2005. 223 p.

MIRANDA, D.E.G.A. et. al. Manual de Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 119p.

Dietoterapia II (99hs)

Ementa: Aspectos fisiopatológicos, avaliação do estado nutricional, evolução de prontuário e tratamento dietoterápicos nas doenças hepáticas e das vias biliares, renais, musculoesquelética e artríticas, respiratórias, neurológicas, infectocontagiosas, queimaduras. Triagem e avaliação nutricional de pacientes internados: exame clínico, bioquímico, antropométrico e anamnese alimentar. Dietas hospitalares e terapia nutricional enteral e parenteral. Fisiopatologia e conduta nutricional em pacientes cirúrgicos e críticos. Disciplina com 33 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

MAHAN. L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Philadelphia: W. B. Saunders Company, 2010.

CUPPARI, Lílian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2005.

MOREIRA, Emília Addison Machado; CHIARELLO, Paula Garcia (Coord.). Atenção nutricional: abordagem dietoterápica em adultos. reimpr. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 330p.

Bibliografia Complementar:

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na Prática Clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v.

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

WAITZBERG, D.L. Dieta, nutrição e câncer. São Paulo: Atheneu, 2004.

RIELLA, M.C.; MARTINS, C. Nutrição e o Rim. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2ª ed. 2013

Trabalho de Conclusão de Curso (66hs)**Ementa:**

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. Normatização de trabalhos científicos (ABNT). Planejamento e elaboração de um projeto de pesquisa. Desenvolvimento e defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Bibliografia Básica:

FIALHO, Francisco Antonio Pereira; OTANI, Nilo. TCC: Métodos e Técnicas. Florianópolis (SC): Visual Books, 2011.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5a.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 27. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

Bibliografia Complementar:

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

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino. Metodologia científica. 5 ed. São Paulo: Prentice Hall, 2002

OLIVEIRA NETO, Alvim Antônio de. Metodologia da pesquisa científica: guia prático para a apresentação de trabalhos acadêmicos. 3. ed. Florianópolis: Visual Books, 2008.

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

SANTOS FILHO, Lauro. Metodologia científica: a construção do conhecimento. 6 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

Psicologia em saúde (33hs)

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. Disciplina com 9 horas de curricularização da extensão.

Bibliografia Básica:

DALGALARRONDO, Paulo. Psicopatologia e Semiologia dos Transtornos Mentais. POA: Artmed, 2019.

DE SOUZA LIMA, Romilda; FERREIRA NETO, José Ambrósio; PEREIRA FARIAS, Rita de Cássia. ALIMENTAÇÃO, COMIDA E CULTURA: O EXERCÍCIO DA COMENSALIDADE. DEMETRA: Alimentação. Nutrição & Saúde, [S.l.], v. 10, n. 3, p. 507-522, jul. 2015. ISSN 2238-913X.

YAGER, Joel; POWERS, Pauline S. Transtornos da Alimentação. POA: Artmed, 2010.

WARDLAW, GORDON M.; SMITH, ANNE M. Nutrição Contemporânea. POA: AMGH, 2013.

Bibliografia Complementar:

DAUER, Érika Teles; MARTINS, Karla Patrícia Holanda. Desamparo materno e recusas alimentares na primeira infância Maternal. Cad. Psicanál.-CPRJ, Rio de Janeiro, v. 37, n. 32, p. 43-60, jan./jun. 2015.

SILVA, Giselia A.P.; COSTA, Karla A.O.; GIUGLIANI, Elsa R.J. Alimentação infantil: além dos aspectos nutricionais. J. Pediatr. (Rio J.), Porto Alegre, v. 92, n. 3, supl. 1, p. 2-7, jun. 2016.

VENZON, C. N.; ALCHIERI, J. C. Indicadores de Compulsão Alimentar Periódica em Pós-operatório de Cirurgia Bariátrica. Psico, v. 45, n. 2, p. 239-249, 19 ago. 2014.

Disciplina optativa (33hs) (OPÇÃO1)

Ementa: A Educação escolar de pessoas com surdez. Conteúdos gerais para comunicação básica com surdos utilizando a língua da modalidade visual e gestual da comunidade surda. Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, seus usos e costumes. Atendimento educacional especializado – AEE, para pessoas com surdez. Atendimento educacional especializado – AEE, para o ensino de LIBRAS. Vocabulário inicial para uso de LIBRAS no contexto escolar visando uma abordagem bilíngue.

Bibliografia Básica:

GESSER, A. Libras: que língua é essa – crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e a realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.

HONORA, M. FRIZANCO, M.L. E. Livro Ilustrado de língua brasileira de sinais: desvendando a comunicação usada pelas pessoas com surdez. São Paulo: Ciranda cultural, 2011.

PEREIRA, M. C. da C.; CHOI, D.; VIEIRA, M. I. et al. Libras: conhecimento além dos sinais. São Paulo: Person Education, 2011

Bibliografia Complementar:

LACERDA, C.B.F. de. Intérprete de libras: em atuação na educação infantil e no ensino fundamental. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2011.

MAZZOTA, M.J.S. Educação especial no Brasil: história e políticas públicas. 3. ed. São Paulo: Cortes, 2001.

PEREIRA, R. de C. Surdez: aquisição de linguagem e inclusão social. Rio de Janeiro: Revinter, 2008.

QUADROS, R.M. de; KARNOPP, L.B. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

SACKS, O. MOTTA L. T. Vendo vozes: uma viagem no mundo dos surdos. São Paulo: Companhia de letras, 2010.

Pensamento Estratégico e Influência Competitiva (9hs)

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

Gestão e Planejamento Financeiro (9hs)

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

8º PERÍODO

Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar (132hs)

Ementa: Atuar em serviços de nutrição clínica hospitalar que permitam o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista clínico.

Bibliografia Básica:

VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento /Márcia Regina Vitolo. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568p.

CUPPARI, Lílian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3ª ed. Barueri: Manole, 574p.

MOREIRA, Emília Addison Machado (Coord.); CHIARELLO, Paula Garcia (Coord.). Atenção nutricional: abordagem dietoterápica em adultos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. V.. 330p. Reimp. 2011.

Bibliografia Complementar:

WAITZBERG, D., LEANDRO, A.G., SAWAYA, A.L. Fisiologia da nutrição – na saúde e na doença – da biologia molecular ao tratamento. 1ª ed., São Paulo: Atheneu, 2013, 623p.

SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10a ed., São Paulo: Manole, 2009, 2256p.

MAHAN, L. Katheleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. COSTA, Eronita de Aquino. Manual de fisiopatologia e nutrição. Petrópolis: Vozes, 2005.v.. 223p.

DUARTE, Antônio Carlos Goulart. Avaliação Nutricional Aspectos Clínicos e Laboratoriais. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. 640p.

Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva (231hs)

Ementa:

Desenvolver práticas específicas de Nutrição em saúde coletiva, 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. (orgs). Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2.ed., 2017. 956p.

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

Bibliografia Complementar:

CARDOSO, M. A. Nutrição em Saúde Coletiva. 1. ed. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2014.

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.

BRASIL. Ministério da educação. Bezerra, José Arimatea Barros. Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes [recurso eletrônico]. Fortaleza: Edições UFC, 2018. Disponível em: file:///C:/Users/note/Downloads/Educao%20Alimentar%20Nutricional%20-%20articulao%20de%20saberes.pdf. Acesso em: 29 jul. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia Política Nacional de Atenção Básica – Módulo 1 : Integração Atenção Básica e Vigilância em Saúde [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018. 68 p.: il.

Estágio Supervisionado de Nutrição em Alimentação Coletiva (231hs)

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. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.

SILVA FILHO, A. R. A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Ed Varela, 1996.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. Administração aplicada às unidades de alimentação.

Bibliografia Complementar:

MENDONÇA, Rejane Teixeira. Cardápio: Técnicas e Planejamento. Rio de Janeiro. Rubio, 2014.

DONATO, Dalton Roberto de. Restaurante por quilo: uma área a ser abordada. São Paulo: Metha, 2009.

VAZ, Célia S. Alimentação de Coletividades: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília, 2002. 208p.

PROENÇA, R. P. C. Inovações Tecnológicas na Produção de Alimentação Coletiva. Florianópolis: Ed. UFSC, 1997.

TEICHMANN, Ione Teresinha Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 3 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1993.

Plano de Carreira, Plano de Negócios e Mindset (9hs)

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

5.7. BIBLIOTECA DO UNIFACEX

A Biblioteca é 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. Possui salas de estudo em grupo e Individualizado, com ambiente tranquilo e adequado.

5.7.1. INSTALAÇÕES FÍSICAS DA BIBLIOTECA

Dispomos de duas bibliotecas, uma localizada na Unidade I do UNIFACEX, denominada Biblioteca Central Senador Jessé Pinto Freire- BSJPF, sendo de fácil acesso para os seus usuários: alunos, professores e funcionários, como também a comunidade em geral.

A estrutura da biblioteca Unidade I -BSJPF, está distribuído em sede própria com três pavimentos, providos de acesso aos deficientes, sendo um térreo, pavimento 1, pavimento 2 e um mezanino. 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 geral, Coleção Especial, Leitura individual (sala com 80 assentos), 07 salas para estudo em grupo, 17 cabines individuais semiabertas, 17 terminais de acesso à Internet, área de circulação com terminais de consulta ao catálogo *online*, possuindo mais de 300 assentos para uso diário. Dispõe de serviço de fiscalização eletrônica com câmeras e antenas.

A biblioteca da Unidade Deodoro conta com 376,04 metros, sendo seu espaço todo climatizado com ambientação moderna e confortável. As instalações estão disponibilizadas para acervo geral, Leitura individual (sala com 04 assentos), 04 salas para estudo em grupo, 11 cabines individuais com computador e acesso à internet, área de circulação com terminais de consulta ao catálogo *online*, possuindo quase de 70 assentos para uso diário, seja individual, ou em mesas. Dispõe de serviço de fiscalização eletrônica com câmeras e antenas.

5.7.2. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA BIBLIOTECA

A biblioteca funciona em horário ininterrupto de segunda a sexta-feira, das 9h às 21h 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 realizar a seleção do material pelos professores e Coordenadores, 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 de bases 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 de livre acesso via internet de bases de dados específicas e distintas, sendo prioridade a consulta em:

BASES DE DADOS	FORMA DE ACESSO
SCIELO	Internet
CAPEX –PERIÓDICOS (LIVRE ACESSO)	Internet
PROSSIGA	Internet
CCN- CNPq	Internet
TESES. EPS. UFSC	Internet
TESES/USP	Internet
TOTAL	06

5.8. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA

O UNIFACEX dispõe de 09 (nove) laboratórios de informática que atendem aos cursos oferecidos pela Instituição satisfatoriamente, sendo um exclusivo de uso comum dos alunos. Além destes existem laboratórios especializados. A tabela a seguir demonstra os existentes no UNIFACEX e os do Campus Deodoro utilizados, de forma mais pontual, pelo curso superior de tecnologia em Gestão Comercial:

Laboratórios de Informática	Nº de Computadores
Campus Capim Macio (CM)	
Life 01	43
Life 02	48
Life 03	30
Life 05	50
Life 06	36
Life 07	52
Campus Deodoro	
Life 01	43
Life 02	48

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.

5.9. CONDIÇÕES DE ACESSO PARA PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS

Todas as condições de acesso para portadores de necessidades especiais estão observadas em todas as unidades da instituição. Existem elevador, instalações sanitárias especiais, rampas e corrimões no prédio. O UNIFACEX cumpre o Decreto nº 5.269/04, “que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida”.

Para melhor atender o referido aluno, no térreo do Campus Deodoro situa-se a secretaria, a quadra, o setor de pagamento de mensalidades, cantina, espaço de convivência, auditório, reprografia, salas de aula, bebedouros etc. Em todos os ambientes, há rampas e corrimões. No andar de cima, temos os laboratórios, outros banheiros, bebedouros, sala da coordenação e demais salas. Os pisos superiores também contam com corrimão e rampas.

No Campus de Capim Macio, 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.

6. 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	65,44
Laboratório de Consumo Alimentar	11,28
Ambulatório I	12,85
Ambulatório II	10,62

Os laboratórios especializados, 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.