

# **PROJETO PEDAGÓGICO - PPC**

## **Bacharelado em Nutrição**



**CENTRO UNIVERSITÁRIO AMPARENSE**

**AMPARO**

**2017**

## SUMÁRIO

### 1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

1.1 Nome da Mantenedora	1
1.2 Base legal da Mantenedora	1
1.3 Nome da Instituição de Ensino	1
1.4 Base Legal da Instituição de Ensino	1
1.5 Perfil e Missão da Instituição	2
1.6 Apresentação do município	3
1.7 Breve Histórico da Instituição	7
1.8 Objetivos Gerais da Instituição	7
1.9 Objetivos Específicos da Instituição	8

### 2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

2.1 Nome do curso	9
2.2 Nome da Mantida	9
2.3 Endereço de Funcionamento do curso	9
2.4 Justificativa para criação / existência do curso	9
2.5 Atos legais do curso	10
2.6 Número de vagas	11
2.7 Formas de acesso ao curso	11
2.8 Conceito Preliminar do curso – CPC	11
2.9 Resultado do Enade – último triênio	11
2.10 Protocolos de Compromisso, Termo de Saneamento de Deficiência, Medidas Cautelares e Termo de Supervisão	11
2.11 Turno de funcionamento	11
2.12 Carga horária total do curso (em horas e em hora/aula)	11
2.13 Tempo mínimo e máximo para integralização	12
2.14 Identificação do coordenador do curso	12
2.15 Perfil do coordenador do curso	12

2.16 Núcleo Docente Estruturante do Curso – NDE	12
2.17 Tempo médio de permanência do corpo docente no curso	13

### **3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA**

3.1 Contexto Educacional	13
3.2 Políticas Institucional no âmbito do Curso	14
3.3 Objetivos do Curso	17
3.4 Perfil Profissional do Egresso	18
3.5 Estrutura Curricular – matriz curricular	19
3.6 Cálculo da Integralização da hora aula X hora relógio	25
3.7 Conteúdos Curriculares – ementário	27
3.8 Ementas, Bibliografias Básicas e Complementares para atendimento aos requisitos legais em: Educação das Relações Étnico-Raciais, História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena; Direitos Humanos e Educação Ambiental	58
3.9 Libras: aplicativos utilizados em laboratórios	59
3.10 Metodologia	60
3.11 Estágio Curricular Supervisionado	61
3.12 Estágio Curricular Supervisionado – relação com a rede de escolas da Educação Básica – obrigatório para cursos de Licenciatura	63
3.13 Estágio Curricular Supervisionado - relação entre licenciados, docentes e supervisores da rede de escolas da Educação Básica – Obrigatório para Licenciaturas	63
3.14 Estágio Curricular Supervisionado - relação teoria e prática – Obrigatório para Licenciaturas	63
3.15 Atividades complementares	63
3.16 Trabalho de conclusão de curso – TCC	65
3.17 Apoio ao discente	65
3.18 Ações decorrentes dos processos de avaliação do curso	67
3.19 Atividades de Tutoria – Obrigatório para cursos a distância e presenciais reconhecidos, que ofertam até 20% da carga horária do curso na modalidade a distância, conforme Portaria 4.059 de 10 de dezembro de 2004	68

3.20 Tecnologias de Informação e Comunicação – TIC’s – no processo ensino aprendizagem	68
3.21 Material didático institucional. Obrigatório para cursos a distância	69
3.22 Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes. Obrigatório para cursos a distância	69
3.23 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem	69
3.24 Pós Graduação Lato Sensu: Educação Continuada	70
3.25 Atividades práticas de ensino para áreas de saúde.	71
3.26 Atividades práticas de ensino para Licenciaturas.	72

#### **4. CORPO DOCENTE E TUTORIAL**

4.1 Atuação do Núcleo Docente Estruturante – NDE	72
4.2 Atuação do coordenador	72
4.3 Experiência profissional, de magistério superior e de gestão acadêmica do (a) coordenador (a)	73
4.4 Regime de trabalho do (a) coordenador (a) do curso	74
4.5 Carga horária de coordenação de curso	74
4.6 Titulação do corpo docente do curso	74
4.7 Titulação do corpo docente do curso – percentual de doutores	74
4.8 Regime de trabalho do corpo docente do curso	74
4.9 Experiência profissional do corpo docente	74
4.10 Experiência no Exercício da docência da educação básica. Obrigatório para cursos de Licenciatura	74
4.11 Experiência de magistério superior do corpo docente	75
4.12 Funcionamento do colegiado de curso ou equivalente	75
4.13 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica	75
4.14 Titulação e formação do corpo de tutores. Obrigatório para cursos a distância e presenciais reconhecidos, que ofertam 20% da carga horária total do curso na modalidade a distância, conforme Portaria 4059/2004	75
4.15 Experiência do corpo de tutores em educação a distância. Obrigatório para cursos a distância e presenciais reconhecidos, que ofertam 20% da carga horária	76

total do curso na modalidade a distância, conforme Portaria 4059/200475

4.16 Relação docentes e tutores – presenciais e a distância por estudante. Obrigatório para cursos a distância e presenciais reconhecidos, que ofertam 20% da carga horária total do curso na modalidade a distância, conforme Portaria 4059/2004 76

## **5. INFRAESTRUTURA**

5.1 Gabinetes de trabalho para professores Tempo Integral – TI	76
5.2 Espaço de trabalho para coordenação do curso e serviços acadêmicos	76
5.3 Sala de professores	76
5.4 Salas de aula	76
5.5 Acesso dos alunos a equipamentos de informática	77
5.6 Bibliografia básica	77
5.7 Bibliografia complementar	77
5.8 Periódicos especializados	77
5.9 Laboratórios didáticos especializados: quantidade	77
5.10 Laboratórios didáticos especializados: qualidade	78
5.11 Laboratórios didáticos especializados: serviços	78
5.12 Comitê de Ética em Pesquisa – CEP – Obrigatório para os cursos que contemplem no PPC a realização de pesquisa envolvendo seres humanos.	78
5.13 Condições de acessibilidade	79
5.14 Manutenção	80

## **6. ATENDIMENTO AOS REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS**

6.1 Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso:	81
6.2 Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica, conforme disposto na Resolução CNE/CEB 4/2010	81
6.3 Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnicas Raciais e para o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana	81
6.4 Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme disposto no Parecer CNE/CP N° 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP N° 1, de 30/05/2012.	82

6.5 Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei N° 12.764, de 27 de dezembro de 2012.	82
6.6 Titulação do Corpo Docente	83
6.7 Núcleo Docente Estruturante	83
6.8 Denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia	83
6.9 Carga Horária Mínima em horas – para Cursos Superiores de Tecnologia	83
6.10 Carga Horária Mínima em horas – para Cursos Bacharelados e Licenciaturas	83
6.11 Tempo de Integralização	
6.12 Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida	83
6.13 Disciplina Obrigatória/Optativa de Libras	84
6.14 Prevalência de Avaliação Presencial para EAD	84
6.15 Informações Acadêmicas	84
6.16 Políticas de Educação Ambiental	84
6.17 Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação de Professores da Educação Básica, em nível superior, curso de licenciatura, de graduação plena. Resolução CNE N° 2, de 1° de julho de 2015 (Formação inicial em nível superior - cursos de licenciatura, cursos de formação pedagógica para graduados e cursos de segunda licenciatura - e formação continuada). NSA para bacharelados, tecnológicos e sequenciais	84
<b>APÊNCICES</b>	<b>85</b>

## **1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO**

### **1.1 Nome da Mantenedora**

União das Instituições de Serviços, Ensino e Pesquisa LTDA – UNISEPE.

Endereço: Rodovia “João Beira” – SP 95 - km: 46,5 - Bairro: Modelo - CEP: 13905-529.

### **1.2 Base legal da Mantenedora**

A União das Instituições de Serviços, Ensino e Pesquisa LTDA – UNISEPE, inscrita no CNPJ: 67.172.676/0001-33, com sede na cidade de Amparo, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito privado e com registro na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais sob número 5640012 em 04/01/2016, é também a Mantenedora:

- Faculdades Integradas Vale do Ribeira – FVR – Registro – SP
- Faculdade de Peruíbe – FPbE – Peruíbe – SP
- Faculdade Sul Paulista de Itanhaém – FASUPI – Itanhaém – SP
- Faculdades ASMEC – ASMEC – Ouro Fino – MG
- Faculdade ASMEC – Escola de Negócios de Pouso Alegre – ASMEC/PA – Pouso Alegre – MG
- Faculdade de São Lourenço – FSL – São Lourenço - MG

A Sociedade Acadêmica Amparense S/C Ltda. (cód. 715), após a publicação da Portaria nº. 889, de 18 de outubro de 2007, passou a ser composta pela Sociedade de Cultura e Educação do Litoral Sul, que mantinha as Faculdades Integradas Vale do Ribeira - FVR no município de Registro/SP; pela Sociedade Sul Mineira de Educação e Cultura Ltda., que mantinha as Faculdades ASMEC do município de Ouro Fino-MG; e pela Sociedade Educacional Santa Marta Ltda., que mantinha a Faculdade de São Lourenço do município de São Lourenço-MG.

Em janeiro de 2008, a Sociedade Acadêmica Amparense S/C Ltda. (cód. 715) mudou sua razão social para União das Instituições de Serviços, Ensino e Pesquisa Ltda. – UNISEPE (cód. 715), mantenedora do Centro Universitário Amparense – UNIFIA e demais instituições do grupo.

### **1.3 Nome da Instituição de Ensino**

Centro Universitário Amparense – UNIFIA, código E-mec 1225.

### **1.4 Base Legal da Instituição de Ensino**

O Centro Universitário Amparense - UNIFIA credenciado pela Portaria 195, de 23.01.2006, publicada à pág. 12, Seção I do DOU nº 17, de 24.01.2006.

Recredenciado como Centro Universitário pela Portaria 623 de 17.02.2012 pelo período de 5 (cinco) anos. Protocolado pedido de credenciamento institucional junto ao E-MeC em 05/2017, conforme calendário vigente.

A Instituição é decorrente da transformação em Centro Universitário das Faculdades Integradas de Amparo, sediadas no município de Amparo, Estado de São Paulo, que por sua vez foram resultantes da unificação da Faculdade de Ciências e Letras “Plínio Augusto do Amaral” e Faculdade de Ciências Contábeis de Amparo, unificação esta, devidamente autorizada pela Portaria nº 255, de 11 de fevereiro de 1999, publicada no D.O.U. nº 31-E, de 17 de fevereiro de 1999, Seção I, página 5.

### **1.5 Perfil e Missão da Instituição**

O perfil do Centro Universitário Amparense – UNIFIA está intimamente identificada com a realidade do mercado de trabalho da região fazendo com que a capacidade de empregabilidade de seus egressos seja sua principal marca. Nesta perspectiva, o Centro Universitário se propõe a:

***“Formar cidadãos com competência técnica e compromisso social, e transmitir valores éticos, respeito e liberdade e seriedade.”***

Face à sua missão, o Centro Universitário Amparense – UNIFIA orienta e desenvolve iniciativas que aumentem a qualidade do Ensino e com ela a formação de sujeitos responsáveis, comprometidos com o seu autodesenvolvimento, com o progresso da sociedade e da região onde está inserido. Para tanto, partilha essa responsabilidade com os ingressantes, os egressos e com as organizações locais. Nesse sentido, o Centro Universitário objetiva ser polo de referência em sua região, assumindo o compromisso institucional de promover o desenvolvimento sócio educacional da região e participar da inserção dos egressos no mercado de trabalho.

O Centro Universitário Amparense – UNIFIA entende que, na interação dinâmica com a sociedade em geral, e com o mercado de trabalho em particular, define os seus objetivos e projetos de atuação acadêmica presentes e futuros.

Reconhecendo a crescente importância do conhecimento para a formação de sujeitos e para o processo de desenvolvimento da sociedade, o Centro Universitário Amparense – UNIFIA pretende produzi-lo articulando o ensino, a partir da análise da realidade social, econômica, política e cultural locais, buscando compreender melhor e mais profundamente a realidade que seu egresso irá contribuir para transformar.

Com essa direção, este Centro Universitário tem como diretriz uma formação que combina e equilibra o desenvolvimento técnico e humanístico e que promove a visão sistêmica do estudante.

A fim, portanto, de dar cumprimento à sua missão, este Centro Universitário tem consciência plena de que o processo de formação do profissional deve abranger uma série de compromissos



com a realidade social enquanto sujeito partícipe de sua construção qualitativa, ao mesmo tempo em que assumirá o exercício profissional na direção da resolução dos problemas locais e regionais.

Para realizar essa missão, o Centro Universitário tem também consciência plena de que, enquanto agente promotor de educação superior deve adotar uma política de graduação rigorosa, sólida e articulada, organicamente, a um projeto de sociedade e de educação.

Como instituição de ensino superior pioneira na região é a que mais qualifica e a que mais qualificou para esse nível de ensino em mais de quatro décadas de serviços prestados.

## **1.6 Apresentação do município**

Amparo é uma das seis Estâncias Hidrominerais do Circuito das Águas Paulista, terceiro principal destino turístico do Estado de São Paulo. Seu principal atrativo turístico provém de sua geologia (Estância Hidromineral), principalmente de suas águas, sejam elas de suas fontes de águas minerais, seja do principal manancial que corta o município, o rio Camanducaia. Amparo dispõe também de um importante Patrimônio Histórico, protegido pelo CONDEPHAAT (órgão responsável pela preservação no Estado de São Paulo) e por seu Plano Diretor, objeto de teses e livros e considerado um dos mais diversificados e bem preservados da segunda metade do século XIX (época da lavoura cafeeira).

Limita-se ao Norte com Serra Negra e Itapira, ao Sul com Morungaba, a Leste com Monte Alegre do Sul e Tuiuti e a Oeste com Pedreira, Jaguariúna, e Santo Antônio de Posse.

A malha viária é constituída das Rodovias SP-360, SP-95, SP-352, SP-107 e SP-137, que percorrem cerca de 80 km dentro do município, ligando Amparo a todas as cidades vizinhas. A peculiaridade de Amparo é que as rodovias cruzam a cidade dando saída para os quatro pontos cardiais do Estado.

Atualmente, Amparo é polo regional, considerada a maior e mais próspera cidade do Circuito das Águas. Compõem a microrregião da qual Amparo é polo regional, 13 cidades (incluindo o município sede), são elas: Amparo, Pedreira, Serra Negra, Socorro, Pinhalzinho, Morungaba, Monte Alegre do Sul, Jaguariúna, Tuiuti, Águas de Lindóia, Lindóia, Santo Antônio da Posse e Monte Sião(MG), com uma população total de 348.487 habitantes (IBGE, 2010). Neste universo populacional, a matrícula no Ensino Médio é de 12.413 alunos, representando 3,56% da população. Além de sede da microrregião em que está inserida, a cidade de Amparo é considerada a Capital Histórica do Circuito das Águas.

O município de Amparo possui uma economia forte, baseada nos três setores básicos de atividade: primário, secundário e terciário, sendo que 46,45% dos vínculos empregatícios estão ligados à Indústria (Sistema Estadual de Análise de Dados - SEADE, 2016).

**Setor Primário:**

Está relacionado à produção através da exploração de recursos da natureza, como por exemplos: agricultura, mineração, pesca, pecuária, extrativismo vegetal e caça. Amparo, destaca-se por sua cafeicultura, produção de chuchu, sendo esta a maior área produtora do estado de São Paulo, além de diversas granjas de produção de frangos.

**Setor Secundário:**

O setor secundário, responsável por transformar as matérias-primas (produzidas pelo setor primário) em produtos industrializados (roupas, máquinas, automóveis, alimentos industrializados, eletrônicos, casas, etc). Em Amparo, a indústria de transformação, em especial materiais de limpeza (Química Amparo, fabricantes dos produtos da marca Ypê) tem papel destacado em nossa economia, gerando mais de 3.500 empregos diretos; além de indústria de processamento de carne de frango (JBS *Foods*); indústria automobilística (Magneti Marelli); indústria de produção de equipamentos voltados para proteína animal e armazenagem de grãos (Casp); indústrias de produção de fios e tecidos (Tapecol / Minasa).

**Setor Terciário:**

É o setor econômico relacionado aos serviços, com destaque para: comércio, educação, saúde, telecomunicações, serviços de informática, seguros, transporte, serviços de limpeza, serviços de alimentação, turismo, serviços bancários e administrativos, transportes, etc. Amparo exerce papel de destaque em sua região, sendo um polo consumidor para cidades vizinhas.

A renda média de todos os vínculos empregatícios formais é, em média, R\$ 1.658,91 (SEADE, 2012).

O PIB (Produto Interno Bruto) per capita é de R\$ 52.108,80, contrastando com a região de Governo de Bragança que é R\$ 31.257,60 e no Estado de São Paulo este indicador é de R\$ 43.544,61 (SEADE, 2014). Com um IDHM (Índice de Desenvolvimento Humano Municipal) situado em 0,785 no ano 2010, o município é considerado como de Alto Desenvolvimento Humano (SEADE, 2013). Em relação ao IPRS (Índice Paulista de Responsabilidade Social), cujas dimensões são: riqueza, longevidade e escolaridade, o município foi considerado, em 2010 como Grupo 1 (Grupo 1 - Municípios com elevado nível de riqueza e bom níveis nos indicadores sociais - Seade, 2010).

Amparo possui uma população de 70.742 habitantes (IBGE, 2016) com taxa de urbanização de 82,16%; densidade demográfica de 153,28 habitantes por Km<sup>2</sup> e taxa geométrica de crescimento anual da população de 0,62% (SEADE, 2016).

O índice FIRJAN utiliza-se de estatísticas oficiais divulgadas pelos Ministérios do Trabalho, Educação e Saúde. O índice varia de 0 (mínimo) a 1 ponto (máximo) e classifica em quatro

categorias: baixo (de 0 a 0,4), regular (0,4001 a 0,6), moderado (de 0,6001 a 0,8) e alto (0,8001 a 1) desenvolvimento. Amparo apresentou índice de 0,9259 – considerado como alto desenvolvimento municipal. A cidade conta com coleta de lixo que abrange 99,57% dos domicílios. A porcentagem de esgotamento sanitário é de 89,47%.

A tabela 1 apresenta as cidades, suas respectivas populações, IDEB (Índice de Desenvolvimento da Educação Básica), IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) e distância/tempo do Centro Universitário Amparense – UNIFIA.

Tabela 1 - Cidades, População, IDEB (Índice de Desenvolvimento da Educação Básica), IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) e distância/tempo do Centro Universitário Amparense – UNIFIA.

<b>Cidades</b>	<b>População</b>	<b>IDEB</b>	<b>IDH</b>	<b>Distância / Tempo de Amparo</b>
Amparo	70.742	6,7	0,785	-
Água de Lindóia	18.412	4,9	0,745	38 Km – 51 min
Bragança Paulista	162.435	4,9	0,776	45 Km – 45 min
Bueno Brandão	10.778	5,9	0,658	78 Km - 1h46
Holambra	13.698	6,7	0,793	44 Km – 51 min
Itapira	73.410	6,1	0,762	38 Km – 38 min
Jaguariúna	53.069	7,1	0,784	29 Km – 34 min
Lindóia	7.591	5,9	0,742	32 Km – 44 min
Mogi Guaçu	148.327	6,5	0,774	58 Km – 55 min
Mogi Mirim	91.929	5,8	0,784	51 Km – 47 min
Monte Alegre do Sul	7.804	6,2	0,759	13 Km – 19 min
Monte Sião	23.238	4,5	0,724	48 Km - 1h
Morungaba	13.085	6,3	0,715	31 Km – 42 min
Pedra Bela	6.062	5,9	0,677	56 Km - 1h10
Pedreira	46.094	6,8	0,769	16 Km – 20 min
Pinhalzinho	14.595	5,8	0,725	31 km – 45 min
Santo Antônio de Posse	22.597	5,6	0,702	27 Km – 29 min
Serra Negra	28.534	6,7	0,767	22 Km – 36 min
Socorro	39.896	7	0,729	42 Km – 58 min
Tuiuti	6.612	6,1	0,728	20 Km – 21 min
<b>Total</b>	<b>858.908</b>			

Fonte: [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br) (dados de 2010)

A tabela 2 apresenta as escolas de Amparo.

Tabela 2 – Escolas do município de Amparo

<b>ESCOLAS ESTADUAIS DE AMPARO</b>	<b>Quantidade</b>
E. E. Fundamental 1º ciclo	2
E. E. Fundamental 1º e 2º ciclo	2
E. E. Fundamental 2º ciclo/ Médio	3
E. E. Fundamental 1º e 2º ciclo/ Médio	3
E. E. Fundamental 2º ciclo/ Médio/EJA Médio	1
E. E. Fundamental 2º ciclo/Médio/ EJA 5º à 8º série /Médio	1
Escola Profissionalizante Ensino Médio/profissionalizante	1
<b>ESCOLAS PARTICULARES</b>	<b>Quantidade</b>
Escola Particular: Infantil	2
Escola Particular: Fundamental/Médio	1
Escola Particular: Infantil/Fundamental/Médio	4
Escola Particular: Infantil/Fundamental	1
Escola Técnica (ALFA)	1
ESCOLA DE NIVEL SUPERIOR	1
<b>ESCOLAS FILANTRÓPICAS</b>	<b>Quantidade</b>
Creches	4
APAE	1

Fonte: Secretaria Municipal de Educação de Amparo (2016).

A rede de saúde conta com:

<b>UNIDADES E SERVIÇOS DE SAÚDE MUNICIPAIS</b>	<b>Quantidade</b>
UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA - USF (CENTRO E BAIROS)	11
USF (RURAIS)	4
HOSPITAIS	2
CLÍNICA PSIQUIÁTRICA	1
CENTRO DE REFERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL (CRAS) I E II	2
CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS) - CAPS II e CAPS – AS	2
CENTRO DE REFERÊNCIA DE SAÚDE DO TRABALHADOR	1
CARISMA ONG ASSISTENCIAL DROGADOS	1

Fonte: Secretaria Municipal de Saúde de Amparo (2016).

Na região (conforme tabela 1), temos:

<b>DEMAIS REGIÕES</b>	<b>Quantidade</b>
HOSPITAIS CLÍNICOS	22
HOSPITAIS PSIQUIÁTRICOS	1
UNIDADES DE SAÚDE REGIÃO	93
CRAS	26
CAPS	6

Conforme tudo o que foi elencado acima, Amparo sempre se destacou na região como município que oferece bom nível de qualidade de vida.

### **1.7 Breve Histórico da Instituição**

O início das atividades data de 1971, com a aquisição da Faculdade de Ciências e Letras “Plínio Augusto do Amaral”, sendo sua primeira turma formada em 1973, com o curso de Pedagogia.

A Instituição é decorrente da transformação em Centro Universitário das Faculdades Integradas de Amparo, sediadas no município de Amparo, Estado de São Paulo, que por sua vez foram resultantes da unificação da Faculdade de Ciências e Letras “Plínio Augusto do Amaral” e Faculdade de Ciências Contábeis de Amparo, unificação esta, devidamente autorizada pela Portaria nº 255, de 11 de fevereiro de 1999, publicada no D.O.U. nº 31-E, de 17 de fevereiro de 1999, Seção I, página 5.

### **1.8 Objetivos Gerais da Instituição**

Os objetivos e metas apresentados são resultantes de planos de ações dos órgãos colegiados e gestores institucionais. Foram divididos entre Ensino, Pesquisa, Extensão, Gestão Acadêmica e Gestão Administrativa.

O entendimento da IES é o de que, todos, indistintamente, formam uma rede complexa e interdependente, além de transversal. São objetivos:

- estimular a criação cultural, o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;
- a formação de profissionais e especialistas nas diferentes áreas de conhecimento, habilitando-os para inserção nos setores profissionais e para participação no desenvolvimento da sociedade brasileira;
- colaborar na formação contínua dos egressos seja com cursos de pós graduação, cursos de extensão ou ate mesmo na oferta de novos cursos de graduação;

- articular a formulação, execução e avaliação do projeto institucional, base para os projetos pedagógicos específicos dos cursos;
- congregar cursos de graduação e pós-graduação, oferecidos em nível superior, bem como outros programas especiais em seus diversos níveis;
- preparar profissionais com base na constituição de competências, habilidades, atitudes, valores e na aquisição, construção e produção de conhecimentos indispensáveis à sua formação;
- incentivar a investigação científica, visando ao desenvolvimento da educação e da tecnologia e da criação e difusão da cultura e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio, com vistas a uma ação consciente sobre a realidade por meio da educação;
- suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional, possibilitando a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que serão adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;
- estimular o conhecimento dos problemas mundiais, em particular os nacionais e regionais, a fim de prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;
- promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações e de outras formas de comunicação;
- 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;
- proporcionar ao estudante condições e meios para uma educação integral, o que inclui os valores humanos, científicos e tecnológicos, conquistas da tradição e da modernidade, pelos quais devem se pautar os atos de seus dirigentes e professores, sobretudo na aplicação correta e rigorosa dos preceitos legais e regimentais;
- estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com ela uma relação de reciprocidade;
- manter relações com estabelecimentos congêneres e instituições de pesquisa, quer sejam públicas, particulares, nacionais ou internacionais, para intercâmbio de ideias.

### **1.9 Objetivos Específicos da Instituição**

As diretrizes norteadoras requerem estratégias educativas variadas e complementares no pensar e fazer acadêmicos do Centro Universitário, que busca gradativamente:

- o conhecimento da realidade regional e dos seus condicionantes histórico, político e sociais;
- a formação de profissionais competentes para atuar responsavelmente sobre essa realidade;
- o compromisso com as necessidades e os interesses básicos da comunidade;
- a articulação entre as atividades de ensino, pesquisa e extensão;
- a revisão periódica e fundamentada dos Projetos Pedagógicos dos cursos que oferece de modo a contribuir para a realização dos projetos educacionais dos estudantes;
- a resposta às mudanças ocorridas na sociedade e a contribuição para o desenvolvimento curricular perante as diretrizes, desafios e avanços didático-pedagógicos;
- a busca permanente da articulação entre as dimensões das unidades, teóricas e práticas.

Assim sendo, o Plano de Desenvolvimento Institucional expressa a organização e o pensar de sua proposta pedagógica, voltada para a formação do sujeito e do profissional, validando a abertura de cursos correlacionados à demanda da região, à oferta de cursos pelas Instituições existentes na região e ao perfil do corpo docente associado ao foco e campo de atuação dos cursos a serem ministrados.

## **2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO**

### **2.1 Nome do curso**

Bacharelado em Nutrição.

### **2.2 Nome da Mantida**

Centro Universitário Amparense – UNIFIA, código E-mec: 1225.

### **2.3 Endereço de Funcionamento do curso**

Rodovia SP 95 “João Beira” – Km: 46,5 – Bairro: Modelo - CEP: 13.905-529 – Amparo – SP – Caixa Postal 118.

### **2.4 Justificativa para criação / existência do curso**

O Curso de Nutrição visa à formação de um profissional de saúde com visão generalista, humanista e crítica, capaz de atuar, a partir dos princípios éticos, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a recuperação

e/ou promoção da saúde de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida.

A Nutrição é uma das profissões em ascensão na área da saúde, principalmente pelo aumento da preocupação com a saúde e alimentação por parte da população nos últimos anos.

Ao ser projetado o curso de Nutrição do Centro Universitário Amparense - UNIFIA, foi criado um referencial teórico, prático e metodológico, orientando e instrumentalizando os profissionais que atuam na área para que a população da região seja a grande beneficiada, tanto por receber os profissionais formados por esta IES, quanto pelas parcerias que se estabeleceram com diferentes segmentos da sociedade.

O curso de Nutrição oferecido pelo Centro Universitário Amparense - UNIFIA pretende ampliar as oportunidades para o trabalho qualificado de profissionais nas diferentes áreas de atuação do Nutricionista, que contribuirá para a melhoria da qualidade de vida do homem.

A formação de profissionais qualificados é, portanto, fundamental para um processo de desenvolvimento social da região.

Além dos benefícios adquiridos com os profissionais formados na IES, o Curso de Nutrição do Centro Universitário Amparense tem outra grande participação social para o município de Amparo, com a criação do NUTRIFIA, um ambulatório de Nutrição que realiza atendimentos clínicos nutricionais diversos, focados tanto na promoção à saúde quanto no tratamento de doenças crônico-degenerativas. Este ambulatório é composto por três salas equipadas com todos os materiais necessários para os atendimentos, que são realizados pelos alunos do curso, sob supervisão em tempo integral da coordenadora do curso de Nutrição da IES. O NUTRIFIA é aberto aos moradores de Amparo e região e recebe também pacientes encaminhados pela prefeitura do município.

Além disso, ao longo do curso, estão previstas várias atividades curriculares e extracurriculares em caráter de pesquisa e extensão, que além de possibilitar maior contato com a prática profissional, atenderão a demanda da comunidade local e ajudarão a melhorar a qualidade de vida da mesma.

O curso está de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais destacadas na Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e o Parecer CNE/CES nº 1.133, de 7 de agosto de 2001 - Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição.

## **2.5 Atos legais do curso**

O curso de Nutrição foi autorizado pelo Conselho Superior – CONSU através da portaria CONSU nº 04/2006. Este curso foi reconhecido pelo MEC através da Portaria MEC nº 671 de 21/03/2011 e deve a sua renovação de reconhecimento através da nota do ENADE / MEC ratificado pela Portaria nº1 de 06 de janeiro de 2012.



## **2.6 Número de vagas**

O número de vagas oferecidas para o curso de Nutrição do Centro Universitário Amparense é de 50 vagas anuais, permitindo compatibilidade com o corpo docente dedicado ao curso e com a infraestrutura de salas e laboratórios disponíveis.

## **2.7 Formas de acesso ao curso**

O acesso ao curso será feito por intermédio de processo seletivo ou utilização de nota do ENEM, ambos destinados a avaliar a formação dos candidatos e a classificá-los segundo o estrito limite de vagas oferecidas.

As inscrições para o processo seletivo serão abertas em Edital, do qual constarão os cursos oferecidos com as respectivas vagas, os prazos de inscrição, a documentação exigida para a inscrição, a relação de provas, os critérios de classificação e de desempate e demais informações exigidas pela legislação em vigor.

Ainda utilizaremos o aproveitamento de estudos de candidato que já se graduaram em cursos vigentes na legislação e a transferência de alunos vinculados a outra IES realizando o respectivo aproveitamento de estudos e, de acordo com as vagas remanescentes em cada turma.

## **2.8 Conceito Preliminar do curso – CPC**

O curso superior em Nutrição do Centro Universitário Amparense ficou com CPC 4 em 2010 e S/C em 2013.

## **2.9 Resultado do Enade – último triênio**

O curso superior em Nutrição do Centro Universitário Amparense não realizou o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) no último triênio.

## **2.10 Protocolos de Compromisso, Termo de Saneamento de Deficiência, Medidas Cautelares e Termo de Supervisão**

Não se Aplica.

## **2.11 Turno de funcionamento**

Noturno.

## **2.12 Carga horária total do curso (em horas e em hora/aula)**

O curso tem a duração total de 3660 horas, que equivalem a 3220 horas-relógio.

### **2.13 Tempo mínimo e máximo para integralização**

O Tempo mínimo para integralização do curso é de 8 semestres (4 anos) e máximo de 12 semestres (6 anos).

### **2.14 Identificação do coordenador do curso**

A Coordenação de Curso, exercida por um Coordenador, é um órgão executivo que coordena, fiscaliza e controla as atividades do curso. O Coordenador de Curso é escolhido pela Reitoria. Na escolha é observada a titulação, a experiência acadêmico-administrativa e profissional, além da disponibilidade de horário para a Instituição.

O curso de Bacharelado em Nutrição tem como coordenadora a nutricionista Bruna Marcacini Azevedo (CRN 49900).

### **2.15 Perfil do coordenador do curso**

A coordenação do curso está sob a responsabilidade da docente Doutora Bruna Marcacini Azevedo, que possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alfnas e Doutorado em Alimentos e Nutrição pela Unicamp. Atualmente, além de coordenadora, é docente no curso de Nutrição e de outras áreas relacionadas, tendo um total de 6 anos de experiência entre Ensino Superior, Gestão, Supervisão de Estágio e Pesquisa na área de alimentos e nutrição

### **2.16 Núcleo Docente Estruturante do Curso (NDE)**

O Núcleo Docente Estruturante é próprio do curso, sua natureza é pedagógica, uma vez que sua função é a formulação do Projeto Pedagógico do Curso, seu desenvolvimento, avaliação e reformulação, visando garantir que o curso seja apto para atender as demandas acadêmicas e sociais.

O NDE é composto de 5 (cinco) docentes, garantindo-se o seu equilíbrio de atuação em disciplinas das áreas básicas e das áreas especializadas do currículo do curso.

A Presidência do NDE cabe ao Coordenador do Curso. Os docentes do NDE possuem titulação em nível de pós-graduação, experiência docente reconhecida e são contratados em regime de trabalho que assegure uma intensa dedicação ao Curso (tempo parcial ou tempo integral).

A indicação dos representantes docentes é feita pelo Colegiado de Curso para um mandato de 2 (dois) anos, com possibilidade de recondução. São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

- contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;

- zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.

### **Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição**

Doutora Bruna Marcacini Azevedo – Tempo Integral (TI)

Especialista Joyce Beira Miranda da Silva - Tempo Integral (TI)

Mestre Fábio Baccin Fiorante - Tempo Integral (TI)

Mestra Ana Carla Comune de Oliveira - Tempo Integral (TI)

Doutor Luís Henrique Romano – Tempo Parcial (TP)

Mestra Márcia Féldreman Nunes Gonzaga - Tempo Integral (TI)

### **2.17 Tempo médio de permanência do corpo docente no curso**

O tempo médio de permanência dos docentes no curso é de 3 anos, aproximadamente.

## **3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA**

### **3.1 Contexto Educacional**

A Região do Centro Universitário Amparense – UNIFIA ocupa posição econômica de destaque no estado de São Paulo, tendo um diversificado polo industrial na região e, muito próximo da cidade de Campinas, região de destaque no cenário nacional. Desta forma, necessita de profissionais qualificados a lidar com as mais diversas complexidades, capacitados a transformar os novos conhecimentos adquiridos no aumento da produtividade, na identificação e redução dos custos.

Nesse sentido, a decisão do Centro Universitário Amparense – UNIFIA em oferecer o curso de Nutrição na área da saúde tem por base um estudo da situação atual do mercado de trabalho regional, no qual há grande potencial e necessidade de fomento ao empreendedorismo e ao desenvolvimento, somado à expectativa existente, por parte das empresas, de obterem recursos humanos qualificados para esta área.

Considerando o desenvolvimento econômico e o crescimento do município e da região, a ampliação das possibilidades de qualificação profissional torna-se uma tarefa prioritária para a região.

Foram critérios para o planejamento e organização do curso de Nutrição:

- ✓ O atendimento às demandas dos cidadãos e da sociedade;
- ✓ A crescente demanda de trabalhadores pelas empresas instaladas na região;
- ✓ A conciliação das demandas identificadas com a vocação da instituição de ensino e as suas reais condições de viabilização; e
- ✓ A identificação de perfis profissionais próprios para o curso, em função das demandas e em sintonia com as políticas de promoção do desenvolvimento sustentável do País.

### **3.2 Políticas Institucionais no âmbito do Curso**

#### **Política de Responsabilidade Social**

O Centro Universitário Amparense - UNIFIA desenvolve seu trabalho na área educacional refletindo seu compromisso com a responsabilidade social. Tem como componente principal da sua função social inserir o aluno no mercado de trabalho ou melhorar a capacidade de empregabilidade do aluno sem deixar de lado a preocupação quanto à qualidade da formação dos seus alunos, além da permanente promoção de valores éticos.

Nas atividades de ensino são incluídas, sempre que pertinente, no conteúdo programático das disciplinas, temas de responsabilidade social.

#### **Política de Ensino**

A política do Centro Universitário Amparense - UNIFIA para o ensino de graduação fundamenta-se na prática calcada em princípios éticos que possibilite a construção do conhecimento técnico-científico, o aperfeiçoamento cultural e o desenvolvimento de um pensamento reflexivo, crítico e responsável. São princípios básicos dessa política:

- ✓ Estímulo à formação generalista e pluralista, respeitada a especificidade do conhecimento;
- ✓ Incentivo a sólida formação geral, necessária para que o egresso possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento;
- ✓ Avaliação periódica das atividades desenvolvidas analisando além do desempenho técnico dos alunos as habilidades comportamentais.

#### **Política de Extensão e Pesquisa**

**Extensão:** O Centro Universitário Amparense - UNIFIA desenvolve atividades de extensão, compreendendo atividades que visam promover a articulação entre a Instituição e a comunidade,

permitindo, de um lado, a transferência para sociedade dos conhecimentos desenvolvidos com as atividades, assim como, a captação das demandas e necessidades da sociedade, pela Instituição, permitindo orientar a produção e o desenvolvimento de novos conhecimentos. As atividades de extensão, no âmbito do Centro Universitário Amparense - UNIFIA são realizadas sob a forma de eventos que compreendem ações de interesse técnico, social, científico, esportivo e artístico como ciclo de estudos, palestras, conferências, congressos, encontros, feira, festival, fórum, jornada, mesa redonda, reunião, seminários, minicursos e outros;

**Incentivo e preparo à pesquisa:** As atividades de preparo à pesquisa do Centro Universitário Amparense - UNIFIA ocorrem por meio dos Projetos Integradores e estão voltadas para a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual está inserida e alinhada a um modelo de desenvolvimento que privilegia, além do crescimento da economia, a promoção da qualidade de vida.

### **Política de Gestão Acadêmica**

A gestão acadêmica do Centro Universitário Amparense - UNIFIA dispõe de organização formal com estrutura simples, que visa propiciar à administração agilidade e flexibilidade para responder às exigências do mundo moderno.

As áreas de conhecimentos em que estão situados os cursos contarão com coordenações específicas e os cursos disporão de coordenadores próprios que darão cumprimento às Diretrizes Curriculares Nacionais, controle de frequência de professores e alunos, distribuição de cargas horárias, projetos pedagógicos e outras questões essenciais na vida dos cursos, conseqüentemente, da gestão acadêmica.

A estrutura organizacional caracteriza-se por níveis hierárquicos responsáveis pela formulação, deliberação e execução das atividades institucionais, que se interpenetram, objetivando a qualidade da formação profissional e da gestão, possibilitando a implantação das medidas.

Os órgãos de deliberação e de execução são concebidos com poucos níveis hierárquicos, uma vez que a hierarquia menos extensa contribui para tornar mais fácil a comunicação, exige menor controle burocrático, facilita a gestão de processos e de rotinas e a delegação de competências, podendo-se obter, em conseqüência, maior envolvimento dos corpos docente e discente, e técnico-administrativo. Essa estrutura permitirá instaurar processos de decisão mais ágeis, com participação dos diferentes segmentos que constituem a comunidade acadêmica, possibilitando aos setores autonomia e responsabilidade pelas decisões adotadas.

### **Política de Nivelamento**

Ao longo de vários anos de atuação, o Centro Universitário Amparense tem realizado criteriosa análise e profunda reflexão, sobre as provas de processos seletivos (notadamente as

redações) bem como sobre as dificuldades apresentadas pelos alunos, no desenvolvimento dos cursos, em vários temas oferecidos pelas escolas de base.

Tais dificuldades, além de impedirem o aluno de se desenvolver, têm sido motivo constante de reprovações e fracasso no curso superior.

A partir da apresentação de conclusões de trabalho realizado pela comunidade docente junto ao corpo discente, detectou-se a existência de um caminho a ser percorrido, na tentativa da busca de soluções que minimizassem o problema.

Surgiu então, a partir da proposta do Instituto Superior de Educação – ISE, a implantação de um programa de nivelamento, que oferecesse aos alunos a oportunidade de reverem e nivelarem seus conhecimentos, a fim de que pudessem acompanhar de forma eficiente o desenvolvimento natural do curso.

O objetivo do programa é de oferecer ao aluno ingressante, momentos de estudo e de revisão e de correção da defasagem de conteúdos básicos do ensino Médio, sem os quais, o aluno encontra sérias dificuldades em acompanhar o desenvolvimento natural do curso.

Tem como público alvo os alunos ingressantes nos diversos cursos da Instituição. As diretrizes de desenvolvimento do programa, estabelecidas em projeto específico, são:

- Para desenvolvimento do programa são contratados pela Mantenedora, professores de Língua Portuguesa, Matemática, Química, Física e Biologia;
- A participação do aluno é voluntária e gratuita;
- Aluno inscrito para participar do programa assume compromisso de efetivamente assistir às aulas bem como desenvolver todas as atividades acadêmicas propostas;
- As turmas serão formadas de acordo com o interesse dos alunos ingressantes manifestado pelo requerimento de matrícula, protocolado na Coordenadoria de Registros Acadêmicos;
- Formadas as turmas, com os alunos ingressantes, em havendo vagas remanescentes, poderão participar do programa alunos de outras turmas da IES.

### **Política de Monitoria**

Entende-se por Monitoria as atividades de apoio às disciplinas do respectivo curso de graduação exercidas por alunos regularmente matriculados, com o objetivo de incentivá-los para a Carreira Docente.

As atividades de Monitoria, previstas em Regulamento Institucional e sob supervisão docente da área do saber, consistem em:

- orientação a alunos do curso em experiências, projetos, coleta de dados e levantamentos estatísticos;

- atendimento a alunos do curso para esclarecimento de dúvidas e dificuldades na aprendizagem;
- assessoramento às atividades práticas ou de campo executadas por alunos do curso;
- preparação de material didático, elaboração de exercícios práticos e colaboração no preparo e realização de seminários.

### **3.3 Objetivos do Curso**

O objetivo geral do curso de Graduação em Nutrição do UNIFIA/UNISEPE é propiciar ao aluno, ao longo de quatro anos, uma formação ética, generalista, crítica, comprometida e humanística, baseada em reflexões sobre a realidade econômica, política, social e cultural. Além disso, é objetivo do curso capacitar o futuro profissional a atuar com vistas à segurança alimentar e à atenção dietética em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição são essenciais, contribuindo, desta maneira, para a melhoria da qualidade de vida das pessoas.

O curso de Nutrição do UNIFIA tem como finalidades específicas:

- Educar através de um projeto pedagógico que tem como base a interdisciplinaridade dos diversos campos do saber;
- Promover, por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, todas as formas de conhecimento, com abertura às variadas concepções pedagógicas, sempre privilegiando a interdisciplinaridade e a ciência aplicada;
- Habilitar profissionais para organizar, planejar, administrar, avaliar e atuar pedagógica, científica e tecnicamente no âmbito do estado atual;
- Desenvolver atividades educativas, culturais, humanistas, técnicas e científicas que beneficiem efetivamente a comunidade onde se insere o UNIFIA;
- Proporcionar aos alunos um conhecimento básico guiado pelo conhecimento científico integrando teoria e prática, embasado pelo conhecimento do homem e sociedade, do conhecimento científico-tecnológico e conhecimento do corpo humano e seu desenvolvimento;
- Proporcionar a criação de cursos de pós-graduação na área da nutrição, conforme as necessidades regionais.

O curso de Nutrição do Centro Universitário Amparense - UNIFIA entende que os pressupostos teóricos devem ser buscados, discutidos e analisados em suas implicações e contextos de origem para que possam ser reelaborados e utilizados na multiplicidade das práticas profissionais para as quais os profissionais de Nutrição são exigidos na contemporaneidade.

### 3.4 Perfil Profissional do Egresso

A construção do perfil profissional dos egressos do curso de Nutrição do UNIFIA se baseia na Resolução do Conselho Nacional de Educação / Câmara de Ensino Superior (CNE/CES) nº 05, de 07 de novembro de 2001 do Ministério da Educação, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (DCN) no país; seguindo as DCN, o perfil profissional do egresso do Centro Universitário Amparense – UNIFIA são:

- I. Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural;
- II. Nutricionista com Licenciatura em Nutrição capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição.

Ainda segundo esta diretriz, o artigo 4º descreve que o egresso graduado em Nutrição deve ter conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- I. **Atenção à saúde:** os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar 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;
- II. **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;
- III. **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, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;



- IV. **Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- V. **Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;
- VI. **Educação permanente:** os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas 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.

### 3.5 Estrutura Curricular

A proposta do Projeto Pedagógico do curso de Nutrição do UNIFIA contempla uma prática constante que reflita as ações vinculadas aos processos de ensino-aprendizado, tendo como foco o aluno como sujeito do processo de aprendizagem e o professor como facilitador do processo ensino-aprendizagem. Trata-se de uma proposta que objetiva conduzir o aluno a busca de informações atuais e inovadoras, que vão além do espaço das salas de aula.

Os conteúdos curriculares ofertados contemplam os eixos de formação propostos pelas diretrizes curriculares do curso de Nutrição, os quais se articulam dentro dos conteúdos de Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos.

A flexibilidade curricular permite a construção integrada de saberes e habilidades, incentivando sempre a realização de atividades relacionadas à Extensão, às Atividades Complementares e à Iniciação Científica. A estrutura curricular permite ainda a utilização de variadas técnicas de ensino, buscando articular a utilização da experiência prática de cada docente ao conhecimento.

Além disso, a estrutura curricular permite o aluno refletir sobre a realidade social, com estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, que favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais e a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

A interdisciplinaridade é estimulada através da integração de conteúdos e atividades das diferentes disciplinas que compõem a matriz curricular do curso. No início do curso, o estudante é

apresentado a áreas de conhecimento das ciências humanas, biológicas e sociais, possibilitando a formação de um conhecimento que servirá de base para o aprofundamento posterior dos conteúdos inerentes à formação do profissional nutricionista. Além disso, a disciplina Metodologia da Pesquisa Científica já é oferecida no 2º semestre, com o objetivo de estimular atividades relacionadas à pesquisa desde o início do curso.

A partir do segundo ano, disciplinas específicas do curso são inseridas, articuladas dentro das três grandes áreas do curso de nutrição: nutrição em saúde pública, nutrição clínica e administração em unidades de alimentação e nutrição. Problemas de saúde de maior complexidade que têm como causas uma alimentação inadequada nas diferentes fases da vida, e suas consequências na qualidade de vida do indivíduo ou populações são objetos de estudo em algumas disciplinas oferecidas pelo UNIFIA. Além disso, de forma inovadora, conceitos atuais fazem parte de disciplinas oferecidas aos alunos de graduação, como as disciplinas de Alimentos Funcionais e Nutrição em Estética.

A partir do sexto período, a estrutura curricular permite o desenvolvimento do Estágio Supervisionado, proporcionando ao aluno a experiência prática profissional em cenários diversificados, dentre eles: merenda escolar, unidades básicas de saúde, rede hospitalar, creches, Unidades de Alimentação e Nutrição, dentre outros. O Centro Universitário Amparense, para auxiliar com as questões sociais do município de Amparo, instalou na sua estrutura um ambulatório nutricional, denominado Nutrifia, utilizado como opção de campo de estágio na Área de Nutrição Social, uma vez que este ambulatório atende a comunidade de Amparo e recebe pacientes encaminhados pela prefeitura do município.

Em paralelo às disciplinas e ao estágio curricular, os acadêmicos desenvolvem no último ano o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), o qual é orientado por professor institucional, e resulta na elaboração de um artigo científico. Os resultados são socializados em evento institucional.

Ao longo do curso, o estudante deve cumprir 188 (cento e oitenta e oito) horas de atividades complementares, que incluem atividades como: monitoria, iniciação científica, atividades de extensão, cursos extracurriculares, além de participações em palestras, congressos, oficinas e outros eventos científicos e culturais. Além das 188 horas, são cumpridas 732 horas de estágio curricular supervisionado e 100 horas de trabalho de conclusão de curso, totalizando 3660 horas.

<b>1º semestre</b>			
<b>Disciplinas</b>	<b>Nº semanal</b>	<b>Carga horária</b>	
	<b>Crédito</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Anatomia e fisiologia I	<b>4</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
Bioestatística	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>-</b>
Bioquímica	<b>2</b>	<b>36</b>	<b>4</b>
Citologia, Histologia e Embriologia	<b>4</b>	<b>70</b>	<b>10</b>

Homem, Saúde e Sociedade (Sociologia)	2	40	-
Interpretação e Composição de Textos	2	40	-
Microbiologia	2	34	6
Parasitologia	2	34	6
<b>Total do semestre</b>	20	334	66
		400	

<b>2º Semestre</b>			
<b>Disciplinas</b>	<b>Nº Semanal</b>	<b>Carga horária</b>	
	<b>Crédito</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Anatomia e fisiologia II	4	40	40
Biofísica	2	40	-
Biologia molecular	2	40	-
Bioquímica aplicada	2	40	-
Genética	2	40	-
Imunologia	2	40	-
Metodologia da pesquisa científica	2	40	-
Psicologia	2	40	-
Saúde coletiva e políticas públicas	2	40	-
<b>Total do semestre</b>	20	360	40
		400	

<b>3º Semestre</b>			
<b>Disciplinas</b>	<b>Nº Semanal</b>	<b>Carga horária</b>	
	<b>Crédito</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Assistência clínica e diagnóstica (interpretação de exames)	2	32	8
Bromatologia	2	40	-
Epidemiologia	2	40	-
Farmacologia	2	80	-
Fisiopatologia	4	40	-
Proteção ambiental e controle de infecção	2	40	-
Psicossomática	2	40	-
Saúde e humanidade (Antropologia)	2	40	-
Sistemas de informação na saúde (Informática)	2	-	40
<b>Total do semestre</b>	20	352	48
		400	

<b>4º Semestre</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>Nº Semanal</b>	<b>Carga horária</b>	
	<b>Crédito</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Avaliação nutricional	4	40	40
Dietoterapia I	4	70	10
Educação Nutricional	2	40	-
Higiene e legislação dos alimentos	2	40	-
Nutrição humana	2	40	-
Planejamento de cardápios	2	40	-
Técnica Dietética I	4	50	30
<b>Total do semestre</b>	<b>20</b>	<b>320</b>	<b>80</b>
		<b>400</b>	

<b>5º Semestre</b>			
<b>Disciplinas</b>	<b>Nº Semanal</b>	<b>Carga horária</b>	
	<b>Crédito</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Dietoterapia II	4	70	10
Nutrição em Saúde Pública	4	80	-
Planejamento e administração em serviços de alimentação e nutrição	4	80	-
Técnica Dietética II	4	50	30
<b>Total do semestre</b>	<b>16</b>	<b>270</b>	<b>50</b>
		<b>320</b>	

<b>6º Semestre</b>			
<b>Disciplinas</b>	<b>Nº Semanal</b>	<b>Carga horária</b>	
	<b>Crédito</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Alimentos funcionais	2	34	6
Bioética e Deontologia	2	40	-
Nutrição em Estética	2	40	-
Nutrição materna	2	40	-
Pesquisa e nutrição	2	30	10
Empreendedorismo	2	40	-
<b>Total do semestre</b>	<b>12</b>	<b>224</b>	<b>16</b>
		<b>240</b>	

Estágio Supervisionado I (Nutrição Social ou Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição)	12	--	244
<b>Total geral</b>	<b>24</b>	<b>484</b>	

7º Semestre			
Disciplina	Nº Semanal	Carga horária	
	Crédito	T	P
Tecnologia dos alimentos	2	34	6
Terapia nutricional e oncologia	2	40	-
Alimentação, exercício físico e envelhecimento	4	60	20
Tópicos especiais I	2	40	-
Tópicos especiais II	2	40	-
<b>Total do semestre</b>	12	214	26
		240	
Estágio Supervisionado II (Nutrição Social ou Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição)	12	--	244
<b>Total geral</b>	<b>24</b>	<b>484</b>	

8º Semestre			
Disciplina	Nº Semanal	Carga horária	
	Crédito	T	P
Fitoterapia aplicada à nutrição	2	34	6
Marketing aplicado à nutrição	2	40	-
Gastronomia funcional	2	20	20
Tópicos especiais III	2	40	-
Tópicos especiais IV	2	40	-
Optativas (Libras - Decreto 5626/2005)	2	40	-
<b>Total do semestre</b>	12	214	26
		240	
Estágio Supervisionado III (Nutrição Clínica)	12	--	244
<b>Total geral</b>	<b>24</b>	<b>484</b>	

<b>RESUMO</b>	
Total Carga Horária Teórica / Prática	<b>2.640</b>
Estágio Supervisionado	<b>732</b>
Atividades Acadêmicas, Científicas e Culturais (AACC)	<b>188</b>
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	<b>100</b>
<b>Total do curso</b>	<b>3660</b>

De acordo com a Resolução do Conselho Nacional de Educação / Câmara de Ensino Superior (CNE/CES) nº 05, de 07 de novembro de 2001 do Ministério da Educação, esta matriz curricular desenvolve os conteúdos essenciais ao Nutricionista dentro das linhas de formação, nas quais as disciplinas encontram-se distribuídas:

**I - Ciências Biológicas e da Saúde** – incluem-se aqui as disciplinas de Anatomia e Fisiologia I e II, Citologia, Histologia e Embriologia, Bioquímica, Microbiologia, Parasitologia, Biologia Molecular, Biofísica, Bioquímica Aplicada, Genética, Imunologia, Farmacologia, Fisiopatologia, Saúde Coletiva e Políticas Públicas, Assistência Clínica e Diagnóstica (Interpretação de Exames), Epidemiologia, Sistemas de Informação na Saúde (informática) e Nutrição em Saúde Pública.

**II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas** – incluem-se aqui as disciplinas de Homem, saúde e sociedade (Sociologia), Metodologia da Pesquisa Científica, Biofísica, Interpretação e composição de textos (Língua Portuguesa), Psicologia, Bioestatística, Psicossomática, Saúde e Humanidade (Antropologia), Metodologia Científica, Proteção Ambiental e Controle de Infecção, Educação Nutricional, Bioética e Deontologia, Empreendedorismo e Marketing Aplicado à Nutrição.

**III - Ciências da Alimentação e Nutrição** - incluem-se aqui as disciplinas de Avaliação Nutricional, Dietoterapia I, Nutrição Humana, Planejamento de Cardápios, Técnica Dietética I, Dietoterapia II, Planejamento e Administração em serviços de alimentação e nutrição, Técnica Dietética II, Alimentação, exercício físico e envelhecimento, Nutrição em Estética, Nutrição materna, Pesquisa em Nutrição, Tópicos Especiais I, Tópicos Especiais II, Tópicos Especiais III, Tópicos Especiais IV, Terapia Nutricional e Oncologia.

**IV - Ciências dos Alimentos** - incluem-se as disciplinas de Bromatologia, Higiene e Legislação dos Alimentos, Tecnologia dos Alimentos, Alimentos Funcionais, Fitoterapia Aplicada à Nutrição e Gastronomia Funcional.

### **3.6 Cálculo de Integralização Hora Aula X Hora Relógio**

O CNE/CES aprovou em 09.11.2006 o Parecer CNE/CES nº 261, com os procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, deste originando-se a Resolução CNE/CES nº 3/2007.

Por sua vez, em 31.01.2007, o Parecer CNE/CES nº 8, que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial, originou a Resolução CNE/CES nº 2 de 18.06.2007.

Face a estas resoluções, algumas considerações são julgadas pertinentes e procuram atender não só os interesses Institucionais, como também, a legislação e seus corpos docente e discente. Assim:

#### **Hora-aula:**

No conteúdo do Parecer 261/2006 e posterior Resolução, discute-se a quantidade de minutos da hora-aula, além da carga horária mínima dos cursos superiores que é mensurada em horas de atividades acadêmicas e de trabalho discente efetivo, o que se constitui uma forma de normatizar os cursos superiores, resguardando os direitos dos alunos e estabelecendo parâmetros inequívocos tanto para que as instituições de ensino superior definam as cargas horárias totais de seus cursos, quanto para o MEC e suas Comissões de Avaliação.

Assim, esta Resolução auxilia-nos quando traz a definição de hora-aula, dizendo ser uma medida decorrente de necessidades acadêmicas das Instituições de Educação Superior, paralelamente às questões de natureza trabalhista. Ainda, explica que a definição quantitativa em minutos do que consiste a hora-aula é uma atribuição das instituições de educação superior, desde que feita sem prejuízo ao cumprimento das respectivas cargas horárias totais dos cursos.

Diante desta explicação, oficial, e validada pelo MEC, podemos, enquanto Instituição de Ensino, definir como é computada nossa hora aula, com o devido registro neste Projeto Pedagógico e de acordo com nosso entendimento e a maneira como cumprimos.

O Parecer ou Resolução explicam ainda que devemos, enquanto Instituição de Ensino Superior, respeitar o mínimo dos duzentos dias letivos de trabalho acadêmico efetivo e as orientações das Diretrizes Curriculares, definir a duração da atividade acadêmica ou do trabalho escolar efetivo, que poderá compreender, entre outras, preleções e aulas expositivas e atividades práticas supervisionadas (laboratórios, atividades em biblioteca, iniciação científica, trabalhos individuais e em grupo, práticas de ensino no caso das licenciaturas, pesquisa bibliográfica, conferências e palestras, trabalhos de graduação (exceto TCC) e visitas documentadas mediante relatórios).

Diante destas explicações e tomando-se por base este curso de graduação, descreve-se:

A. carga Horária Total do Curso (CHTC), estabelecida em 3.660 horas; tempo de integralização

mínimo de 8 semestres ou 4 anos;

- B. menos 100 horas de Trabalho de Conclusão de Curso - TCC + 732 horas de Estágio Supervisionado + 188 horas de Atividades Acadêmicas, Científicas e Culturais, sobram 2.640 horas para carga horária teórica;
- C. destas 2.640h multiplicamos por 50 (132.000) para acharmos os minutos que fazemos e depois multiplicamos por 60 (158.400) para acharmos os minutos da hora-relógio. A diferença entre os minutos (26.400) deve ser dividida por 60 (minutos da hora-aula), resultando em 440h;
- D. o total de 440h é dividido ao longo dos 8 semestres do curso de graduação, resultando em 55h semestrais que, divididas por 20 semanas conforme LDB, perfazem um total de 2,75h ( $440:8:20= 2,75h$ ) semanais de estudo do discente.;

O tempo em falta é de trabalho discente nas seguintes atividades, definidas pelo Colegiado de Curso:

- Estudos em biblioteca;
- Estudos em laboratórios, que ficam abertos com a possível oferta de monitores para os acadêmicos;
- Estudo individual para provas;
- Trabalhos e seminários;
- Iniciação Científica atinente às Linhas de Pesquisa;
- Atividades em cada disciplina, de acordo com as necessidades de cada componente curricular.

Em resumo, a fórmula pensada é assim descrita:

- Do total da CHTC, retiram-se as horas destinadas a TCC, Estágio Supervisionado e Atividades Complementares;
- Do número obtido, multiplica-se por 50m e por 60m;
- Subtrai-se os 50 dos 60 minutos;
- Achado o número que deverá ser dividido por 60;
- Este número deverá ser dividido pelo total de semestres do curso estudado a fim de se ter com clareza como adequar o registro por semestre e por semanas;
- O total achado será o número de horas de efetivo trabalho discente necessário ao registro e controle.



### 3.7 Conteúdos Curriculares - ementário

#### 1º SEMESTRE:

##### **Anatomia e Fisiologia I:**

Estudo dos conceitos básicos de anatomia. Compreensão dos planos e eixos dos cortes anatômicos. Estudo sistematizado de órgãos e sistemas do corpo humano, bem como seu funcionamento. Fisiologia da membrana celular (meio interno, transporte de membrana, potencial de ação e de repouso). Sistema nervoso (neurofisiologia). Descrição morfofuncional dos sistemas ósseo, muscular, respiratório, circulatório e linfático, urinário, tegumentar, reprodutor, digestório, nervoso e órgãos do sentido e respectivas funções fisiológicas.

##### **Bibliografia Básica**

DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar:** para Estudantes de Medicina. São Paulo: 2 ed. Atheneu, 2007.

GUYTON, A.C.; HALL, J. E. **Tratado da Fisiologia Médica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

AIRES, M. M. **Fisiologia.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

TORTORA, G. **Corpo Humano:** Fundamentos de Anatomia e Fisiologia. Rio Grande do Sul: Artmed, 2006.

##### **Bibliografia Complementar**

ABRAHAMS, P.H.; MARKS, J. R., SANDY, C.; HUTCHINGS, R. **Atlas colorido de anatomia humana de McMinn.** 5. ed. São Paulo: Manole, 2005.

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

GUYTON, A.C.; HALL, J. E. **Fisiologia Humana e Mecanismos das Doenças.** 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

NETTER, Frank H. **Atlas de anatomia humana.** 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

##### **Bioestatística:**

Apuração de dados. Tipos de variáveis, distribuição de frequências: construção de tabelas e gráficos. Medidas de tendência central, de variabilidade, de associação e de correlação. Espaço amostral e probabilidade. Distribuições: binomial e normal. Métodos de coleta, tabulação e análise de fatos numéricos, nas ciências da vida ou a estatística aplicada às ciências da vida.

##### **Bibliografia Básica**

BUSSAB, W. O. **Estatística Básica.** São Paulo: Saraiva, 2010.

CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística – Princípios e Aplicações.** Rio Grande do Sul: Artmed, 2008.

VIEIRA, S. **Introdução a Bioestatística.** 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

CRESPO, A. A **Estatística Fácil**. 19.ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

### **Bibliografia Complementar**

BERQUÓ, E.S.; SOUZA, J.M.P et al. **Bioestatística**. 2.ed. São Paulo: EPU, 2006.

BERGUELMAN, B. **Curso Prático de Bioestatística**. São Paulo: FUNPEC, 2006.

COSTA NETO, P. L. O. **Estatística**. 2.ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2009.

MORETTIN, L. G. **Estatística Básica: Probabilidade Inferência**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2010.

### **Bioquímica:**

Introdução à bioquímica. A água como composto de interesse biológico. pH. Carboidratos, lipídeos, proteínas: conceito, classificação, importância biológica, propriedades químicas e estruturais. Enzimas, coenzimas, vitaminas e cinética enzimática.

### **Bibliografia Básica:**

BERG, J. M. et al. **Bioquímica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

LEHNINGER, A. C. et al. **Princípios de Bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

BRACHT, Adelar; ISHII - IWAMOTO, Emy Luiza (Org.). **Métodos de laboratório em bioquímica**. Barueri: Manole, 2003.

### **Bibliografia Complementar:**

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A. **Bioquímica Ilustrada**. São Paulo: 2 ed. Artes Médicas, 2002.

HART, T. **Microterrores: o guia completo das infecções bacterianas, virais e fúngicas que ameaçam a nossa saúde**. São Paulo: Ciranda cultural, 2010.

SACKHEIM, G. I. **Química e Bioquímica para ciências Biomédicas**. 8. ed. São Paulo: Manole, 2001.

BAYNES, J. W. **Bioquímica Médica**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

### **Citologia, Histologia e Embriologia:**

Métodos de estudo da célula. Estrutura, função e modelos moleculares da superfície da célula. Células procarióticas e eucarióticas. Parede celular e membrana plasmática. Componentes celulares. Núcleo: carioteca e cromatina. Ciclos celulares e fatores controladores. As etapas do desenvolvimento ontogenético. Aparelhos Reprodutores. Gametogênese: espermatogênese e ovogênese. Fecundação, clivagem e blastulação. Gastrulação. Organogênese. Métodos de estudo em histologia. Tecido epitelial, conjuntivo, adiposo, ósseo, nervoso, muscular, hematopoético e anexos.

### **Bibliografia Básica**

ALBERTS, B. B. et al. **Fundamentos da Biologia Celular: uma Introdução à Biologia Molecular da Célula**. Rio Grande do Sul: 2008.

DE ROBERTIS, E. M. F. **Bases da Biologia Celular e molecular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ALBERTS, B. B. **Biologia Molecular da Célula**. 5.ed. Rio Grande do Sul: Artmed, 2010.

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

#### **Bibliografia Complementar**

GARTNER, L. P. **Atlas Colorido de Histologia**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

CORMACK, D. H. **Fundamentos de Histologia**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Biologia Celular e Molecular**. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

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

#### **Homem, Saúde e Sociedade:**

Antropologia: origem e ramos. Antropologia cultural: campos e abordagens. Antropologia médica e Antropologia da doença. Representações socioculturais do corpo: na saúde, na doença e na morte. Instituições médicas e seus discursos. Outras práticas médicas: tradição, religião e cultura popular. A importância dos direitos humanos na sociedade. Cultura Afro, suas raízes e importância na sociedade brasileira.

#### **Bibliografia Básica:**

SCHAEFER, R.T. **Sociologia**. 6. ed. Rio Grande do Sul: Mc Graw Hill, 2006.

ARON, R. **As Etapas do pensamento sociológico**. 7.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010

DIAS, R. **Fundamentos da Sociologia Geral**. 4. ed. São Paulo: Alinea, 2009.

GOMES, M. P. **Antropologia**. São Paulo: Contexto, 2009.

#### **Bibliografia Complementar**

IANNI, O. **Raças E Classes Sociais No Brasil**. 2ª edição, São Paulo, Editora Brasiliense, 2004.

ARON, R. **As Etapas do pensamento sociológico**. 7.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

OGUISSO, T.; ZOBOLI, E. **Ética e Bioética: Desafios para a Enfermagem e a Saúde**. São Paulo: Manole, 2006.

PESSINI, L. **Bioética na Ibero-America: Histórias e Perspectivas**. São Paulo: Loyola, 2007.

#### **Interpretação e Composição de Textos:**

Elementos pré-textuais e seu papel na construção do texto. Conceito de texto. Fatores de textualidade. Estrutura básica da dissertação. Textos sobre temáticas em Educação Ambiental, Direitos Humanos e aspectos da cultura afro-brasileira e africana.

#### **Bibliografia Básica:**

BLIKSTEIN, I. **Técnicas de comunicação escrita**. São Paulo: 22 ed. Ática, 2010.

KOCHI, I. G. **A coesão textual**. São Paulo: Contexto, 2001.

NADER, P. **Introdução Ao Estudo Do Direito**, 3 ed., Rio de Janeiro: Editora Forense, 2010.

MOURA, A. A. **Qualidade e Gestão Ambiental**, 5 ed., São Paulo: Editora Juzrez de Oliveira, 2008.

#### **Bibliografia Complementar**

IANNI, O. **Raças e Classes Sociais No Brasil**. 2 ed, São Paulo: Editora Brasiliense, 2004.

NADER, P. **Introdução Ao Estudo Do Direito**, 3ª Edição, Rio de Janeiro: Editora Forense, 2010.

BECHARA, E. **Moderna Gramática Portuguesa**. 37. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2009.

BECHARA, E. **A Nova Ortografia**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

#### **Microbiologia:**

Introdução e a História da Microbiologia. Caracterização e classificação dos microrganismos. Estudo das características estruturais, fisiológicas, metabólicas das bactérias. Microbiota normal do organismo humano e principais grupos bacterianos de interesse médico humano. Mecanismos de patogenicidade microbiana; Nutrição, Metabolismo e Crescimento Bacteriano. Características gerais dos vírus e fungos. Estudo dos agentes físicos e químicos utilizados no controle de microrganismos; Ecologia dos microrganismos em alimentos, ar e água.

#### **Bibliografia Básica**

VERMELHO, A. B. **Práticas da Microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 8. ed. Rio Grande do Sul: Artmed, 2008.

HARVEY, R. A.; CHAMPE, P. C.; FISHER, B. **Microbiologia Ilustrada**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2008.

MEDRONHO, R. A. **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

#### **Bibliografia Complementar**

TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

BARBOSA, H. R. **Microbiologia Básica**. São Paulo: Atheneu, 1999.

MIMS, Cedric et al. **Microbiologia médica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2007.

#### **Parasitologia:**

Parasitologia humana; definição e termos técnicos em parasitologia; classificação dos seres vivos; estudos dos principais helmintos, protozoários.

#### **Bibliografia Básica**

CIMERMAN, B. **Parasitologia Humana e seus Fundamentos Gerais**. São Paulo: Atheneu, 2010.

NEVES, D. P. et al. **Parasitologia Humana**. 11.ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

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

FERREIRA, M. U. **Parasitologia contemporânea**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

#### **Bibliografia Complementar**

DOUGLAS, C. R. **Patofisiologia geral**: mecanismo da doença. São Paulo: Robe Editorial, 2000.  
LESER, W. **Elementos de Epidemiologia Geral**. São Paulo: Atheneu, 2002.  
CARLI, G. A. **Parasitologia Clínica**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2007.  
PEREIRA, Maurício Gomes. **Epidemiologia**: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

## 2º SEMESTRE:

### **Anatomia e Fisiologia II:**

Fundamentos teórico-práticos da terminologia e constituição dos órgãos e sistemas do corpo humano. Descrição morfofuncional dos sistemas circulatório, respiratório, digestório, urinário, genital, endócrino, tegumentar. Processamento de informações e fisiologia nos sistemas nervoso e sensorial. Fisiologia do sistema hematopoiético. Fisiologia do sistema cardiovascular. Fisiologia do sistema respiratório. Fisiologia do sistema renal.

### **Bibliografia Básica**

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar para o Estudante de Medicina**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.  
MACHADO, A. M. **Neuroanatomia Funcional**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2004  
SOBOTTA, J. **Atlas de Anatomia Humana v. 1 e 2**. 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.  
KOPF-Maier, P.; WOLF, H. **Wolf-Heidegger Atlas de Anatomia Humana**. v. 1 e 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

### **Bibliografia Complementar**

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.  
ABRAHAMS, P. H. **Atlas Colorido de Anatomia Humana**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.  
NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.  
MIRANDA, E. **Bases da Anatomia e Cinesiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2003.

### **Biofísica:**

Introdução à Biofísica. Estruturas moleculares. Fluidos nos Sistemas Biológicos. Água e Soluções: água, soluções, suspensões, difusão, pH e tampões, oxidação e redução em Biologia, soluções: métodos biofísicos de estudo. Estruturas supramoleculares: membranas Biológicas, Bioeletricidade, Biopotenciais, Bioeletrogênese. Contração Muscular. Radioatividade e Radiações em Biologia. Energia e o Corpo Humano. Fenômenos Ondulatórios: ondas, som, ultrassom, olho composto. Biofísica de Sistemas: biofísica da circulação sanguínea, biofísica da respiração, biofísica da função renal, biofísica da visão e da audição.

### **Bibliografia Básica**

HENEINE, I. F. **Biofísica Básica**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

VIEIRA, S. **Introdução a Bioestatística**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

OKUNO, E. et al. **Física para ciências Biológicas e Biomédicas**. São Paulo: Harbra, 1982.

DURÁN, J. E. R. **Biofísica Fundamentos e aplicações**. São Paulo: Prentice Hall, 2003.

### **Bibliografia Complementar**

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A. **Bioquímica Ilustrada**. São Paulo: 2 ed. Artes Médicas, 2002.

GARCIA, E. A. C. **Biofísica**. São Paulo: Sarvier, 1998.

NUSSENZVEIG, H. M. **Curso de física básica**. 4.ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2009.

### **Biologia Molecular:**

Princípios da Biologia Molecular: Estrutura de ácidos nucleicos. ;Introdução, replicação, mutação e reparo de DNA . Extração de DNA. Transcrição e processamento de RNA Enzimas de restrição. Código genético e síntese de proteínas. Controle da expressão gênica em procariotos e em eucariotos. Tecnologia do DNA recombinante. Marcadores moleculares

### **Bibliografia Básica**

DE ROBERTS, E. M. **As Bases da Biologia Celular e Molecular**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ALBERTS, B. B. et al. **Fundamentos da Biologia Celular – Uma Introdução à Biologia Molecular da Célula**. Rio Grande do Sul: Artes Médicas, 2005.

ALBERTS, B. B. **Biologia Molecular da Célula**. 5.ed. Rio Grande do Sul: Artmed, 2010.

BROWN, T. A. **Genética: Um Enfoque Molecular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

### **Bibliografia Complementar**

NELSON, D. L. et al. **Lehninger, Princípios de Bioquímica**. 4.ed. São Paulo: Savier, 2006.

LEWIN, B. **Genes IX**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2009.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Biologia Celular e Molecular**. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

GRIFFITHS, A. J. F. et al. **Introdução à Genética**. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

### **Bioquímica Aplicada:**

Estudo bioquímico teórico do metabolismo de carboidratos, lipídios, aminoácidos e proteínas, associando aspectos fisiológicos, nutricionais e patológicos. Energética bioquímica do metabolismo.

### **Bibliografia Básica**

BAYNES, J. **Bioquímica Médica**. São Paulo: Manole, 2007.

AIRES, M. M. **Fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

NELSON, D. L. et al. **Lehninger, Princípios de Bioquímica**. 4.ed. São Paulo: Savier, 2006.

UCKO, D. A. **Química para Ciências da Saúde**. 2.ed. São Paulo: Manole, 1992.

#### **Bibliografia Complementar**

MOURA, R. A. et al. **Técnicas de Laboratório**. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

BERG, J. M. et al. **Bioquímica**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

MARZOOCO, A. **Bioquímica Básica**. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

NELSON, D. L. et al. **Lehninger, Princípios de Bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Savier, 2006.

#### **Genética:**

Estudo sobre herança genética, análise de genealogias, divisão celular, bases cromossômicas da hereditariedade, alterações cromossômicas, determinação de sexo, mutações, síndromes (cromossômicas e genéticas), genética de população, aconselhamento genético, herança multifatorial, genética do desenvolvimento, genética do câncer e genética bioquímica: distúrbios do metabolismo.

#### **Bibliografia Básica**

BURNS, G. W. **Genética**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

JORDE, L. B.; CAREY, J. C.; BAMSHAD, M. **Genética Médica**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

GRIFFITHS, A.; MILLER, J.H.; et al. **Introdução à Genética**. 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

BROWN, T. A. **Genética: Um Enfoque Molecular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

#### **Bibliografia Complementar**

DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. **Bases da Biologia Celular e Molecular**. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

LEWIN, B. **Genes VII**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2001.

LEWIN, B. **Genes IX**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2009.

FARAH, S. **DNA: Segredos e Mistérios**. São Paulo: Sarvier, 2007.

#### **Imunologia:**

Introdução ao estudo da imunologia; Infecção e resistência; Generalidades sobre antígeno e anticorpos; Diferentes manifestações da reação antígeno-anticorpo; Imunidade Humoral; Imunidade Celular; Imunoprofilaxia.

#### **Bibliografia Básica**

FORTE, W. C. N. **Imunologia do básico ao aplicado**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2007.

ABBAS A. K.; LICHTMAN, A. H.; POBER, J. S. **Imunologia Celular & Molecular**. 6.ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2008.

STITES, D. P. **Imunologia Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

SILVA, W. D.; MOTA, I. **Imunologia Básica e Aplicada**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

#### **Bibliografia Complementar**

ROITT, I.; RABSON, A. **Imunologia**. 5.ed. São Paulo: Manole, 2009.

MALE, D **Imunologia**: Um resumo Ilustrado. 3.ed. São Paulo: Manole, 2002.

ABBAS A. K. **Imunologia Básica**. 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

DOAN, T.; MELVOLD, R. et al. **Imunologia Médica Essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

#### **Metodologia da Pesquisa Científica:**

Espaço interdisciplinar destinado a fazer ponte com a realidade do aluno, visando à análise global e crítica da realidade que ora se apresenta. Espaço que será utilizado para a integração horizontal das disciplinas do semestre, por meio de temas geradores, tendo como consequência a elaboração de artigos científicos para publicação em revistas especializadas. Textos sobre temáticas em Educação Ambiental, Direitos Humanos e aspectos da cultura afro-brasileira e africana.

#### **Bibliografia Básica**

MARCONI, M. A; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2010.

MARCONI, M. A; LAKATOS, E. M. **Metodologia científica**. 5. Ed. São Paulo: Atlas, 2010.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica**. 31. Ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

#### **Bibliografia Complementar**

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

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

CERVO, A. L. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson, 2009.

RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 37. Ed. Petrópolis: Vozes, 2010.

#### **Psicologia:**

Fundamentos da psicologia geral: origens, história, desdobramentos. Principais linhas teóricas: Behaviorismo, Psicanálise, Gestalt, Humanismo.

#### **Bibliografia Básica**

DAVIDOFF, L. L. **Introdução à psicologia** .3.ed. São Paulo: Pearson, 2009.

BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. **Psicologias**: uma introdução ao estudo de psicologia. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

JACQUES, M. G. O. et al. **Psicologia social contemporânea**. 12. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.



FRIEDMAN, H. S.; SCHUSTACK, M. W. **Teorias da personalidade**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011.

#### **Bibliografia Complementar**

BRAGHIROLI, E. M. et al. **Psicologia geral**. 27. ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

BLEGER, J. **Temas de psicologia**. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

SCHULTZ, D. P.; SCHULTZ, S. E. **História da psicologia moderna**. 9. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

MINICUCCI, A. **Psicologia aplicada à administração**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

#### **Saúde Coletiva e Políticas Públicas:**

Ensinar os alunos o mecanismo de funcionamento do sistema de saúde pública brasileiro, informá-los de aspectos relacionados à vigilância epidemiológica e instrumentalizá-los com a metodologia epidemiológica, instrumento básico de planejamento e avaliação do sistema público de saúde. O papel dos direitos humanos nas relações humanas.

#### **Bibliografia Básica**

MINAYO, M. C. S. et al. **Tratado de saúde Coletiva**. 2. ed. São Paulo: HUCITEC, 2009.

PEREIRA, M. **Epidemiologia: Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

FIGUEREDO, N. M. A. **Ensinando a cuidar em saúde Pública**. São Paulo: Yendes, 2008.

SILVA, G. C. **Saúde Pública: auto avaliação e revisão**. São Paulo: Atheneu, 2007.

#### **Bibliografia Complementar**

BURNS, G.W. **Genética**. Rio de Janeiro: Koogan, 2008.

GORDIS, J. **Epidemiologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2004.

CRUZ, I. B. M.; PASCHE, D. F. **A Saúde Coletiva**. Rio Grande do Sul: Unijui, 2006.

FORTE, W. C. N. **Imunologia do básico ao aplicado**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2007.

### **3º SEMESTRE:**

#### **Assistência Clínica e Diagnóstica (Interpretação de Exames):**

Promover o contato do aluno com os principais exames laboratoriais. Permitir uma melhor assistência ao paciente. Desenvolver o raciocínio clínico. Demonstrar ao aluno a diferença entre o exame normal e patológico nas áreas de bioquímica, imunologia, urinálises, parasitologia, hematologia, microbiologia e a coleta de sangue. Permitir que o aluno faça interpretação de alguns exames e estudo de caso.

#### **Bibliografia Básica**

RAVEL, R. **Laboratório clínico: Aplicações dos dados laboratoriais**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

LIMA, A.O.; SOARES, J.B.; GRECO, J.B. **Métodos de laboratório aplicados à clínica**. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

JAQUES WALLACH, M.D. **Interpretação de exames laboratoriais**. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

KONEMAN, E. W. et al. **Diagnóstico Microbiológico**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

#### **Bibliografia Complementar**

NICOLL, D.; MCPHEE, S.J.; PNORE, M. **Manual de exames diagnósticos**. 4.ed. Rio Grande do Sul: Artmed, 2007.

XAVIER, R.M.; ALBUQUERQUE, G.C.; BARROS, E. **Laboratório na prática clínica**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2005.

HENRY, J.B. **Diagnósticos clínicos e tratamento por métodos laboratoriais**. 20.ed. São Paulo: Manole, 2008.

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. **Tratado de fisiologia médica**. 10.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

#### **Bromatologia:**

Conceito e importância da bromatologia. Estudo químico e nutricional dos constituintes fundamentais dos alimentos. Determinação dos constituintes fundamentais dos alimentos

#### **Bibliografia Básica**

PALERMO, J. R. **Bioquímica da Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2008.

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia**. 3.ed. Rio Grande do Sul: Artmed, 2008.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2007.

EVANGELISTA, J. E. **Tecnologia de Alimentos**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

#### **Bibliografia Complementar**

BRACHT, A.; ISHII-IWAMOTO, E. L. **Métodos de Laboratório em Bioquímica**. São Paulo: Manole, 2003.

FRANCO, D. G. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. São Paulo: Unicamp, 2007.

GONÇALVES, É. C. B. A. **Química dos alimentos: a base da nutrição**. São Paulo: Varela, 2010.

#### **Epidemiologia:**

Estuda o processo saúde doença em coletividades humanas, analisando a distribuição e os fatores determinantes das enfermidades, agravos à saúde e eventos associados à saúde coletiva, propondo medidas específicas de prevenção, controle ou erradicação de doenças e indicadores que sirvam de suporte ao planejamento, administração e avaliação das ações de saúde.

### **Bibliografia Básica**

FARAH, S. **DNA: Segredos e Mistérios**. São Paulo: Sarvier, 2007.

MEDRONHO, Roberto A. (Edit.). **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

FORTE, W. C. N. **Imunologia do básico ao aplicado**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2007.

FILHO, N. A.; ROUQUARIOL, M. Z. **Introdução a Epidemiologia**. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

### **Bibliografia Complementar**

BURNS, G.W. **Genética**. Rio de Janeiro: Koogan, 2008.

GORDIS, J. **Epidemiologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2004.

ABBAS A. K. **Imunologia Básica**. 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

STITES, D. P. **Imunologia Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

### **Farmacologia:**

Farmacocinética; transporte de fármacos através de membranas biológicas; receptores farmacológicos; interação fármaco-receptor; agonismo e antagonismo farmacológico; ações de fármacos em sistemas fisiológicos específicos.

### **Bibliografia Básica**

CRAIG, C. R. et al. **Farmacologia Moderna com Aplicações Clínicas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

RANG, H. P. et al. **Farmacologia**. 6.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

HOWLAND, R. D. et al. **Farmacologia Ilustrada**. 3.ed. Rio Grande do Sul: Artmed, 2007.

KATZUNG, B. G. **Farmacologia Básica e Clínica**. 10.ed. Rio Grande do Sul: Mc Graw Hill, 2007.

### **Bibliografia Complementar**

NICOLL, D.; MCPHEE, S.J.; PNORE, M. **Manual de exames diagnósticos**. 4 ed. Rio Grande do Sul: Artmed, 2007.

KESTER, M.; VRANA, K. E. et al. **Farmacologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

SILVA, P. **Farmacologia**. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

HARDMAN, J.G.; GOODMAN, L.S.; GILMAN, A. **As bases farmacológicas da terapêutica**. 11.ed. Rio Grande do Sul: Mc Graw-Hill, 2006.

### **Fisiopatologia:**

Estudo da fisiopatologia dos órgãos e sistemas do corpo humano, com ênfase no quadro clínico (sinais, sintomas e métodos diagnósticos) das principais afecções dos sistemas: cardiovascular, respiratório, digestório, urinário, genital, musculoesquelético e nervoso. A disciplina proporciona subsídios para compreender o quadro clínico da doença, a fim de capacitar o aluno para o desenvolvimento de novos métodos de diagnóstico assim como novas ferramentas para o tratamento.

### **Bibliografia Básica**

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 8. ed. Rio Grande do Sul: Artmed, 2008.

NEVES, D. P. et al. **Parasitologia Humana**. 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2010

HINRICHSEN, S. D. **Doenças Infecciosas e Parasitárias**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

SILVA, W. D.; MOTA, I. **Imunologia Básica e Aplicada**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

#### **Bibliografia Complementar**

DOUGLAS, C. R. **Patofisiologia geral: mecanismo da doença**. São Paulo: Robe Editorial, 2000.

VERMELHO, A. B. **Práticas da Microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

CARLI, G. A. **Parasitologia Clínica**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

#### **Proteção Ambiental e Controle de Infecção:**

Meio ambiente, desenvolvimento sustentável e tecnologia limpa. Desenvolvimento de Ambiente: urbanização e alterações ambientais. Desequilíbrios Ambientais: os poluentes e seus efeitos acumulativos. Legislação ambiental. Principais processos poluentes e sua influência sobre os fatores bióticos e abióticos, utilização de bioindicadores ambientais. Problemas ambientais globais e formas de prevenção e controle da poluição ambiental. Gerenciamento de resíduos. Diagnóstico ambiental e estudo de impactos ambientais. Gerenciamento ambiental. Análises das águas de origem urbana e industriais, de águas residuárias e do solo.

#### **Bibliografia Básica**

RICHTER, C. A. **Tratamento de Água: Tecnologia Atualizada**. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

TOZONI, R.; FREITAS, C. **Educação Ambiental: Natureza, Razão e História**. 2.ed. São Paulo: Autores Associados, 2008.

PHILIPPI J. A. **Curso de Gestão Ambiental**. São Paulo: Manole, 2009.

REIGOTA, M. **Verde Cotidiano: o Meio Ambiente em Discussão**. 3.ed. Rio de Janeiro: Alii, 2008.

#### **Bibliografia Complementar**

SHIGUENOV, N. A. **Fundamentos da Gestão Ambiental**. São Paulo: Moderna, 2009.

ALMEIDA, J. R. **Gestão Ambiental para o Desenvolvimento Sustentável**. Rio de Janeiro: Thex editora, 2009.

TACHIZAWA, T. **Gestão Ambiental E Responsabilidade Social Corporativa**. 6 ed, São Paulo, Editora Atlas, 2009.

DIAS, G. F. **Educação Ambiental – Princípios e Práticas**. 7 ed, São Paulo: Gaia, 2004.

## **Psicossomática**

Compreensão dos fenômenos do desenvolvimento humano normal e patológico ligados ao corpo biológico e as suas relações com a psique, a mente e o meio ambiente. Estudo das bases fisiológicas do estresse e de seus mecanismos de adaptação. Entendimento das doenças orgânicas com descarga no corpo, considerando os aspectos biológicos e psicológicos.

### **Bibliografia Básica**

CAMON, V. A. A. et al. **Psicologia da Saúde**: um novo significado para prática clínica. São Paulo: Cengage Learning, 2009.

FUENTES, D. et al. **Neuropsicologia**: teoria e prática. Porto Alegre: Artmed, 2008.

BEAR, M. F.; CONNORS, B. W.; PARADISO, M. A. **Neurociências**: Desvendando o Sistema Nervoso. Porto Alegre: Artmed, 2008.

MELLO FILHO, J.; BURD, M. **Psicossomática hoje**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

### **Bibliografia Complementar**

VOLICH, R. M. **Psicossomática**: Clínica Psicanalítica. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2010.

CAMON, V. A. A. et al. **Psicologia da Saúde**: um novo significado para prática clínica. São Paulo: Cengage Learning, 2009.

SWARTZ, M. H. **Tratado de Semiologia Médica**: História e exame clínico. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

HIGGINS, E. S.; GEORGE, M. S. **Neurociências para a Psiquiatria Clínica**: A Fisiopatologia do comportamento e da Doença Mental. Porto Alegre: Artmed, 2010.

## **Saúde e Humanidade (Antropologia):**

A disciplina possibilita a compreensão da saúde e da doença como conceitos complexos que aproximam o biológico e o social e se inscrevem no contexto histórico de cada sociedade e na experiência concreta de cada sujeito. Trata da compreensão dos processos sociais que envolvem a saúde e a doença, aprofundando o conhecimento das suas influências, das suas diversidades e das suas estratégias de enfrentamento.

### **Bibliografia Básica**

HARDMAN, J. G.; GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. **As bases farmacológicas da terapêutica**. 11. ed. Rio Grande do Sul: Mc Graw-Hill, 2006.

GOMES, M. P. **Antropologia**. São Paulo: Contexto, 2009.

ARON, R. **As Etapas do pensamento sociológico**. 7. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

CANESQUI, Ana Maria (Org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

### **Bibliografia Complementar**

SWARTZ, M. H. **Tratado de Semiologia Médica**: História e exame clínico. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

JAQUES WALLACH, M.D. **Interpretação de exames laboratoriais**. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

OGUISSO, T.; ZOBOLI, E. **Ética e Bioética**: Desafios para a Enfermagem e a Saúde. São Paulo: Manole, 2006.

PESSINI, L. **Bioética na Ibero-America**: Histórias e Perspectivas. São Paulo: Loyola, 2007.

### **Sistema de Informação na Saúde (Informática)**

Meu Computador. Gerenciador de Arquivos. Lixeira. Programas Acessórios. Utilizando editor de textos: digitação, formatação. Inserindo imagens e tabelas. Criando índices. Utilizando planilhas de cálculos: elaboração, fórmulas, formatação, gráficos. Trabalhando com sistema operacional gráfico. Imprimindo textos e planilhas.

### **Bibliografia Básica**

NORTON, P. **Introdução à informática**. São Paulo: Makron Books, 2011.

VELLOSO, F. C. **Informática**: conceitos básicos. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução à informática**. 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

SILVA, M. G. **Informática**: terminologia básica - microsoft windows XP, microsoft office word 2007, microsoft office excel 2007, microsoft office access 2007, microsoft office powerpoint 2007. 2. ed. São Paulo: Erica, 2010.

### **Bibliografia Complementar**

MCFEDRIES, P. **Fórmulas e funções com microsoft office excel 2007**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

SOMMERVILLE, I.; RIBEIRO, A. M. A. **Engenharia de software**. 6. ed. São Paulo: Addison-Wesley, 2005.

CORNACHIONE JÚNIOR, E. B. **Informática aplicada às áreas de contabilidade, administração e economia**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

HETEM JUNIOR, A. **Computação gráfica**. Rio de Janeiro: LTC, 2006.

## **4º SEMESTRE:**

### **Avaliação Nutricional**

Métodos para diagnóstico e avaliação do estado nutricional individual e coletivo. Avaliação dietética: Técnicas e métodos de inquéritos alimentares. Antropometria: técnicas, padrões e análise. Avaliação clínica do estado nutricional. Avaliação bioquímica do estado nutricional. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Avaliação subjetiva global.

### **Bibliografia Básica**

SOBOTKA, L. **Bases da Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. **Psicologias**: uma introdução ao estudo de psicologia. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

WAITZBERG, D. L. **Guia Básico de Terapia Nutricional**: manual de boas práticas. São Paulo: 2 ed. Atheneu, 2007.

CUPPARI, L. **Nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: 2 ed. Manole, 2009.

### **Bibliografia Complementar**

FISBERG R. M.; SLATER, B. **Inquéritos Alimentares Métodos e Bases Científicas**. São Paulo: Manole, 2005.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: ROCA, 2005.

MARTINS, C. **Avaliação do Estado Nutricional e Diagnóstico**. Curitiba: Nutroclínica, 2008.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara, 2003.

### **Dietoterapia I**

Princípios básicos de dietoterapia. Atuação do nutricionista em dietoterapia. Avaliação do paciente hospitalizado. Padronização de dietas hospitalares. Dietoterapia nas diversas enfermidades do aparelho digestivo, nas doenças carenciais, neurológicas e alergias alimentares. Dietoterapia nas preparações para exames clínicos.

### **Bibliografia Básica**

CHEMIM, S. M.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. São Paulo: Manole, 2008.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2005.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E.; OLIVEIRA, A. (Edit.). **Manual de dietoterapia & avaliação nutricional**: serviço de nutrição e dietética do instituto do coração - HCFMUSP. São Paulo: Atheneu, 2006.

### **Bibliografia Complementar**

CARDOSO, H. **Nutrição e Metabolismo Nutrição Humana**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2006.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição Clínica: estudos de casos comentados**. São Paulo: Manole, 2009.

VANNUCCHI, H. **Nutrição e Metabolismo Nutrição Clínica**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2007.

WAITZBERG, D. L. **Dieta, Nutrição e Câncer**. São Paulo: Atheneu, 2010.

### **Educação Nutricional:**

Educação em saúde: comunicação e estratégias. Estudo do comportamento alimentar, formação de hábitos alimentares e o planejamento de atividades educativas de intervenção nutricional em indivíduos e/ou populações nos diferentes campos de atuação do nutricionista.

#### **Bibliografia Básica**

DURÁN, N.; MATTOSO, L. H. C.; MORAIS, P. C. **Nanotecnologia**: introdução, preparação e caracterização de nanomateriais e exemplos de aplicação. São Paulo: Artliber, 2006.

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

LIMA, U. A. **Biotecnologia industrial**: processos fermentados e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.

LOPEZ, R.P.S.; BOTELHO, R.B.A. **Álbum Fotográfico de Porções Alimentares**. São 24 Paulo: Metha, 2008.

#### **Bibliografia Complementar**

FISBERG R. M.; SLATER, B. **Inquéritos Alimentares Métodos e Bases Científicas**. São Paulo: Manole, 2005.

PHILLIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares**: uma visão nutricional. Barueri: Manole, 2004.

PALERMO, J. R. **Bioquímica da Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2008.

CARLI, G. A. **Parasitologia Clínica**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2007

### **Higiene e Legislação dos Alimentos:**

Aspectos de higiene na comercialização e consumo de alimentos. Toxinfecções alimentares: etiologia, diagnóstico e análise. Controle sanitário de alimentos. Conservação de alimentos. Órgãos fiscalizadores e legislação vigente para os diferentes tipos de alimentos.

#### **Bibliografia Básica**

REY, A. M. **Comer sem riscos 1**: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo: Livraria Varela, 2009.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. M. **Alimentos conforme a lei**. São Paulo: Manole, 2002.

#### **Bibliografia Complementar**

DE CARLI, G. A. **Parasitologia Clínica**. São Paulo: 2 ed. Atheneu, 2007.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003.

HAZELWOOD, D. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1998.



SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição: métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades**. São Paulo: 3 ed. Livraria Varela, 2008.

### **Nutrição Humana:**

Estudo dos nutrientes nos aspectos bioquímicos e fisiológicos: proteínas, lipídeos, carboidratos, vitaminas, minerais, água e fibras. Balanço energético, metabolismo e recomendações em humanos saudáveis. Planejamento dietético e DRI's.

#### **Bibliografia Básica**

OLIVEIRA, D. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 1998.

CARLI, G. A. **Parasitologia Clínica**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

MICHAEL, J. G. **Introdução à Nutrição Humana**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2005.

BACURAU, R. F. **Nutrição e suplementação esportiva**. 6. ed. São Paulo: Phorte, 2009.

#### **Bibliografia Complementar.**

EUA. AMERICAN ACADEMY OF PEDIATRICS. **Manual de nutrição pediátrica**. São Paulo: Pharmapress, 2011.

CUPPARI, L. **Nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: 2 ed. Manole, 2009.

SOBOTKA, L. **Bases da Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

SHIGUENOV, N. A. **Fundamentos da Gestão Ambiental**. São Paulo: Moderna, 2009.

### **Planejamento de Cardápios**

Planejamento de cardápios para coletividades. Definição e objetivo do planejamento de refeições. Critérios para a elaboração de cardápios, planejamento de refeições e tipos de serviço em nutrição e dietética. Previsão quantitativa de gêneros. Variações do cardápio quanto à composição em nutrientes e consistência.

#### **Bibliografia Básica**

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 5. ed. Caxias do Sul: Educs, 2000.

CARLI, G. A. **Parasitologia Clínica**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição Clínica: Estudos de casos comentados**. São Paulo: Manole, 2009.

PALERMO, J. R. **Bioquímica da Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2008.

#### **Bibliografia Complementar**

BARRETO, R. **Passaporte para o sabor: Tecnologias para a elaboração de cardápios**. São Paulo: 6 ed. Senac, 2005.

GOMENSORO, M. L. **Pequeno Dicionário de Gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo: Manole, 2009.

BENEDICTO, M. L.; REGGIOLLI, M. R. **Manual de Dietas para o Restaurante Industrial**. São Paulo: Atheneu, 1997.

## **Técnica Dietética I**

Pesos e medidas. Diferentes índices utilizados para as conversões e cálculos de alimentos: Fator de correção, índice de conversão (fator de rendimento), porcionamento (correlação entre peso e volume). Planejamento e cálculo dietético. Avaliação e orientação de uma dieta adequada para adultos sadios. Uso de tabelas de composição de alimentos. Estudo das alterações sofridas em decorrência dos diversos procedimentos de armazenamento e preparo a que são submetidos os alimentos (leite, ovos, carnes, leguminosas, hortaliças, frutas, cereais e gorduras) previamente ao consumo humano. Objetivos e fases gerais de preparo de alimentos e processos de cocção. Análise sensorial de alimentos.

### **Bibliografia Básica**

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

SARAIVA. **Segurança e medicina do trabalho**. 15. ed. São Paulo: Saraiva, 2015.

OLIVEIRA, C. A. D. **Manual prático de saúde e segurança do trabalho**. São Caetano do Sul: Yendis, 2009.

HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R. **Nutrição esportiva: uma visão prática**. 2. ed. Barueri: Manole, 2008.

### **Bibliografia Complementar**

BENEDICTO, M. L.; REGGIOLLI, M. R. **Manual de Dietas para o Restaurante Industrial**. São Paulo: Atheneu, 1997.

HAZELWOOD, D. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1998.

SILVA, E. **Conservação de alimentos**. São Paulo: ed. Scipione, 2004.

WRIGHT, J. **Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: ed. Marco Zero, 2007.

## **5º SEMESTRE:**

### **Dietoterapia II**

Dietoterapia nas enfermidades: metabólicas, endócrinas, dislipidemias, cardiovasculares, renais, hepáticas, queimaduras, poli traumas, cirurgias doenças infecto- contagiosas e imunossupressoras e gestações de alto risco. Suporte nutricional (nutrição enteral e parenteral).

### **Bibliografia Básica**

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. São Paulo: 4 ed. Manole 1999.

MACHADO, A. M. **Neuroanatomia Funcional**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. São Paulo: 2 ed. Atheneu, 1998.

CHARRO, M. A. et al. **Manual de avaliação física**. São Paulo: Phorte, 2010.

### **Bibliografia Complementar**

CAMPADELLO, P. **Terapia Nutricional pela Reeducação Alimentar & Atividade Física**. São Paulo: Madras, 2006.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

LIMA, A.O.; SOARES, J.B.; GRECO, J.B. **Métodos de laboratório aplicados à clínica**. 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

SHIGUENOV, N. A. **Fundamentos da Gestão Ambiental**. São Paulo: Moderna, 2009.

### **Nutrição em Saúde Pública**

Determinantes econômicos, políticos e sociais do estado nutricional da população. Sistema alimentar no Brasil e no mundo. Principais problemas nutricionais. Planejamento e avaliação de programa de nutrição em saúde pública. Política dos programas de nutrição em saúde pública existentes no país. Organizações nacionais e internacionais ligadas à alimentação. Vigilância nutricional. Atuação do nutricionista como profissional de saúde nos diferentes setores de atendimento primário, secundário e terciário. Noções gerais de administração voltada para os serviços de saúde pública. Funcionamento, organização e estruturação de serviços de saúde comunitária. Órgãos centrais e regionais de saúde. Caracterização dos planos de ações de saúde do país.

### **Bibliografia Básica**

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. São Paulo: 2 ed. Atheneu, 1998.

JACQUES, M. G. O. et al. **Psicologia social contemporânea**. 12. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

NÓBREGA, F. J. **Distúrbios da Nutrição**. Porto Alegre: Revinter, 1998.

SCLIAR, M. et al. **Saúde pública: histórias, políticas e revolta**. São Paulo: Scipione, 2002.

### **Bibliografia Complementar**

CAMPOS, S. W. G. **Tratado de Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2009.

SILVEIRA, M. M. **Política Nacional de Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Revan, 2007.

MANUAIS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE: serão disponibilizados no portal.

SOARES, J. **Métodos de laboratório aplicados a clínica: técnica e interpretação**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

### **Planejamento e administração em serviços de Alimentação e Nutrição**

Conceitos básicos de administração e organização: organograma de um serviço de alimentação. Tipos de serviços de alimentação. Planejamento dos recursos físicos: setoriamento e fluxograma. Funcionamento do serviço de alimentação. Política e previsão de compras. Controle de custos. Avaliação: controle de estoque. Dimensionamento e seleção de pessoal. Escala de férias e folgas. Treinamento de pessoal. Elaboração de rotinas e roteiros de serviços. Impressos. Avaliação de

serviços de alimentação. Segurança do trabalho. Tipos de serviços de alimentação e sua influência na área física. Análise de pontos críticos. Direitos Humanos e a Relação com a Gestão Empresarial.

### **Bibliografia Básica**

BENEDICTO, M. L.; REGGIOLLI, M. R. **Manual de Dietas para o Restaurante Industrial**. São Paulo: Atheneu, 1997.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação**. São Paulo: Manole, 2002.

SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição: métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades**. São Paulo: Livraria Varela, 2008.

MINTZBERG, H. **Criando organizações eficazes**. São Paulo: Atlas, 2009.

### **Bibliografia Complementar**

FAISSAL, R.; PASSOS, A. E. V. M.; MENDONÇA, M. C. F.; ALMEIDA, W. M. C. A. **Atração e seleção de pessoas**. Rio de Janeiro: FGV, 2008.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2008.

MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. M. F. **Alimentos conforme a lei**. São Paulo: Manole, 2002.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2007.

### **Técnica Dietética II**

Alterações físicas e químicas da dieta normal: Planejamento, cálculo dietético e elaboração de cardápios. Alimentação alternativa: vantagens, desvantagens, fatores antinutricionais, preparações. Suplementos nutricionais. Interações nutriente-nutriente.

### **Bibliografia Básica**

DURÁN, N.; MATTOSO, L. H. C.; MORAIS, P. C. **Nanotecnologia: introdução, preparação e caracterização de nanomateriais e exemplos de aplicação**. São Paulo: Artliber, 2006.

SARAIVA. **Segurança e medicina do trabalho**. 15. ed. São Paulo: Saraiva, 2015.

OLIVEIRA, C. A. D. **Manual prático de saúde e segurança do trabalho**. São Caetano do Sul: Yendis, 2009

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2007.

### **Bibliografia Complementar**

CAMARGO E. B. **Técnica Dietética**. São Paulo: Atheneu, 2008.

HAZELWOOD, D. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1998.

SILVA, E. **Conservação de alimentos**. São Paulo: Scipione, 2004.

WRIGHT, J. **Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007.

### **Alimentos Funcionais**

Alimentos e saúde. Alimentos funcionais na prevenção de doenças. Alimentos funcionais: fontes, legislação, controle de qualidade e rotulagem.

#### **Bibliografia Básica**

DUARTE, V. **Alimentos funcionais**. São Paulo: Artes e Ofícios, 2009.

DOLINSKY, M. **Nutrição funcional**. São Paulo: Metha, 2009.

MONTANARINI, M. **Soja: nutrição e gastronomia**. São Paulo: Senac, 2009.

BRASIL. INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. Processamento de frutos. Fortaleza: Edições Demócrito da Rocha, 2004.

#### **Bibliografia Complementar**

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

MIMS, C. et al. **Microbiologia médica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

COULATE, T. P. **Alimentos: a química e seus componentes**. São Paulo: Manole, 2002.

FISBERG, R. M.; SLATER, B. **Inquéritos Alimentares Métodos e Bases Científicas**. São Paulo: Manole, 2005.

### **Bioética e Deontologia**

Noções de ética profissional. Atividades do profissional nutricionista nas diferentes áreas de atuação. Legislação que rege e regulamenta o exercício profissional. Órgãos representantes. Direitos Humanos e Relações étnico-raciais.

#### **Bibliografia Básica**

BELLINO, F. **Fundamentos de Bioética**. São Paulo: Edusc, 1997.

SINGER, P. **A ética na Alimentação**. São Paulo: Campus, 2007.

SIQUEIRA, J. E. **Ética, ciência e responsabilidade**. São Paulo: Loyola, 2005.

PESSINI, L. **Bioética- alguns desafios**. São Paulo: Loyola, 2001.

#### **Bibliografia Complementar**

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**. Rio de Janeiro: 4 ed. Elsevier, 2003.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS **Inserção Profissional dos Nutricionistas no Brasil**. Brasília: CFN, 2006.

LOLAS, F. **Bioética**. São Paulo: 2 ed. Loyola, 2005.

DORNELLES, João Ricardo, **O Que São Direitos Humanos?** São Paulo, Editora Brasiliense, 2006, coleção primeiros passos.

## **Nutrição em Estética**

Nutrição e estética. Legislação e ética. Envelhecimento cutâneo. Fisiologia da pele e fisiologia da inflamação. Desordens estéticas: avaliação clínico-nutricional, fisiopatologia, terapia e recomendações nutricionais. Dietas da moda. Spa. Nutrição aplicada à estética.

### **Bibliografia Básica**

COULATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. Porto Alegre: 3 ed. Artmed, 2004.

KRAUSE, S. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: 11ed. Roca, 2005.

SCHNEIDER, A. **Nutrição Estética**. São Paulo: Atheneu, 2009.

BAUMANN, L.; WEISBERG, E. **Dermatologia cosmética: princípios e prática**. Rio de Janeiro: Revinter, 2004.

### **Bibliografia Complementar**

FERRO, D. **Fitoterapia: conceitos clínicos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

LEHNINGER, A.L.; NELSON, D. L. **Princípios de Bioquímica**. São Paulo: 3 ed. Sarvier, 2002.

XAVIER, R. M.; ALBUQUERQUE, G.C.; BARROS, E. **Laboratório na prática clínica**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2005.

PALERMO, J. R. **Bioquímica da Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2008.

## **Nutrição Materna**

Introdução ao estudo da Nutrição Materno-infantil. Ajustes fisiológicos na gestação. Assistência pré-natal. Avaliação e diagnóstico nutricional da gestante, nutriz e lactente. Intercorrências e complicações da gestação. Estudo das recomendações nutricionais e planejamento dietético para o grupo materno-infantil. Aleitamento materno e alimentação complementar. Atenção aos agravos mais comuns na infância

### **Bibliografia Básica**

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria** 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

DOUGLAS, C. R. **Fisiologia aplicada à nutrição**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

HOCKENBERRY, M. J.; WINKELSTEIN, M. L. W. **Fundamentos de enfermagem pediátrica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

WONG, D. L. **Enfermagem pediátrica: elementos essenciais a intervenção efetiva**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

### **Bibliografia Complementar**

NEME, B. **Obstetrícia básica**. 3. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.

VIEBIG, R. F.; NACIF, M. A. L. **Avaliação Antropométrica nos Ciclos da Vida**. São Paulo: Metha, 2008.

GUYTON, A. C. **Fisiologia Humana**. Editora Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro, 2011.

NÓBREGA, F.J. **Distúrbios da nutrição na infância e adolescência**. 2 ed. Revinter, 2007.

## **Pesquisa e Nutrição**

Trabalhar os aspectos experimentais relacionados à nutrição e pesquisa e validação de nutrientes através da pesquisa com métodos reconhecidos e válidos por departamentos de referência e excelência em pesquisa. Espaço que será utilizado para a integração horizontal das disciplinas do semestre, por meio de temas geradores, tendo como consequência a elaboração de projeto que dará origem ao Trabalho de Conclusão de curso e posterior publicação em revistas especializadas.

### **Bibliografia Básica**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: 2 ed. Atheneu, 2008.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentos especiais e irradiados, coadjuvantes, contaminação, interação**. São Paulo: Atheneu, 2009.

NADER, P. **Introdução ao estudo do direito**, 3ª Edição, Rio de Janeiro, Editora Forense, 2010.

PESSINI, L. **Bioética e Longevidade Humana**. São Paulo: Loyola, 2006.

### **Bibliografia Complementar**

ALMEIDA, T.C.A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M.H.; SILVA, M. A. A. P. **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

ANDRADE, A. **Animais de Laboratório: criação e experimentação**. Rio de Janeiro: Fiocruz 2006.

BELLINO, F. **Fundamentos de Bioética**. São Paulo: Edusc, 1997.

GAVA, A. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

## **Empreendedorismo**

Empreendedor. Inovação e criatividade. Oportunidades de negócios. Avaliação da viabilidade da oportunidade. Preparação do plano de negócio. Sistema de apoio financeiro e gerencial ao pequeno empresário

### **Bibliografia Básica**

BRUM, A. M. **Endomarketing de A a Z**. São Paulo: Integrari, 2010.

MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução a administração**. São Paulo: Atlas, 2009.

VAZ, C. A. **Google Marketing**. São Paulo: Novatec, 2010.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 3 ed. São Paulo: Campus, 2008.

### **Bibliografia Complementar**

CHURCHILL, J. ; PETER, J. P. **Marketing: criando valor para os clientes**. São Paulo: Saraiva, 2000.

KOTLER, P. **Administração de marketing**. São Paulo: 12 ed. Prentice Hall, 2009.

BERNARDI, L. A. **Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas**. São Paulo: Atlas, 2003.

DORNELAS, J. C. A. **Plano de negócios: seu guia definitivo - o passo a passo para você planejar e criar um negócio de sucesso**. Rio de Janeiro: Elsevier, Campus, 2011.

## **Estágio Supervisionado I**

Vivência prática do Atendimento Nutricional na clínica de Nutrição NUTRIFIA, onde o aluno fará avaliação do estado nutricional dos pacientes, fará diagnóstico nutricional, montagem de dietas e acompanhamento de seus pacientes. Técnicas para avaliação antropométrica de pacientes nos vários níveis. Solicitação, interpretação e utilização de exames bioquímicos. Estudo e acompanhamento de casos clínicos. Discussão e apresentação de casos clínicos.

### **Bibliografia Básica**

CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística** – Princípios e Aplicações. Rio Grande do Sul: Artmed, 2008.

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

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. São Paulo: 2 ed. Atheneu, 1998.

BAUMANN, Leslie; WEISBERG, Edmund. **Dermatologia cosmética: princípios e prática** . Rio de Janeiro: Revinter, 2004.

### **Bibliografia Complementar**

NUNES, F. O. **Segurança e saúde no trabalho: esquematizada**. 2. ed. São Paulo: Método, 2014.

WAITZBERG, D. L. **Guia Básico de Terapia Nutricional: manual de boas práticas**. São Paulo: 2 ed. Atheneu, 2007.

LIMA, A.O.; SOARES, J.B.; GRECO, J.B. **Métodos de laboratório aplicados à clínica**. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

SHIGUENOV, N. A. **Fundamentos da Gestão Ambiental**. São Paulo: Moderna, 2009.

## **7º SEMESTRE:**

### **Tecnologia dos Alimentos**

Conservação de alimentos pelo calor, frio, eliminação de água e fermentação. Processos de utilização de enzimas. Processos de industrialização de alimentos de origem animal e vegetal. Princípios gerais dos métodos de controle dos alimentos nos aspectos bioquímicos, físicos e microbiológicos de matéria prima e produto final. Propriedades sensoriais. Sanitização de indústria de alimentos. Processo de maturação de frutas, substâncias tóxicas em alimentos. Análise sensorial.

### **Bibliografia Básica**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

DOUGLAS, C. R. **Fisiologia aplicada à nutrição**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

NUNES, F. O. **Segurança e saúde no trabalho: esquematizada**. 2. ed. São Paulo: Método, 2014.

COSTA, R. F. **Composição corporal: teoria e prática da avaliação**. São Paulo: Manole, 2001.



### **Bibliografia Complementar**

SINGER, P. **A ética na Alimentação**. São Paulo: Campus, 2007.

FARROW, J. **Chocolate**. São Paulo: Manole, 1998.

GAVA, A. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Artmed, 2007.

### **Terapia Nutricional e Oncologia**

Conceitos básicos de oncologia. Epidemiologia do câncer. Tratamentos e condutas nutricionais em câncer malignos.

#### **Bibliografia Básica**

WAITZBERG, D. L. **Dieta, nutrição e câncer**. São Paulo: Atheneu, 2006.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. São Paulo: Atheneu, 2006.

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. São Paulo: Unicamp, 2007.

SMELTZER, S. C.; BARE, B. G. **Tratado de enfermagem médico-cirúrgica**. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

#### **Bibliografia Complementar**

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

WAITZBERG, D. L. **Guia Básico de Terapia Nutricional: manual de boas práticas**. São Paulo: 2 ed. Atheneu, 2007.

WAITZBERG, D. L.; CAMPOS, C. C. **Manual de Terapia Nutricional Em Oncologia do Icesp**. São Paulo: Atheneu, 2011.

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

### **Alimentação, Exercício Físico e Envelhecimento.**

Fundamentos de fisiologia e bioquímica do exercício. Metabolismo energético no exercício.

Necessidades e recomendações nutricionais no exercício. Avaliação da composição corporal de atletas.

Planejamento dietético pré, durante e pós-exercício. Suplementos alimentares e recursos ergogênicos.

Complicações nutricionais do idoso. Planejamento de cardápios para idosos, suporte nutricional, dietoterapia nas patologias mais incidentes.

#### **Bibliografia Básica**

KLEINER, S. M.; GREENWOOD-ROBINSON, M. **Nutrição para o treinamento de força**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2009.

CAMPADELLO, D. **Terapia Nutricional Pela Reeducação Alimentar e Atividade Física**. São Paulo: Masdras, 2004.

VITOLLO, M. R. **Nutrição da Gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

POWERS, S. K. **Fisiologia do Exercício**. São Paulo: 3 ed. Manole, 2000.

### **Bibliografia Complementar**

WOLINSKY, I. **Nutrição no exercício e no esporte**. São Paulo: 2 ed. Roca, 2002.

BIESEK, S.; AZEN, L. A.; GERRA, I. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. São Paulo: 2 ed. Manole, 2010.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

VANNUCCHI, H. **Nutrição e Metabolismo Nutrição Clínica**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2007.

### **TÓPICOS ESPECIAIS I:**

Desenvolvimento de assuntos atuais, controversos e/ou inovadores, trabalhando a Leitura, interpretação e conhecimento. Diferentes linguagens. Estilos e gêneros discursivos. Qualidade do texto. Produção de texto.

### **Bibliografia Básica**

KOCH, I. G. V. A. **Coerência Textual**. 15. ed. São Paulo: Contexto, 2001.

BLENKSTEEN, I. **Técnicas de Comunicação Escrita**. 23. ed. São Paulo: Ática, 2010.

VIANA, A. C. M. **Roteiro de Redação: Lendo e Argumentando**. São Paulo: Scipione, 2010.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica**. 31. Ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

### **Bibliografia Complementar**

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

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010

CERVO, A. L. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson, 2009 .

RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 37. Ed. Petrópolis: Vozes, 2010

### **TOPICOS ESPECIAIS II:**

Desenvolvimento de assuntos atuais, controversos e/ou inovadores de interesse para o ensino em Nutrição, que visem desenvolver no aluno competências para: promover ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo; avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas às atividades do nutricionista, fundamentadas cientificamente; conhecer e aplicar métodos e técnicas de investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos e científicos; realizar e interpretar análises individuais e de coletividades seguindo padrões de avaliação e controle de qualidade, nos termos da legislação vigente; com base em análise das avaliações aplicada no ENADE de acordo com levantamento prévio realizado, sendo o foco em Imunologia, Bioquímica, Dietoterapia, Terapia Nutricional.

### **Bibliografia Básica**

BARBOSA, H. R. **Microbiologia Básica**. São Paulo: Atheneu, 1999.

BERGUELMAN, B. **Curso Prático de Bioestatística**. São Paulo: FUNPEC, 2006.

CORMACK, D. H. **Fundamentos de Histologia**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.  
HOCKENBERRY, M. J.; WINKELSTEIN, M. L. **Wong fundamentos de enfermagem pediátrica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

### **Bibliografia Complementar**

CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística – Princípios e Aplicações**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2008.  
NUNES, F. O. **Segurança e saúde no trabalho: esquematizada**. 2. ed. São Paulo: Método, 2014.  
LOPEZ, R.P.S.; BOTELHO, R.B.A. **Álbum Fotográfico de Porções Alimentares**. São Paulo: Metha, 2008.  
LIMA, U. A. **Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.

### **Estágio Supervisionado II**

Vivência prática da produção de refeições coletivas, seja esse um restaurante ou uma unidade de alimentação e nutrição institucional, no âmbito de planejamento de cardápios, custos, valor nutricional e adequação nutricional, gestão de funcionários e higiene e qualidade em alimentação. Introdução do estagiário para atuar em hospital geral, especializado, saúde pública, merenda escolar, Programa de Saúde Familiar. Técnica de abordagem e atendimento ao paciente. Desenvolvimento de trabalho em equipe. Utilização de prontuário. Técnicas para avaliação antropométrica de pacientes nos vários níveis. Solicitação, interpretação e utilização de exames bioquímicos. Estudo e acompanhamento de casos clínicos. Discussão e apresentação de casos clínicos.

### **Bibliografia Básica**

CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística – Princípios e Aplicações**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2008.  
JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. **Histologia Básica**. 11.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.  
WAITZBERG, D. L. **Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. São Paulo: 2 ed. Atheneu, 1998.  
KOPF-Maier, P.; WOLF, H. **Wolf-Heidegger Atlas de Anatomia Humana**. v. 1 e 2, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

### **Bibliografia Complementar**

NUNES, F. O. **Segurança e saúde no trabalho: esquematizada**. 2. ed. São Paulo: Método, 2014.  
LOPEZ, R.P.S.; BOTELHO, R.B.A. **Álbum Fotográfico de Porções Alimentares**. São Paulo: Metha, 2008.  
LIMA, A.O.; SOARES, J.B.; GRECO, J.B. **Métodos de laboratório aplicados à clínica**. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.  
SHIGUENOV, N. A. **Fundamentos da Gestão Ambiental**. São Paulo: Moderna, 2009.

**Fitoterapia Aplicada à Nutrição**

Conceitos e definições da fitoterapia. Aspectos botânicos e etnobotânicos da fitoterapia. Biodiversidade e biodisponibilidade dos princípios ativos e dos alimentos. Princípios vegetais ativos. Formas de apresentação, vias de administração, posologia e indicação dos fitoterápicos. Interação dos fotoquímicos com alimentos e com medicamentos. Legislação vigente relativa ao uso de fitoterápicos por nutricionistas.

**Bibliografia Básica**

ALMEIDA, J. R. **Gestão Ambiental para o Desenvolvimento Sustentável**. Rio de Janeiro: Thex editora, 2009.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação**. São Paulo: Manole, 2002.

PANIZZA, S. T. **Como prescrever ou recomendar plantas medicinais e fitoterápicos**. São Paulo: Metha, 2010.

LORENZI, H. **Árvores Brasileiras**. Nova Odessa, São Paulo: Instituto Plantarum, 2009.

**Bibliografia Complementar**

MONTANARINI, M. **Soja: nutrição e gastronomia**. São Paulo: Senac, 2009.

FERRO, D. **Fitoterapia: conceitos clínicos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

LEITE, J. P. V. **Fitoterapia: bases científicas e tecnológicas**. São Paulo: Atheneu, 2009.

LORENZI, H.; MATOS, A. F. J. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. Nova Odessa, São Paulo: Instituto Plantarum, 2002.

**Marketing aplicado à Nutrição**

Noções básicas de Marketing, propaganda e publicidade. Desenvolvimento de produtos alimentícios: pesquisa de mercado, código de defesa do consumidor; serviço de atendimento ao consumidor. Cozinha experimental: análise sensorial dos alimentos. Estudo culinário de produto alimentício; criação e desenvolvimento de receitas; avaliação de produto; aulas de culinária; teste de equipamentos; degustação; treinamento para ponto-de-venda; fotografia em alimentos; folhetos e livros de receita; merchandising. Código de Defesa do Consumidor.

**Bibliografia Básica**

BRUM, A. M. **Endomarketing de A a Z**. São Paulo: Integrari, 2010.

COBRA, M. **Administração de Marketing no Brasil**. Rio de Janeiro: 3 ed. Elsevier, 2009.

VAZ, C. A. **Google Marketing**. São Paulo: Novatec, 2010.

SILK, A. J. **O que é marketing?** São Paulo: Artmed, 2008.

**Bibliografia Complementar**

CHURCHILL, J. ; PETER, J. P. **Marketing: criando valor para os clientes**. São Paulo: Saraiva, 2000.

KOTLER, P. **Administração de marketing**. São Paulo: 12 ed. Prentice Hall, 2009.

KOTLER, P. **Marketing essencial**: Conceitos, estratégias e casos. São Paulo: Prentice hall, 2005.  
KOTLER, P. **Princípios de marketing**. São Paulo: Prentice hall, 2003.

### **Gastronomia Funcional**

Proporcionar ao aluno experiências com relação à arte de preparar alimentos com aspectos de agrado a população alvo com os benefícios da culinária.

#### **Bibliografia Básica**

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. Ed. São Paulo: Global, 2011.  
ORNELLAS, L. **Técnica Dietética**: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: 8 ed. Atheneu, 2007.  
SLOAN, D. **Gastronomia, Restaurantes e Comportamento do Consumidor**. São Paulo: Manole, 2005.  
PACHECO, A. O. **Iniciação à Enologia**. São Paulo: Senac, 2006.

#### **Bibliografia Complementar**

EVANGELISTA, J. **Alimentos, Um estudo abrangente**: nutrição, utilização, alimentos especiais e irradiados, coadjuvantes, contaminação, interação. São Paulo: Atheneu, 2009.  
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: 2 ed. Atheneu, 2008.  
MONTANARINI, M. **Soja: nutrição e gastronomia**. São Paulo: Senac, 2009.  
TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

### **TÓPICOS ESPECIAIS III:**

Desenvolvimento de assuntos atuais, controversos e/ou inovadores de interesse para o ensino em Nutrição, que visem desenvolver no aluno competências para: promoverações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo; avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas às atividades do nutricionista, fundamentadas cientificamente; conhecer e aplicar métodos e técnicas de investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos e científicos; realizar e interpretar análises individuais e de coletividades seguindo padrões de avaliação e controle de qualidade, nos termos da legislação vigente; com base em análise das avaliações aplicadas no ENADE de acordo com levantamento prévio realizado, sendo o foco em Nutrição Materno, Tecnologia dos Alimentos, Nutrição em Saúde Pública, Planejamento e Gestão.

#### **Bibliografia Básica**

REY, A. M. **Comer sem riscos 1**: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo: Livraria Varela, 2009.  
FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2007.  
BERQUÓ, E.S.; SOUZA, J. M. P. et al. **Bioestatística**. 2 ed. São Paulo: EPU, 2006.  
SOBOTTA. **Atlas de Anatomia Humana**. Rio de Janeiro: 22 ed. Koogan, 2006.

#### **Bibliografia Complementar**

- CAMPOS, S. W. G. **Tratado de Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, 2. Ed. Fiocruz, 2009.
- XAVIER, R.M.; ALBUQUERQUE, G.C.; BARROS, E. **Laboratório na prática clínica**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2005.
- DAMODARAN, S. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- PASCHE, D. F. A. **Saúde Coletiva**. Ijuí: Unijul, 2006

#### **TÓPICOS ESPECIAIS IV:**

Desenvolvimento de assuntos atuais, controversos e/ou inovadores de interesse para o ensino em Nutrição, que visem desenvolver no aluno competências para: promover ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo; avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas às atividades do nutricionista, fundamentadas cientificamente; conhecer e aplicar métodos e técnicas de investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos e científicos; realizar e interpretar análises individuais e de coletividades seguindo padrões de avaliação e controle de qualidade, nos termos da legislação vigente; com base em análise das avaliações aplicadas no ENADE de acordo com levantamento prévio realizado, sendo o foco em Nutrição Humana, Técnica Dietética, Dietoterapia, Alimentos Funcionais.

#### **Bibliografia Básica**

- MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação**. São Paulo: Manole, 2002.
- TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
- PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo: Manole, 2009.
- MEDRONHO, R. A. **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

#### **Bibliografia Complementar**

- ORNELLAS, L. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: 8 ed. Atheneu, 2007.
- MICHAEL, J. G. **Introdução à Nutrição Humana**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2005.
- XAVIER, R.M.; ALBUQUERQUE, G.C.; BARROS, E. **Laboratório na prática clínica**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2005.
- LIMA, U. A. **Biotecnologia industrial: fundamentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 2008.

#### **Estágio Supervisionado III**

Vivência prática da rotina do nutricionista no ambiente hospitalar/clínico. Técnica de abordagem e atendimento ao paciente. Desenvolvimento de trabalho em equipe. Utilização de prontuário. Técnicas para avaliação antropométrica de pacientes nos vários níveis de atenção. Solicitação, interpretação e utilização de exames bioquímicos. Estudo e acompanhamento de casos clínicos. Discussão e apresentação de casos clínicos.

#### **Bibliografia Básica**

MOURA, R. A., WADA, C. S., PURCHIO, A. et al. **Técnicas de Laboratório**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar**: para Estudantes de Medicina. São Paulo: 6.ed. Atheneu, 2007.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. São Paulo: Atheneu, 1998.

MOURA, Antônio Abdalla. **Qualidade e Gestão Ambiental**, 5 ed., São Paulo: Editora Juzrez de Oliveira, 2008.

#### **Bibliografia Complementar**

ABREU, E. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Metha, 2009.

BONTEMPO, A. **O Que você precisa saber sobre nutrição**. 7. ed. rev. São Paulo: Ground, 2005.

DAMODARAN, S. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

LIMA, A.O.; SOARES, J.B.; GRECO, J.B. **Métodos de laboratório aplicados à clínica**. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

#### **Disciplinas Optativas:**

##### **Libras (40 horas) - Decreto 5626/2005**

Estudo dos principais aspectos que envolvem a surdez e a educação de surdos no Brasil, com ênfase na forma, estruturação e vocabulário da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS.

##### **Bibliografia Básica**

BOTELHO, P. **Linguagem e letramento na educação dos surdos**. Belo Horizonte: Autentica, 2002.

QUADROS, R. M. **Língua de sinais brasileira**. São Paulo: Artmed, 2004.

SOUZA, R. M. **Educação de surdos**. São Paulo: 2 ed. Summus, 2007.

GESSER, A. **Libras? Que língua é essa?** São Paulo: Afiliada, 2008.

##### **Bibliografia Complementar**

ALMEIDA, E. C. **Atividades ilustradas em Sinais da Libra**. Rio de Janeiro: Revinter, 2004.

CASTRO, A. R. **Comunicação por língua brasileira de sinais**. São Paulo: Senac, 2006.

QUADROS, R. M. **Educação de surdos**. São Paulo: Artmed, 1997.

SKILER, C. **Atualidade da Educação bilíngue para surdos**. São Paulo: Artmed, 1999.

##### **Nutracêutica (40 horas)**

Introdução e conceitos de alimentos funcionais e nutracêuticos. Principais grupos de alimentos funcionais: isoflavonas, flavonoides e demais compostos fenólicos, carotenoides, ômega 3 e 6, fitoesteróis, fibras, probióticos, prebióticos, simbióticos. Alimentos transgênicos. Legislação para alimentos funcionais e nutracêuticos.

##### **Bibliografia Básica**

ALMEIDA, J. R. **Gestão Ambiental para o Desenvolvimento Sustentável**. Rio de Janeiro: Thex editora, 2009.

NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana**. 5. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. São Paulo: 4 ed. Manole, 1999.

BORSOI, M. A. **Nutrição e dietética: noções básicas**. 14 ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.

#### **Bibliografia Complementar**

DOLINSKY, M. **Nutrição funcional**. São Paulo: Metha, 2009.

LIMA, U. A. **Biotecnologia industrial: fundamentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 2008.

MIMS, C. et al. **Microbiologia médica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

XAVIER, R.M.; ALBUQUERQUE, G.C.; BARROS, E. **Laboratório na prática clínica**. Rio Grande do Sul: Artmed, 2005.

#### **Transtornos alimentares (40 horas)**

Conhecer a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, indicadores de morbimortalidade dos problemas alimentares e nutricionais, bem como questões biológicas e psicossociais associadas à obesidade e aos transtornos alimentares. Obesidade, anorexia, bulimia. Oferecer um conhecimento amplo e atualizado sobre os transtornos alimentares e discussões sobre sua aplicação na prática clínica e em pesquisas nesta área.

#### **Bibliografia Básica**

MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. **Patologia e Processos Gerais**. São Paulo: Atheneu, 2008.

SILVA, A. B. B. **Mentes insaciáveis: anorexia, bulimia e compulsão alimentar: conheça o universo das pessoas que sofrem desses transtornos**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005.

SHILS, M.; SHIKE, M; ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. São Paulo: 10 ed. Manole, 2009.

DUNCAN, B. B.; SCHMIDT, M. I.; GIUGLIANI, E. R. J. **Medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidências**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

#### **Bibliografia Complementar**

BOGLIOLO, B. F.G. **Patologia Geral**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2006.

ABBAS, K.; ASTER, F. **ROBBINS & Cotran - Patologia: bases patológicas das doenças**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

PHILLIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares: uma visão nutricional**. Barueri: Manole, 2004.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: ROCA, 1998.

**3.8 Ementas, Bibliografias Básicas e Complementares para atendimento aos requisitos legais em: Educação das Relações Étnico-Raciais, História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena; Direitos Humanos e Educação Ambiental**



A Instituição atende plenamente aos requisitos e normativas legais, contemplando em suas disciplinas as questões pertinentes a Educação das Relações Étnico-Raciais, História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena, Direitos Humanos e Educação Ambiental.

Abaixo a relação das disciplinas contempladas:

- ✓ **Interpretação e composição de textos (Língua Portuguesa) (40h - 1ºsem.):** Histórias e culturas Afro-Brasileira, Africana e Indígena, Direitos Humanos e Educação Ambiental.
- ✓ **Saúde Coletiva e Políticas Públicas (40h - 2ºsem.):** Direitos Humanos.
- ✓ **Homem, saúde e sociedade (Sociologia) (40h - 1ºsem):** Histórias e culturas Afro-Brasileira, Africana e Indígena e Direitos Humanos.
- ✓ **Metodologia da Pesquisa Científica (40h - 2ºsem.):** Histórias e culturas Afro-Brasileira, Africana e Indígena, Direitos Humanos e Educação Ambiental.
- ✓ **Bioética e Deontologia (40h - 6ºsem.):** Direitos Humanos e Relações Étnico-Raciais.
- ✓ **Planejamento e Administração em serviços de alimentação e nutrição (80h - 5ºsem.):** Direitos Humanos.

### 3.9 Libras: aplicativos utilizados em laboratórios

O curso, assim como toda a Instituição, utiliza-se de aplicativos para inclusão auditiva, a saber:

- ✓ *Hand Talk* (Mãos que Falam) é um aplicativo para dispositivos móveis que converte textos, imagens e áudio para a Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS). Desenvolvido em Alagoas, uma solução nacional para a inclusão social de deficientes auditivos, com uma proposta inovadora, ganhou *World Summit Award Mobile*, competição bianual promovida pela ONU que reconhece aplicativos de relevância para toda a humanidade. A importância do *Hand Talk* se dá por diferentes motivos, entre eles, destaca-se a dificuldade de entender português; ou seja, milhares de brasileiros com deficiência auditiva vivem em uma realidade repleta de palavras escritas que nem sempre fazem sentido. O aplicativo *Hand Talk* reconhece três tipos de informação - textos, imagens e sons - e traduz seu conteúdo para a língua de sinais com a ajuda de um carismático personagem chamado Hugo. Assim, quando um deficiente auditivo recebe um SMS, Hugo pode traduzi-lo para LIBRAS.
- ✓ *ProDeaf* é um conjunto de softwares capazes de traduzir texto e voz de português para Libras - a Língua Brasileira de Sinais - com o objetivo de permitir a comunicação entre surdos e ouvintes. Essa solução foi desenvolvida para que as empresas possam promover acessibilidade e inclusão social a seus clientes e colaboradores. O aplicativo usa um simpático personagem 3D para apresentar as interpretações em Libras, permitindo a plena compreensão do conteúdo em sua língua primária.

Com esses dois aplicativos, a Instituição cumpre fielmente os requisitos legais para inclusão dos deficientes auditivos.

### **3.10 Metodologia**

A metodologia a ser utilizada no curso dará ênfase à participação e interação professor-aluno e na relação da teoria com a prática, procurando utilizar as mais variadas técnicas de ensino e buscando sempre a utilização da experiência prática de cada docente e sua vivência profissional articulada com o conhecimento, a experiência e o cotidiano profissional do aluno. Assim, as atividades serão conduzidas para que o aluno, em suas manifestações e intervenções críticas, estabeleça paralelos entre a prática e os aspectos teóricos que a fundamentam, num processo contínuo e sistemático de articulação entre uma e outra. Esta articulação possibilitará ao aluno perceber os elos existentes entre as experiências práticas e seu balizamento numa abordagem teórica. A metodologia dará ênfase também ao paradigma do aprender a aprender. Uma metodologia baseada neste princípio permitirá aos participantes desenvolverem sua capacidade de aprender a fazer, aprender a se desenvolver e a aprender a criticar. É preciso privilegiar a análise sobre a síntese e entender que aprender não é estar em atitude contemplativa ou absorvente frente aos dados culturais da sociedade, mas sim estar envolvido na sua interpretação e produção.

Além disso, deve-se partir da realidade para problematizar o conhecimento, envolvendo o professor e o aluno na tarefa de investigação que tem origem e/ou se destina à prática social e profissional. Isto significa dizer que a metodologia do “aprender a aprender” é um caminho capaz de desenvolver as habilidades e competências necessárias à solução dos problemas advindos da constante mudança da sociedade. Tal metodologia deve levar a uma formação em que o aluno é sujeito ativo do processo de aprendizagem/ensino, o que justifica a preocupação da IES em estabelecer para o curso um corpo de princípios que devem orientar o processo de ensino. Ensinar valendo-se do espírito da iniciação científica significa trabalhar com a indagação e com a dúvida, instrumentalizando o aluno a pensar e a ter independência intelectual que lhe possibilite a construção e a busca contínua do próprio conhecimento. A dúvida e a problematização, que são motivadoras essenciais da iniciação científica, nascem da prática social. O que faz o homem produzir ciência e tecnologia são os desafios históricos que ocorrem nos diferentes espaços. Sem o contato e a aptidão de leitura da realidade social não é possível dar direção à iniciação científica, além de que esta só chega à sociedade como elemento de solução de seus problemas.

Desta concepção metodológica incorporada pelo curso, infere-se que ele está pautado em ações que visam à formação de profissionais aptos a equacionar problemas e buscar soluções harmônicas com as demandas individuais e sociais que se apresentam na sociedade, integrando teoria e prática, cuja dicotomização fragmentaria a formação. A

fragmentação do conhecimento leva à construção de uma visão da mesma espécie. Assim, a forma mais eficaz de se promover a superação dessa fragmentação e a integração teórica e prática são por intermédio de ações-reflexões-ações, problematizações e até mesmo proposituras de soluções para as demandas que se fazem presentes na sociedade, proposta presente na filosofia sustentada pelo curso e, portanto, na prática pedagógica de todos os docentes, independentemente da disciplina ministrada.

Portanto, todas as técnicas e instrumentos utilizados no processo de aprendizagem serão encaminhados no sentido de uma estreita relação entre a teoria e a prática, buscando a integração entre as duas visões, constituindo-se de aulas expositivas, trabalhos individuais e/ou em grupo, palestras, estudos de casos, exercícios em laboratórios específicos, visitas técnicas, debates em sala de aula, seminários, iniciação científica em laboratórios específicos do curso, em laboratórios de informática e biblioteca e outras atividades em função da especificidade de cada disciplina, completando-se pela realização dos Estágios Curriculares Supervisionados, das Atividades Acadêmicas Científicas Culturais (AACC) e pelo Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). As aulas são um cenário de atualização, abertura e fundamentações necessárias onde o professor responsável expõe sua área de conhecimento e propõe aos alunos troca de experiências e levantamento de dúvidas, sinalizando novos estudos e a busca contínua do saber.

### **3.11 Estágio Curricular Supervisionado**

O profissional Nutricionista, em suas diferentes áreas de atuação, é exposto a exigências, habilidades, adaptabilidade e espírito criativo para atender as demandas de diferentes tipos de serviço de Nutrição. Os estágios como atividade curricular tem o objetivo de buscar o aprendizado social, profissional e cultural, proporcionando ao aluno uma participação efetiva em situações da realidade profissional, com o objetivo de formar um profissional com capacidade inquisitiva, criativa e com condições de buscar soluções para problemas reais. O Estágio Supervisionado em Nutrição constitui um trabalho, obrigatoriamente de campo, no qual as atividades práticas são exercidas mediante fundamentação teórica prévia e/ou simultaneamente construída, sendo uma forma complementar de ensino e aprendizagem acadêmica. Portanto, deve ser planejado, executado, acompanhado e avaliado em conformidade com os currículos, programas e calendários do Centro Universitário Amparense – UNIFIA.

São considerados estágios curriculares ou obrigatórios os previstos no Currículo Pleno dos Cursos de Nutrição, cuja carga horária é requisito para aprovação, integralização curricular e obtenção de diploma, podendo ou não ser remunerado. Por sua vez, são considerados estágios extracurriculares ou não obrigatórios aqueles desenvolvidos como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

Os estágios curriculares do curso de bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Amparense - UNIFIA ocorrem do sexto ao oitavo período do curso, em locais devidamente credenciados, com supervisão docente, contando com a participação do(s) nutricionista(s) do local credenciado. Os estágios ocorrem no período diurno e seguem o calendário acadêmico. O UNIFIA disponibiliza a apólice de seguros em favor dos acadêmicos contra acidentes pessoais.

São ofertadas três áreas de estágios supervisionados e de caráter obrigatório: Estágio Supervisionado I - Nutrição Social ou Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição, Estágio Supervisionado II - Nutrição Social ou Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição e Estágio Supervisionado III - Nutrição Clínica, sendo que a carga horária de cada estágio deve ser de 244 horas, totalizando 732 horas. A partir do sexto semestre, o aluno tem condições de realizar o estágio nas áreas de Nutrição Social ou Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição, uma vez que já cursou as disciplinas de Saúde coletiva e Políticas Públicas, Nutrição em Saúde Pública, Avaliação Nutricional, Higiene e Legislação de Alimentos, Técnica Dietética I e II, Planejamento de cardápios e Planejamento e Administração em Serviços de Alimentação e Nutrição. Embora o aluno já tenha cursado Dietoterapia I e II, é recomendado que o aluno faça o estágio em Nutrição Clínica no oitavo semestre, uma vez que o aluno ainda cursará disciplinas da área clínica, como Terapia Nutricional e Oncologia no 7º semestre.

Os estágios são oficializados através do termo de convênio e termo de compromisso, e ainda regidos pelo próprio “Manual de Estágio” (Apêndice A), documento esse que é disponibilizado ao aluno através do portal acadêmico. Antes do início dos estágios, o manual deve ser lido e assinado por todos os alunos, comprovando a ciência dos mesmos em relação a este documento. O coordenador do curso lê todo o manual com todos os alunos em sala de aula, reforçando todos os itens deste documento e tirando eventuais dúvidas.

Os Estágios Supervisionados são desenvolvidos junto a Empresas Privadas e/ou às Empresas Públicas atividades pertinentes a sua formação profissional, durante o curso, devidamente comprovada por meio de vinculação laboral e/ou de Acordo Jurídico de Cooperação e Termo de Compromisso. Para a realização do campo de estágio no curso de Nutrição, a Instituição de Ensino Superior realiza convênios com hospitais, prefeituras, escolas (merenda escolar), empresas, asilos, casas de repouso, centros de saúde, entre outros, da região de abrangência, visando criar campos para a realização destes estágios e/ou outras atividades de formação. Além disso, o curso conta ainda com o ambulatório NUTRIFIA, espaço esse montado dentro dessa própria instituição de ensino superior e que representa um campo importante de estágio, o qual atende demandas da secretaria municipal de saúde de Amparo e outros pacientes que procuram pelo serviço. O Nutrifia contém três salas de atendimento, e uma recepção, sendo todas as salas equipadas com computadores, que dispõem de internet e do software Diet Smart, utilizado para os cálculos dos planos alimentares dos pacientes. O Nutrifia dispõe também de todos os equipamentos necessários para realizar a avaliação nutricional dos pacientes, como balança digital, estadiômetro, adipômetro, fita métrica, além do equipamento de bioimpedância.

O estágio realizado no Nutrifia é supervisionado em tempo integral pela coordenadora do curso de Nutrição. Os outros estágios, realizados em Amparo e região, também contam com a supervisão de outra docente do curso, além da participação do profissional nutricionista dos locais credenciados. A supervisora de estágio é responsável por orientar e acompanhar as atividades desenvolvidas ao longo do estágio. Além disso, esta profissional realiza visitas em todos os campos de estágio, com o objetivo de verificar o desenvolvimento do aluno durante esta atividade.

Ao término do estágio, o acadêmico entrega ao professor supervisor o relatório de estágio, o qual deverá apresentar todas as atividades realizadas no campo de estágio, sendo que o roteiro de confecção do mesmo consta no “Manual de Estágio”. O aluno deverá entregar também a ficha de atividades (APÊNDICE B), a declaração e a ficha de avaliação do nutricionista do local (APÊNDICE C) e a ficha de frequência (APÊNDICE D), devidamente preenchidos e assinados. Após a avaliação realizada pela Supervisora, é atribuído um conceito final, sendo considerado aprovado em cada área de estágio, o discente que obtiver nota maior ou igual a 6,0 (seis).

### **3.12 Estágio Curricular Supervisionado – relação com a rede de escolas da Educação Básica – obrigatório para cursos de Licenciatura**

NSA.

### **3.13 Estágio Curricular Supervisionado - relação entre licenciados, docentes e supervisores da rede de escolas da Educação Básica – Obrigatório para Licenciaturas**

NSA.

### **3.14 Estágio Curricular Supervisionado - relação teoria e prática – Obrigatório para Licenciaturas**

NSA.

### **3.15 Atividades complementares**

Compreende-se no conceito de Atividades Acadêmicas, Científicas e Culturais, passíveis de aproveitamento como tal, todas as atividades de natureza acadêmica e científica e cultural, realizadas a partir do primeiro semestre de ingresso do aluno no Curso de Graduação, que guardem, obrigatoriamente, correspondência com as temáticas de interesse do curso, compreendidas nos programas das disciplinas que integram o currículo e capazes de contribuir para a formação acadêmica.

Os objetivos específicos das AACC são os de flexibilizar o currículo pleno dos cursos de graduação e propiciar aos acadêmicos a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar e são assim definidas com a carga horária de cada uma das especificidades atribuída e distribuída de acordo com decisões dos Colegiados de Cursos:

- Disciplinas extracurriculares em áreas afins, e obedecendo a dois anos após a sua conclusão;
- Participação em Projetos e Programas de Pesquisa ou Iniciação Científica, sob a execução de professores nomeados pelo Coordenador do curso;
- Participação como observador em Projetos e Programas de Extensão, sob a coordenação de professores nomeados pelo Coordenador do curso;
- Atuação em Projetos e Programas de Extensão, sob a coordenação de professores nomeados pelo Coordenador do curso;
- Monitorias realizadas no âmbito do curso;
- Assistir, comprovadamente, apresentações de Trabalhos de Conclusão de Curso na área de sua formação e afins, analisadas e autorizadas antecipadamente pelo Coordenador do curso;
- Atividades de extensão universitária na área educacional de sua formação ou afins, fora do âmbito da Unidade de Ensino, analisadas e autorizadas antecipadamente, em cada especificidade, pela Coordenação do curso;

É importante destacar que:

- As ações educativas desenvolvidas no âmbito das Práticas de Ensino e do Estágio Curricular supervisionado não poderão ser computadas cumulativamente como AACC, assim como as Atividades Complementares não poderão ser computadas como atividades das Práticas de Ensino e do Estágio Curricular supervisionado.
- As atividades profissionais na área de estudo ou afins não serão aproveitadas como Atividades Complementares.
- Atividades desenvolvidas antes do ingresso do acadêmico no Curso, quaisquer que sejam, salvo casos específicos (considerados de relevância e dependentes da avaliação do Coordenador do curso), não terão validade para o cômputo de horas de AACC.
- A realização das AACC deve ocorrer sem o comprometimento da frequência regimental ao Curso de Graduação (75% de presença obrigatória), inexistindo a figura do “abono de faltas”.
- As horas acadêmicas a cumprir, advindas da diferença entre horas/aulas x horas/relógio não poderão ser computadas como AACC.

A validação destas atividades é realizada pela coordenadora do curso no final do semestre, em data já estipulada no início do semestre e fixada no mural da sala. Estas informações são disponibilizadas semestralmente para o aluno, em seu histórico escolar.

### **3.16 Trabalho de conclusão de curso (TCC)**

Reconhecendo a importância da produção científica para o reconhecimento da Nutrição como ciência e as determinações das Diretrizes Curriculares Nacionais, o Curso de Nutrição prevê o Trabalho de Conclusão de Curso – TCC em sua matriz curricular com o objetivo de estimular a iniciação científica e a socialização do conhecimento construído ao longo do Curso.

É prevista uma carga horária de 100 horas para o desenvolvimento do TCC, reunindo, numa ação compartilhada, o aluno e o docente, em busca de propostas para questões relacionadas à sua formação, refletindo desta forma a proposta pedagógica da Instituição de Ensino Superior (IES).

Constitui-se, portanto, em um processo de estímulo a iniciação científica durante o curso de graduação, envolvimento do professor em atividades de ensino e pesquisa, oportunizando a divulgação da produção acadêmica, por meio da Jornada Científica, publicações da IES, livros ou revistas externas.

Os orientadores do TCC serão docentes do UNIFIA devidamente credenciados, ficando a seu critério a aprovação e aceitação do tema sugerido. Após ser executado, será corrigido e avaliado, e quando estiver de acordo com os padrões institucionais, ficará disponível no acervo da Instituição, como componente de sua produção científica.

O TCC será realizado durante os dois últimos semestres do curso, elaborado individualmente ou em dupla, e deverá ser escrito, preferencialmente, no formato de artigo científico. Deve-se ressaltar que os trabalhos científicos diferenciam-se uns dos outros de acordo com o nível da pesquisa, da profundidade e a finalidade do estudo, da metodologia utilizada, da originalidade do tema e das conclusões.

O TCC deverá ser fundamentado em bibliografia atualizada sobre o tema escolhido e a elaboração do trabalho deverá seguir as normas científicas de apresentação e de organização dos resultados e das discussões, com a referida bibliografia nos moldes da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

### **3.17 Apoio ao discente**

**Programa de Nivelamento:** O Nivelamento é organizado segundo cronograma estabelecido pelo Instituto Superior de Educação - ISE. Os Coordenadores dos Cursos e os Colegiados dos Cursos apresentam situações específicas em relação às necessidades de Nivelamento por parte dos

discentes, direcionando-as à oferta gratuita de conteúdos de Língua Portuguesa, Matemática, Química, Física e Biologia, ministrados por docentes do Centro Universitário Amparense.

**Atendimento Psicopedagógico:** O Instituto Superior de Educação possui uma Coordenadoria que cuida do Programa de Apoio Discente - PAD. Assim, desenvolve o seu trabalho de apoio psicopedagógico ao discente por meio do Núcleo de Apoio Psicopedagógico aos Discentes, que possui regulamentação própria aprovada pelo CONSU.

**Núcleo de Apoio e Capacitação Docente:** O Apoio Psicopedagógico e Capacitação Docente têm, dentre outras, a precípua finalidade de acompanhamento dos discentes, assistindo-os em suas dúvidas e ansiedades, através de programas que o integrem à vida acadêmica, favorecendo o desenvolvimento pessoal, social e cultural, essenciais à formação do futuro profissional e possibilitando-lhe uma participação efetiva na melhoria da qualidade de ensino.

**Ouvidoria:** A Ouvidoria do Centro Universitário Amparense, é um elo entre a comunidade interna e externa e as instâncias gestoras da Instituição, visando agilizar a administração e contribuir para com a missão institucional. São objetivos da Ouvidoria:

- Assegurar a participação da comunidade na Instituição, para promover a melhoria das atividades desenvolvidas;
- Reunir informações sobre diversos aspectos da Faculdade, com o fim de contribuir para a gestão institucional.

O Ouvidor do Centro Universitário Amparense age de acordo com as seguintes prerrogativas:

- Facilitar e simplificar ao máximo o acesso do usuário ao serviço de Ouvidoria;
- Atuar na prevenção de conflitos;
- Atender as pessoas com cortesia e respeito, evitando qualquer discriminação ou pré-julgamento;
- Agir com integridade, transparência e imparcialidade;
- Resguardar o sigilo das informações;
- Promover a divulgação da Ouvidoria, tornando-a conhecida dos vários públicos que podem ser beneficiados pelo seu trabalho;
- Agir em consonância com a Reitoria da Instituição.

Presencialmente, a Ouvidoria está a cargo do Pró Reitor Administrativo da Instituição e, paralelamente, sistema eletrônico é disponibilizado à comunidade acadêmica, no envio de reclamações, sugestões, consultas e elogios; concomitantemente à Reitoria do Centro Universitário Amparense e, também, eletronicamente, a Mantenedora recebe as demandas postadas, podendo contribuir com aconselhamentos, soluções e recomendações pertinentes, agindo como coparticipante neste elo de comunicação.

**Organização Estudantil:** Os discentes se organizam junto às associações de cada município, tendo em vista a viabilização de transporte estudantil. Um dos grandes problemas existentes na região é a distância entre as cidades em que os discentes moram e a instituição de ensino. Desta



maneira, a instituição auxilia a organização dos discentes para viabilizarem o deslocamento por meio do transporte coletivo.

**Acompanhamento de Egressos:** O Centro Universitário Amparense mantém programa de acompanhamento de egressos mediante Apoio Discente. O objetivo é o de manter contato com o egresso, na divulgação de suas políticas de ensino, pesquisa e extensão, e possibilitar-lhe retorno à vida acadêmica, levando em conta o seu perfil.

Em relação ao auxílio financeiro a egressos, existe incentivo traduzido na concessão de bolsas de estudos parciais. Em site institucional, o egresso tem à sua disposição, como forma de contato permanente, questionário elaborado que, respondido eletronicamente, serve à instituição como recurso de ciência de sua vida, em termos de local de trabalho, renda mensal, aplicabilidade do curso efetuado, avaliação do currículo cursado no exercício da prática profissional, além da necessidade de formação continuada.

### **3.18 Ações decorrentes dos processos de avaliação do curso**

#### **Do Curso**

A auto avaliação, no curso, é permanente, e entendida como um instrumento ágil e eficaz que norteia a tomada de decisões.

Com a inserção da Comissão Setorial de Avaliação – CSA, apresenta-se como ferramenta indispensável na busca do aprimoramento da qualidade do ensino e dos serviços prestados à comunidade; é, ainda, uma preparação para a avaliação externa (ENADE) que é periódica e comparará o curso aos padrões de excelência das melhores Instituições do País.

Norteiam a auto avaliação dois aspectos básicos:

- I. O primeiro aspecto é o que envolve a coleta de um elenco de indicadores através dos quais será possível levantar dados suficientes e confiáveis, tanto quantitativos quanto qualitativos, que possam detectar com clareza se a Instituição e o curso cumprem a missão e colimam os objetivos a que se propuseram. Se realmente, com o seu trabalho estão formando profissionais éticos capazes de executar com competência, criatividade e ética a articulação entre teoria e prática, o crescimento pessoal e o pensamento coletivo, se o desenvolvimento de habilidades inerentes ao profissional da área está se processando.
- II. O segundo aspecto é que a avaliação deve ser feita com o propósito claro de promover a qualidade do ensino no curso fornecendo elementos para sua melhoria contínua, e nunca encarada como processo punitivo.

O processo de auto avaliação, em si, é flexível e versátil, dando margem a melhoramentos a cada período, bem como ao uso de diversos métodos cujos resultados possam ser comparados

entre si contribuindo para que se tenha uma visão mais clara da realidade, evitando distorções, bem como para indicar as prioridades e servir de norte às direções a seguir.

A cada avaliação será aferido o esforço feito para que as propostas sugeridas sejam implementadas e avaliadas a fim de que se possa medir se os objetivos propostos foram atingidos, inclusive em termos de custo/benefício dos esforços despendidos.

Outro aspecto a ser observado é a transparência e a divulgação dos resultados aos interessados, ou seja, aos alunos, aos potenciais usuários dos serviços dos alunos (o mercado de trabalho), e à própria Instituição (interessada em sua credibilidade). Portanto, a resultante das diversas pesquisas realizadas na auto avaliação, deverá ser divulgada, por meios adequados, possibilitando assim a demonstração do processo da evolução do futuro egresso.

O diagnóstico da situação ocorrerá, anualmente, e tem por objetivo comparar os dados de anos anteriores, ou os objetivos especificadamente projetados para o ano em análise, com a finalidade de se constatar se as melhorias propostas foram implementadas.

A avaliação de curso, em se constituindo parte integrante da Avaliação Institucional, desenvolverá todas as ações deflagradas pela Instituição, via Comissão Própria de Avaliação – CPA.

### **Do Corpo Docente**

O corpo docente é avaliado através da Comissão Própria de Avaliação – CPA que realiza, de acordo com o calendário acadêmico, avaliações semestrais (incluídas a partir do ano de 2015), mediante coleta de dados em instrumentos de aferição desenvolvidos.

### **3.19 Atividades de Tutoria – Obrigatório para cursos a distância e presenciais reconhecidos, que ofertam até 20% da carga horária do curso na modalidade a distância, conforme Portaria 4.059 de 10 de dezembro de 2004**

NSA.

### **3.20 Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) no processo ensino aprendizagem**

A Instituição enfatiza a melhoria da qualidade dos processos e serviços baseados em tecnologias, conforme os seguintes objetivos estratégicos:

- Melhorar continuamente a prestação de serviços eletrônicos à sociedade;
- Automatizar processos organizacionais relativos às atividades acadêmicas e administrativas;
- Apoiar a comunicação organizacional;

- Atender às demandas institucionais e da sociedade, com qualidade, custos e prazos adequados;
- Adotar padrões tecnológicos eletrônicos;
- Dar suporte tecnológico à política de transparência de informação;
- Instituir a política de segurança da informação e da comunicação;
- Promover a sustentabilidade ambiental na TIC;
- Aprimorar a gestão de processos de TIC;
- Garantir infraestrutura adequada para os serviços de TIC;
- Desenvolver competências técnicas e de gestão em TIC;
- Garantir a efetividade na realização dos recursos orçamentários alocados às TIC.

É estimulado o uso, entre os professores, de ferramentas informatizadas que permitam o acesso dos alunos aos textos e outros materiais didáticos em mídias eletrônicas, utilizamos a plataforma *MOODLE* como portal universitário.

A Instituição incentiva, também, a participação do corpo docente em eventos que abordem temas relacionados à incorporação de novas tecnologias ao processo de ensino-aprendizagem para que disseminem este tipo conhecimento, promovendo as inovações no âmbito dos cursos.

O discente e o docente têm acesso por meio do Sistema de Controle Acadêmico - SCA às suas informações de forma online (Painel do Discente e Painel do Docente).

### **3.21 Material didático institucional. Obrigatório para cursos à distância**

NSA.

### **3.22 Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes. Obrigatório para cursos à distância**

NSA.

### **3.23 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem**

O Centro Universitário Amparense utiliza o processo avaliativo como instrumento essencial à verificação do aprendizado efetivamente construído pelo aluno, fornecendo elementos ao trabalho docente, direcionando o processo de ensino e aprendizagem de forma a contemplar a melhor abordagem pedagógica das disciplinas.

A Avaliação do Rendimento Acadêmico se dá a partir de dois aspectos: o aproveitamento escolar e assiduidade. Quanto ao aspecto da assiduidade, o aluno com frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária prevista para cada componente

curricular. Quanto ao aspecto da avaliação do aproveitamento, em termos de aprendizagem, ficam instituídas as seguintes modalidades de avaliações:

**N1 - Prova Teórica-Prática – valor: 4,0 (quatro):**

- a) Correspondente à avaliação cognitiva e formativa;
- b) As questões das provas deverão seguir obrigatoriamente o padrão ENADE;
- c) Número de Questões: 8 questões, sendo 6 discursivas e 2 objetivas;
- d) Valor de cada questão: 0,5 ponto.

**N2 - Prova Teórica-Prática – valor: 6,0 (seis):**

- a) Correspondente à avaliação cognitiva e formativa;
- b) As questões das provas deverão seguir obrigatoriamente o padrão ENADE;
- c) Número de Questões: 12 questões, sendo 8 discursivas e 4 objetivas;
- d) Valor de cada questão: 0,5 ponto.

A somatória das notas N1 e N2 resulta na média semestral. O aluno que obtiver média (somatória da N1 e N2) maior ou igual a 6,0 (seis) será automaticamente aprovado. Já o aluno que obtiver média inferior a 3,0 (três) será automaticamente reprovado. Por sua vez, o aluno que obtiver média menor que 6,0 (seis) e maior ou igual a 3,0 (três) será submetido ao exame final. No Exame Final, é aprovado o aluno que obtiver nota igual a seis (6,0). O Exame Final constituir-se-á de:

**EF (Exame Final) - Prova Teórica-Prática – valor 10,0 (dez):**

- a) Correspondente à avaliação cognitiva e formativa;
- b) As questões das provas deverão seguir obrigatoriamente o padrão ENADE;
- c) Número de Questões = 10, sendo 5 discursivas e 5 objetivas;
- d) Valor de cada questão: 1,0 ponto.

O aluno que deixar de comparecer às avaliações dos aproveitamentos nas datas fixadas (N1, N2 e Exame Final) pode requerer prova substitutiva por disciplina, com justificativa que indique justo motivo para a ausência, e de acordo com prazos estipulados pela Unidade de Ensino e despacho do Coordenador de Curso.

### **3.24 Pós Graduação Lato Sensu: Educação Continuada**

O Centro Universitário Amparense acredita no conceito de que a qualificação de um indivíduo se dá a partir da sua constante atualização profissional e crescimento pessoal. Sendo assim, os discentes do curso superior de Nutrição são incentivados a dar continuidade ao seu processo de aprendizado após a finalização do curso na forma de realização de cursos de atualização e pós-graduação.

Para auxiliar os discentes nesta educação continuada, o Centro Universitário Amparense já desenvolve atividades de pós-graduação, com o curso “Personal Training: fisiologia, nutrição e prescrição do treinamento personalizado”, indicado para os alunos dos cursos de Educação Física e Nutrição. Além disso, existe um projeto em desenvolvimento de pós-graduação mais específica para o curso de Nutrição na área de Nutrição Esportiva para ser ofertada em 2018.

O Unifia oferece também alguns cursos de Extensão, que podem ser realizados pelos profissionais já formados, em busca de renovação de conhecimento.

### **3.25 Atividades práticas de ensino para áreas de saúde.**

O perfil do Curso de Nutrição do Unifia se alinha com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) instituídas para os Cursos de Nutrição, cujo debate sobre a formação de profissionais está pautado na necessidade das instituições formadoras centrarem esforços para o desenvolvimento de práticas de ensino.

Para o desenvolvimento das competências, habilidades e atitudes inerentes aos diversos campos de formação no Curso de Nutrição, as práticas de ensino são oferecidas por meio de aulas práticas. As disciplinas da matriz curricular possuem atividades acadêmicas que abordam a aplicação da integração entre teoria e prática, por meio de discussões de situações problemas em sala de aula e aulas práticas nos laboratórios específicos do curso. Disciplinas específicas do curso, como Técnica Dietética I e II, Tecnologia de Alimentos, Fitoterapia aplicada à Nutrição, Alimentos Funcionais, Avaliação Nutricional, entre outras, oferecem ao aluno a oportunidade de articular o conteúdo teórico com a prática. Nas disciplinas de Dietoterapia I e II, casos clínicos que simulam situações reais são discutidos, permitindo que o aluno aprenda a interpretar diferentes condições clínicas e, diante disso, consiga ter a melhor conduta nutricional. Na disciplina de Educação Nutricional, o aluno tem a oportunidade de desenvolver um projeto de extensão e aplicar o conteúdo teórico para a comunidade.

O estágio curricular é outra forma de prática de ensino no curso de Nutrição. No Estágio Supervisionado em Nutrição Social, os estudantes desenvolvem ações de promoção, manutenção e recuperação da saúde na área de Saúde Pública, como por exemplo, as Redes de Atenção Básica, Merenda escolar, NASF, Vigilância Sanitária, além do ambulatório Nutrifia. No Estágio Supervisionado em Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os estudantes aplicam os conhecimentos e instrumentos para a promoção da qualidade em todo fluxo do processo produtivo e das refeições. Por sua vez, no Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica os estudantes aplicam conhecimentos de maneira a orientar condutas dietoterápicas, individualmente ou em equipes multidisciplinares no âmbito hospitalar e ambulatorial. É inegável a importância da vivência prática proporcionada nos campos de estágio para uma formação de qualidade.

Durante as atividades práticas que ocorrem ao longo dos quatro anos do curso, são desenvolvidas ainda ações locais e intersetoriais de acordo com a demanda apontada pelos profissionais de saúde. O Unifia apoia sempre eventos sociais que podem beneficiar a população, e por isso, participa constantemente de Feiras de Saúde realizadas em Amparo e na região. As feiras de saúde são realizadas para atender à população e têm como objetivo a promoção da saúde. Os alunos, sempre supervisionados por docente, realizam a avaliação nutricional dos participantes e dão orientações de alimentação saudável, rotulagem de alimentos, orientações para patologias específicas, entre outros.

Visitas técnicas, cursos de extensão, eventos sociais realizados pelo Unifia anualmente, como a Responsabilidade Social e Feira de Profissões, são outras oportunidades que o aluno do curso de Nutrição tem de vivenciar práticas de ensino e reforçar todo o aprendizado teórico.

### **3.26 Atividades práticas de ensino para Licenciaturas.**

NSA.

## **4. CORPO DOCENTE E TUTORIAL**

### **4.1 Atuação do Núcleo Docente Estruturante – NDE**

A concepção, o acompanhamento, a consolidação e a avaliação do Plano Pedagógico do Curso são realizados pela coordenação de curso e pelos professores do Núcleo Docente Estruturante – NDE, composto da seguinte maneira:

- ✓ 2 professores Doutores = 33,33%
- ✓ 3 professores Mestres = 50%
- ✓ 1 professor Especialista = 16,67%
- ✓ 5 professores em tempo integral = 83,3%
- ✓ 1 professor em tempo parcial = 16,7%

### **4.2 Atuação do coordenador**

A coordenação do Curso de Nutrição é responsável pela gestão pedagógica-administrativa do curso, e lhe compete desenvolver atividades relevantes ao contínuo aprimoramento do curso, em termos de qualidade, legitimidade e competitividade, em suas funções, a saber:

a) Pedagógica: contínuo aprimoramento do curso, incentivo e incorporação de conhecimentos atuais, implementação do programa de avaliação, dos estudos independentes e acompanhamento do estágio supervisionado, integração do curso ao mercado de trabalho, dentre outros;

b) Tecnológica: atualização bibliográfica, acompanhamento da frequência docente e discente, indicação de admissões e demissões de docentes e gerenciamento do curso, dentre outros;

c) Gestão: Garantir o cumprimento do Calendário Acadêmico, monitorando a prática dos docentes e seu alinhamento com a Proposta Pedagógica do Curso, além de planejar e acompanhar todas as atividades desenvolvidas no decorrer do semestre.

É ainda atribuição do coordenador, supervisionar as atividades e o processo de ensino-aprendizagem do curso, criando condições para o desenvolvimento de projetos interdisciplinares, monitoria e prática de extensão, zelando pela garantia do padrão de qualidade do ensino.

A atuação do coordenador, na condução do curso, é de fundamental importância e, para tanto, promove reuniões frequentes com docentes e discentes para a discussão e reflexão da eficácia do projeto pedagógico do curso em vigor, bem como sua reformulação junto ao NDE.

O coordenador deve estar sempre à disposição para atender alunos e professores e prestar todo o tipo de serviços, tais como, reclamações, sugestões de melhoria, assessoria pedagógica, e qualquer tipo de assunto que reflita na qualidade do curso e no bom ambiente acadêmico dos relacionamentos de alunos e professores.

A Coordenação de Curso mantém um programa de acompanhamento dos alunos, quanto ao planejamento semestral de horários, orientação acadêmica geral, dependências, planos de adaptação ao currículo, aproveitamento de estudos, dispensa de disciplinas, supervisão de estágios, avaliação de trabalhos monográficos e recursos interpostos pelos alunos relacionados a atos e decisões de natureza acadêmica.

Além disso, o Coordenador do curso de Nutrição deverá manter articulação com empresas e organizações de toda natureza, públicas e particulares, que possam contribuir para o desenvolvimento do curso, para o desenvolvimento da prática profissional dos alunos com os estágios, para o desenvolvimento e enriquecimento do próprio currículo do curso.

Supervisionar constantemente as instalações físicas, laboratórios e equipamentos do Curso e solicita manutenção ou novas aquisições, caso seja necessário. Além disso, é imprescindível que este profissional conheça o material bibliográfico disponível na biblioteca da Instituição e indique a aquisição de livros, materiais especiais e assinatura de periódicos necessários ao desenvolvimento do Curso.

Por fim, o Coordenador deve ser o responsável pela elaboração, constante atualização e execução na prática do Projeto Pedagógico do Curso.

#### **4.3 Experiência profissional, de magistério superior e de gestão acadêmica do coordenador**

A coordenação do curso de Nutrição é realizada pela docente Bruna Marcacini Azevedo, que possui experiência em magistério superior e é Doutora em Alimentos e Nutrição pela Unicamp - SP. A coordenadora colaborou em aulas na Graduação da Faculdade de Engenharia de Alimentos

da Unicamp e realizou pesquisa na área de Nutrição no Departamento de Alimentos e Nutrição da Unicamp por 6 anos.

#### **4.4 Regime de trabalho do coordenador do curso**

A coordenadora do curso possui regime de trabalho de Tempo Integral.

#### **4.5 Carga horária de coordenação de curso**

O regime de trabalho da coordenadora do curso de Nutrição é de tempo integral, sendo que, da carga horária total (40h/semanais), 20 horas são dedicadas à coordenação, com horários de atendimento divulgados no site da instituição e nas salas de aula.

#### **4.6 Titulação do corpo docente do curso**

O Curso Superior em Nutrição do Centro Universitário Amparense possui um total de vinte e três (23) docentes, sendo 7 especialistas (30,4%), 10 mestres (43,5%) e 6 doutores (26,1%).

#### **4.7 Titulação do corpo docente do curso – percentual de doutores**

O Curso Superior em Nutrição do Centro Universitário Amparense possui um total de vinte e três (23) docentes, sendo 6 doutores, o que representa 26,1% do corpo docente do curso.

#### **4.8 Regime de trabalho do corpo docente do curso**

O Curso Superior em Nutrição do Centro Universitário Amparense possui um total de vinte e três (23) docentes, sendo 43,5% horistas, 30,4% tempo parcial e 26,1% tempo integral.

#### **4.9 Experiência profissional do corpo docente**

O Curso Superior em Nutrição do Centro Universitário Amparense conta com um total de vinte e três (23) docentes, sendo que dezesseis(16) docentes possuem experiência profissional maior que 5 anos, correspondendo a 69,57% do total de docentes do curso.

#### **4.10 Experiência no Exercício da docência da educação básica. Obrigatório para cursos de Licenciatura**

NSA.



#### **4.11 Experiência de magistério superior do corpo docente**

O Curso Superior em Nutrição do Centro Universitário Amparense conta com um total de vinte e três (23) docentes, sendo que dez (10) docentes possuem experiência de magistério superior maior que 5 anos, correspondendo a 43,5% do total de docentes do curso.

#### **4.12 Funcionamento do colegiado de curso ou equivalente**

O Colegiado de Curso, é um órgão deliberativo de coordenação e assessoramento em matéria didático-científica que afeta ao curso, é constituído pelo Coordenador de Curso, seu presidente, por 3 (três) docentes do curso e um representante de seu corpo discente, eleito por seus pares com mandato de 01 (um) ano, não se permitindo a recondução.

Compete ao Colegiado de Curso:

- definir o perfil profissiográfico;
- propor alterações curriculares;
- aprovar ementas e planos de ensino das disciplinas;
- apresentar propostas para aquisição de material bibliográfico e de apoio didático;
- propor medidas para o aperfeiçoamento do ensino e desenvolvimento de projetos de pesquisa e de extensão;
- elaborar os programas de aula e planos de ensino das disciplinas e suas atividades didáticas, de acordo com o Projeto Pedagógico de cada curso de graduação;
- exercer demais atribuições que lhe forem cometidas por força de lei ou do Estatuto.

#### **4.13 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica**

O Curso Superior em Nutrição do Centro Universitário Amparense apoia a pesquisa e produção científica, cultural, artística e tecnológica de seus docentes. Dos vinte e três (23) docentes do curso, 78,3% possuem, no mínimo, 4 publicações (científica, cultural, artística e/ou tecnológica) nos últimos 3 anos.

#### **4.14 Titulação e formação do corpo de tutores. Obrigatório para cursos a distância e presenciais reconhecidos, que ofertam 20% da carga horária total do curso na modalidade a distância, conforme Portaria MEC 1.134 de 10/10/2016.**

NSA.

**4.15 Experiência do corpo de tutores em educação a distância. Obrigatório para cursos a distância e presenciais reconhecidos, que ofertam 20% da carga horária total do curso na modalidade a distância, conforme Portaria MEC 1.134 de 10/10/2016.**

NSA.

**4.16 Relação docentes e tutores – presenciais e a distância por estudante. Obrigatório para cursos a distância e presenciais reconhecidos, que ofertam 20% da carga horária total do curso na modalidade a distância, conforme Portaria MEC 1.134 de 10/10/2016.**

NSA.

## **5. INFRAESTRUTURA**

### **5.1 Gabinetes de trabalho para professores Tempo Integral – TI**

O quadro de docentes em regime de tempo integral tem uma sala exclusiva para o desenvolvimento de seus trabalhos, localizado no mesmo prédio dos professores e coordenadores. Cada um dos docentes tem uma mesa de trabalho com computador ligado a internet, conexão *wireless*, mesa de reunião, sanitários masculino e feminino e, secretária para assessorá-los

### **5.2 Espaço de trabalho para coordenação do curso e serviços acadêmicos**

Os coordenadores de curso dispõem de um gabinete de trabalho individual, lotados todos num mesmo espaço, além de mesa de reunião, impressora de linha, conexão *wireless* e secretária exclusiva.

Os serviços acadêmicos são separados do acadêmico, tendo um prédio próprio onde funciona secretaria, tesouraria, informática, compras, equipe de marketing, recursos humanos e reitoria.

### **5.3 Sala de professores**

Os docentes dispõem de uma sala de professores, com armários individualizados, mesas de trabalhos com tomadas para uso de computadores portáteis, sala de reunião, computadores ligados a Internet, conexão *wireless*, impressora, sanitários masculino e feminino, além de uma copa e secretária para assessorá-los.

### **5.4 Salas de aula**

A instituição dispõe de salas de aula que comportam as necessidades do número de alunos do curso levando em consideração a iluminação, ventilação, dentre outros fatores que possibilitam o conforto dos discentes.

As salas de aula são equipadas com projetores multimídia, telas retráteis e tablados para o melhor desenvolvimento das aulas em suas diversas modalidades.

### 5.5 Acesso dos alunos a equipamentos de informática

Os discentes possuem acesso aos laboratórios de informática totalizando 191 (cento e noventa e um) computadores, além de 22 (vinte e dois) micros a disposição com acesso à internet na Biblioteca.

Além disso, o campus universitário é dotado de pórticos de conexão *wireless* espalhados pelo campus.

### 5.6 Bibliografia básica

O acervo da bibliografia básica conta com o mínimo de 4 (quatro) títulos de bibliografia básica, com 6 (seis) exemplares para cada título, conforme descrito no ementário das disciplinas.

### 5.7 Bibliografia complementar

O acervo da bibliografia complementar conta com mínimo de 4 (quatro) títulos de bibliografia complementar, com 2 (dois) exemplares para cada título, conforme descrito no ementário das disciplinas.

### 5.8 Periódicos especializados

A IES atende o exigido no instrumento de avaliação do MEC, disponibilizando um **acervo virtual** com trinta (30) fontes que remetem a periódicos das áreas da saúde e Nutrição, ofertados pelo sitio da IES no **link** da Biblioteca.

### 5.9 Laboratórios didáticos especializados:

Resumidamente, as instalações estão mostradas nesta tabela:

Laboratório	Quantidade
- Laboratório de Anatomia	1
- Laboratório de Citologia, Embriologia e Histologia	1

---

- Laboratório de Química	2
- Laboratório de Informática	6
- Laboratório de Microbiologia	1
- Laboratório de Técnica Dietética	1
- Ambulatório de Nutrição – NUTRIFIA	1 (contendo 3 salas de atendimento)

---

### **5.10 Laboratórios didáticos especializados: qualidade**

O Centro Universitário Amparense – UNIFIA disponibiliza ambientes/laboratórios com instalações adequadas, em quantidade e espaço físico (adequação às especificidades, dimensões, mobiliário, iluminação, etc.) às exigências da formação geral/básica e profissional/específica e ao número de estudantes, assegurando sua participação ativa nas atividades práticas.

As atividades de ensino nos laboratórios são planejadas pelos docentes e controladas pela Coordenação de Curso e pelo técnico responsável pelos laboratórios nas diferentes áreas de ensino, conciliando os serviços prestados pelas diferentes áreas de ensino com as atividades didático-pedagógicas práticas.

### **5.11 Laboratórios didáticos especializados: serviços**

O atendimento aos alunos do curso durante a utilização dos laboratórios em horário de aulas ou extra aula é feita pelos professores, pelos técnicos e por monitores.

Todo o material de consumo necessário aos experimentos encontra no almoxarifado do respectivo setor, sendo controlado pelo funcionário responsável.

As normas de segurança dos laboratórios são divulgadas aos alunos e corpo docente, estando fixadas no interior dos ambientes.

### **5.12 Comitê de Ética em Pesquisa – CEP – Obrigatório para os cursos que contemplem no PPC a realização de pesquisa envolvendo seres humanos.**

O CEP/UNISEPE, centralizado no Centro Universitário Amparense na recepção de Projetos de Pesquisa, é um colegiado interdisciplinar e independente, com *munus* público de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para defender os interesses dos sujeitos de pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir para o desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. O CEP/UNISEPE tem por finalidades:

- a) Incentivar o desenvolvimento da cultura ética e humanística, por meio de atividades educativas voltadas à instituição e comunidade externa, e do fomento da docência desta disciplina nos cursos de graduação e pós-graduação;
- b) Assessorar como órgão consultivo qualquer profissional ou aluno da instituição que tenha, no exercer de suas atividades, dilemas ou dúvidas relativas à ética;
- c) Avaliar e acompanhar os protocolos de pesquisa que envolvam seres humanos nos seguintes aspectos: técnico-científico, principalmente quanto à adequação aos princípios científicos e observação de metodologia adequada às questões éticas na pesquisa; ético, visando resguardar e garantir a integridade e os direitos dos sujeitos de pesquisa participantes; sócio humanitário, visando preservar a relevância social da pesquisa e igual consideração dos interesses envolvidos; adequação à legislação vigente, especialmente à Resolução 196/96 do CNS e às diretrizes e à missão da Faculdade e, integração com as demais ações setoriais.

Importante ressaltar que o CEP/UNISEPE está em pleno funcionamento e devidamente homologado pelo CONEP.

### **5.13 Condições de acessibilidade**

Garantir condições de acessibilidade a alunos portadores de necessidades especiais envolve desde preparar os espaços físicos para a passagem de cadeirantes, por exemplo, até a eliminação de barreiras na comunicação da instituição com o público. As dimensões de acessibilidade destacadas abaixo foram descritas e adaptadas pelo Inep no documento *Referenciais de acessibilidade na educação superior e a avaliação in loco do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes)*.

O Centro Universitário Amparense, considerando a necessidade de assegurar aos portadores de deficiência física e sensorial condições básicas de acesso ao ensino superior, de mobilidade e de utilização de equipamentos e instalações, adota como referência a Norma NBR 9050 da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), que trata da Acessibilidade de Pessoas Portadoras de Deficiências e Edificações, Espaço, Mobiliário e Equipamentos Urbanos.

#### **Acessibilidade Arquitetônica**

Atende, ainda, à Portaria MEC nº 3.284, de 7 de novembro de 2003. Neste sentido, no que se refere aos alunos com deficiência física, a Instituição apresenta as seguintes condições de acessibilidade:

- Livre circulação dos estudantes nos espaços de uso coletivo (eliminação de barreiras arquitetônicas);
- Vagas reservadas em estacionamentos nas proximidades dos blocos de salas de aulas, laboratórios e biblioteca;

- Rampas com corrimãos, facilitando a circulação de cadeirantes e/ou mobilidade reduzida;
- Portas de salas de aulas, laboratórios e sanitários adaptados com espaço suficiente para permitir o acesso de cadeirantes;
- Barras de apoio nas paredes dos sanitários exclusivo para cadeirantes;
- Plataforma elevatória no bloco 12, para acesso às salas de aula e laboratórios;
- Piso tátil em sua totalidade de área construída;
- Sinalização sonora nos sanitários de deficientes;

Em relação aos alunos portadores de deficiência auditiva, o Centro Universitário Amparense está igualmente comprometido, ao proporcionar intérpretes de Língua de Sinais, especialmente quando da realização de provas ou sua revisão, complementando a avaliação expressa em texto escrito ou quando este não tenha expressado o real conhecimento do aluno; flexibilidade na correção das provas escritas, valorizando o conteúdo semântico; aprendizado da língua portuguesa, principalmente, na modalidade escrita (para o uso de vocabulário pertinente às matérias do curso em que o estudante estiver matriculado) e informações aos professores para que se esclareça a especificidade linguística dos surdos.

### **Acessibilidade atitudinal**

Refere-se à percepção do outro sem preconceitos, estigmas, estereótipos e discriminações. Todos os demais tipos de acessibilidade estão relacionados a essa, pois é a atitude da pessoa que impulsiona a remoção de barreiras.

### **Acessibilidade pedagógica ou metodológica**

Ausência de barreiras nas metodologias e técnicas de estudo. Está relacionada diretamente à concepção subjacente à atuação docente: a forma como os professores concebem conhecimento, aprendizagem, avaliação e inclusão educacional irá determinar a remoção das barreiras pedagógicas.

### **Acessibilidade digital**

Direito de eliminação de barreiras na disponibilidade de comunicação, de acesso físico, de tecnologias assistivas, compreendendo equipamentos e programas adequados, de conteúdo e apresentação da informação em formatos alternativos, conforme descritos em 14.3.1.

## **5.14 Manutenção**

A manutenção e a conservação dos equipamentos, dependendo de sua amplitude, são executadas por funcionários da Instituição ou através de contratos com os fornecedores dos equipamentos.

A atualização dos equipamentos é feita a partir de uma análise periódica dos professores e técnicos de laboratórios, os quais devem verificar a necessidade de se adquirir novos equipamentos e/ou atualizar os existentes.

Os equipamentos de informática são atualizados com base em *up-grades* periódicos e a substituição é realizada com base nos softwares que se apresentam mais atualizadas.

A aquisição de novos equipamentos é conduzida sob a orientação do técnico responsável pelos laboratórios.

Os laboratórios contam com técnicos especializados nas respectivas áreas, que respondem por toda manutenção básica dos equipamentos, inclusive com suprimento e assistência.

### **Corretiva**

Executada conforme demanda, inicialmente com técnicos próprios e num segundo momento, através de empresas terceirizadas.

### **Preditiva**

A cada seis meses, todos os equipamentos sofrem manutenção preventiva, que consiste, basicamente, em limpeza e revisão, os fornecedores de equipamentos apresentam um quadro da vida útil dos principais componentes que serão, periodicamente, substituídos para evitar o custo do desgaste de peças.

## **6. ATENDIMENTO AOS REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS:**

### **6.1 Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso:**

O Projeto Pedagógico do Curso está coerente com as Diretrizes Curriculares Nacionais, conforme matriz curricular e ementas apresentadas.

### **6.2 Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica, conforme disposto na Resolução CNE/CEB 4/2010.**

O Projeto Pedagógico do Curso – PPC está de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica, conforme disposto na Resolução CNE/CEB 4/2010.

### **6.3 Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnicas Raciais e para o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana**

A Educação das Relações Étnico-raciais e História e Cultura Afro-Brasileira e Africana está inclusa nas seguintes disciplinas:

- ✓ Interpretação e composição de textos (Língua Portuguesa) (40h - 1ºsem.);
- ✓ Homem, saúde e sociedade (Sociologia) (40h - 1ºsem);
- ✓ Metodologia da Pesquisa Científica (40h - 2ºsem.);
- ✓ Bioética e Deontologia (40h - 6ºsem.).

#### **6.4 Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme disposto no Parecer CNE/CP N° 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP N° 1, de 30/05/2012.**

A Educação dos Direitos Humanos está inclusa nas seguintes disciplinas:

- ✓ Interpretação e composição de textos (Língua Portuguesa) (40h - 1ºsem.);
- ✓ Saúde Coletiva e Políticas Públicas (40h - 2ºsem.);
- ✓ Homem, saúde e sociedade (Sociologia) (40h - 1ºsem);
- ✓ Metodologia da Pesquisa Científica (40h - 2ºsem.);
- ✓ Bioética e Deontologia (40h - 6ºsem.);
- ✓ Planejamento, Gestão, Economia e Administração em serviços de Nutrição (80h - 5ºsem.).

#### **6.5 Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei N° 12.764, de 27 de dezembro de 2012.**

A Lei de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista dispõe que haja intersetorialidade no desenvolvimento das ações e das políticas e no atendimento à pessoa com transtorno do espectro autista, participação da comunidade na formulação de políticas públicas voltadas para as pessoas com transtorno do espectro autista e o controle social da sua implantação, acompanhamento e avaliação, a atenção integral às necessidades de saúde da pessoa com transtorno do espectro autista, objetivando o diagnóstico precoce, o atendimento multiprofissional e o acesso a medicamentos e nutrientes, o estímulo à inserção da pessoa com transtorno do espectro autista no mercado de trabalho, observadas as peculiaridades da deficiência e as disposições da Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), incentivo à formação e à capacitação de profissionais especializados no atendimento à pessoa com transtorno do espectro autista, bem como a pais e responsáveis. Neste contexto, o curso de Nutrição do Centro Universitário Amparense tem como diretriz a inclusão de pessoas com deficiência como os transtornos do espectro autista, além de trabalhar nas disciplinas de formação humanísticas questões como a inclusão social, direitos humanos e formação de cidadãos. A Instituição de Ensino também apoia e promove os “Amigos dos Autistas de Amparo”, participando, promovendo e apoiando também eventos, como a “I Semana de Proteção dos Direitos das Pessoas com TEA”, realizada na cidade de Amparo, no período de 02 a 08 de abril de cada ano.



## **6.6 Titulação do Corpo Docente**

Todo o Corpo Docente possui formação em Pós-Graduação ou superior, conforme comprovado com os prontuários do corpo docente.

## **6.7 Núcleo Docente Estruturante**

O NDE está implantando e atende à normativa pertinente, conforme descrito neste documento.

## **6.8 Denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia**

Não se aplica.

## **6.9 Carga Horária Mínima em horas – para Cursos Superiores de Tecnologia**

Não se aplica.

## **6.10 Carga Horária Mínima em horas – para Cursos Bacharelados e Licenciaturas**

A carga horária mínima para o curso de Nutrição é de 3.200h, segundo a Resolução Nº 4, de 6 de Abril de 2009. O curso de Nutrição do Centro Universitário Amparense – UNIFIA conta com 3660 horas aula que, transformada em horas relógio resulta em 3.220 horas.

## **6.11 Tempo de Integralização**

Tempo mínimo para integralização do curso é de 8 semestres (4 anos) e máximo de 12 semestres (6 anos).

## **6.12 Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida**

O Centro Universitário Amparense – UNIFIA apresenta as seguintes condições de acessibilidade: livre circulação dos estudantes nos espaços de uso coletivo (eliminação de barreiras arquitetônicas); vagas reservadas no estacionamento; rampas com corrimãos, facilitando a circulação de cadeira de rodas; portas e banheiros adaptados com espaço suficiente para permitir o acesso de cadeira de rodas e alarme nos sanitários adaptados; barras de apoio nas paredes dos banheiros; lavabos, bebedouros e telefones públicos em altura acessível aos usuários de cadeira de rodas.

### **6.13 Disciplina Obrigatória/Optativa de Libras**

O Projeto Pedagógico do Curso prevê o Ensino de Libras – Linguagem Brasileira de Sinais, conforme descrito ao término do ementário deste documento.

### **6.14 Prevalência de Avaliação Presencial para EAD**

Não se aplica.

### **6.15 Informações Acadêmicas**

As informações acadêmicas estão disponibilizadas na forma impressa e virtual, no site da Instituição: [www.unifia.edu.br](http://www.unifia.edu.br).

### **6.16 Políticas de Educação Ambiental**

A educação ambiental está integrada às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente, e declarado como princípio institucional em Política de Responsabilidade Social.

**6.17 Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação de Professores da Educação Básica, em nível superior, curso de licenciatura, de graduação plena. Resolução CNE N° 2, de 1° de julho de 2015 (Formação inicial em nível superior - cursos de licenciatura, cursos de formação pedagógica para graduados e cursos de segunda licenciatura - e formação continuada). NSA para bacharelados, tecnológicos e sequenciais**

NSA.

## APÊNDICE A



# Manual de Estágio Supervisionado **Curso de Nutrição**

Coordenadora do Curso: Bruna Marcacini Azevedo

Amparo/SP

2017

# **REGULAMENTO DOS ESTÁGIOS CURRICULARES**

## **DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

### **CAPÍTULO I**

#### **DO ESTÁGIO CURRICULAR**

Art. 1º - O presente Regulamento normatiza os procedimentos de realização dos Estágios Curriculares do Curso de Nutrição do Centro Universitário Amparense, definindo os pré-requisitos, prazos e demais condições com base no dispositivo da Lei nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, regulamentada pelo Decreto nº 87.497, de 18 de agosto de 1982 e Resolução CNE/CES Nº 5, do Conselho Nacional de Educação, de 07 de novembro de 2001, que fixa as Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 2º - As disciplinas Estágios Supervisionados em Nutrição Clínica, Nutrição Social e em Unidades de Alimentação e Nutrição, respectivamente, são curriculares e obrigatórias no Curso de Nutrição, sem as quais o aluno não obtém o Diploma de Nutricionista, e consistem no desenvolvimento de atividades relacionadas com a área de estudo, a serem executadas pelo aluno em locais credenciados, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados.

Art. 3º - Para caracterização, definição e execução do estágio curricular são necessários instrumentos jurídicos: contrato de convênio de estágio e termo de compromisso, periodicamente reexaminados, onde estarão acordadas todas as condições de realização do estágio entre o Centro Universitário Amparense UNIFIA e pessoas jurídicas de direito público ou privado.

Art. 4º - Para fins de supervisão, normatização e acompanhamento dos estágios curriculares, fica designada pela Coordenação do Curso de Nutrição uma coordenação de estágios representada por um (a) professor (a) que terá autonomia para resolver assuntos pertinentes aos mesmos.

### **CAPÍTULO II**

#### **DOS OBJETIVOS**

Art. 5º - Os Estágios Curriculares a que se refere o art. 1º têm por objetivos:

I - propiciar atividades de aprendizagem social, profissional e cultural, proporcionadas ao aluno pela participação em situações reais de vida e trabalho de seu meio.

II - proporcionar ao aluno a oportunidade de desenvolver suas habilidades, contribuindo para escolha da área de atuação.

III - incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, propiciando o surgimento de novas gerações de empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão inovadoras com utilização de novas tecnologias.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA ABRANGÊNCIA**

Art. 6º - O Curso de Nutrição oferece aos acadêmicos Estágios Curriculares nas seguintes áreas:

- Nutrição Clínica;
- Nutrição Social;
- Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição.

## **CAPÍTULO IV**

### **DA CARGA HORÁRIA E DA MATRÍCULA**

Art. 7º - Os Estágios Curriculares têm carga horária total de 570 (quinhentos e setenta) horas, de acordo com o Currículo Mínimo do Curso de Nutrição conforme regem os termos da Resolução CNE/CES n. 5 de 07/11/2001, a serem cumpridos em 03 (três) semestres, identificados como: Nutrição Clínica, Nutrição Social e Unidades de Alimentação e Nutrição.

Art. 8º - Somente poderão realizar os Estágios Curriculares, todos os alunos que estiverem devidamente matriculados em tais disciplinas.

## **CAPÍTULO V**

### **DO FUNCIONAMENTO**

Art. 9º - É permitido ao estagiário realizar os Estágios Curriculares no local de sua atuação profissional, desde que suas atividades estejam diretamente ligadas à área da Nutrição definida para o Estágio, e haja orientação por um responsável que seja nutricionista. Além disso, deve haver aprovação prévia da Coordenação de Estágios Curriculares, da Coordenação do Curso de Nutrição e das instituições receptoras de estágio.

Art. 10º - Para frequentar os estágios são necessários, além dos requisitos anteriores, que os alunos estejam em dia com o quadro de vacinação oficial: vacinas contra febre amarela, hepatite B, tríplice viral, Tétano e BCG, após teste de intradermo-reação com PPD para aqueles que irão estagiar em unidades hospitalares. A cópia do cartão de vacinação deverá ser fornecida pelo aluno à Coordenação de Estágios/Coordenação do Curso de Nutrição antes da data do início do estágio, a qual será anexada ao termo de compromisso destinada à parte concedente (conveniada).

Art. 11º - O estágio só poderá ser iniciado após a rematrícula do aluno, que deve ocorrer antes da data do início do período letivo, com assinatura do Termo de Compromisso celebrado entre a parte concedente do campo de estágio, o aluno e a Instituição de Ensino.

§ 1º - Dentre outras disposições, no Termo de Compromisso constam:

- a) Qualificação da empresa concedente, do estagiário e da Instituição de Ensino;
- b) Duração e objeto do estágio, que deve coincidir com programas estabelecidos pela Instituição de Ensino;
- c) Valor da remuneração, se houver;
- d) Carga horária que deverá ser cumprida pelo aluno para a realização do estágio, não podendo ser inferior a quatro horas ou superior a sete horas diárias;
- e) Local onde deverá ser desenvolvido o estágio;

f) Nome da companhia seguradora e o número da apólice onde conste o aluno, garantindo ao estagiário a cobertura de Seguro contra Acidentes Pessoais, desde que o estagiário não mantenha vínculo empregatício com a organização e, se houver o vínculo, apenas quando o estágio seja realizado fora do seu horário de trabalho naquela instituição.

## **CAPÍTULO VI**

### **DO PLANO DE ENSINO E AVALIAÇÃO**

Art. 12º - Os Estágios Curriculares serão desenvolvidos de acordo com o Plano de Ensino da disciplina, com o roteiro para desenvolvimento das atividades de estágio, com as diretrizes fixadas neste Regulamento e o Manual dos Estágios Curriculares do Curso de Nutrição.

§ 1º - O roteiro para o desenvolvimento das atividades de estágio e instrumentos avaliativos será definido pelo docente supervisor responsável pela área de estágio e pela Coordenação do Curso.

§ 2º - Todos os trabalhos, exercícios, relatórios e documentos entregues pelo aluno podem não ser aceitos pelo docente supervisor se não seguirem as normas estabelecidas no Plano de Ensino entregue ao aluno. O docente supervisor pode conceder um prazo para que o aluno corrija os trabalhos, não podendo ultrapassar 03 (três) dias corridos, considerando a data já estabelecida para a entrega, caso contrário o docente emitirá um parecer, justificando o não aceite à Coordenação de Estágios e à Coordenação do Curso, com o ciente do estagiário. Caso o aluno entregue os trabalhos solicitados fora do prazo, este terá prejuízo na nota, sendo descontado 01 (um) ponto para cada dia de atraso, considerando a primeira data já estabelecida para entrega.

§ 3º - O aluno que não entregar o que foi exigido por cada área de estágio, conforme modelo e data definida pelo cronograma, será reprovado no estágio, e poderá refazê-lo somente no semestre subsequente.

Art. 13º - Serão exigidos relatórios sobre o desenvolvimento das atividades dos 03 (três) Estágios, contendo informações detalhadas acerca das atividades práticas realizadas no período respectivo, na forma definida abaixo e entregues no último dia de cada estágio ou em até 07 (sete) dias corridos após o seu término.

§ 1º - Cada relatório deverá ser entregue ao docente supervisor por e-mail dentro do prazo acima, o qual fará as devidas correções, devolvendo-o posteriormente por e-mail para o aluno revisá-lo. Feitas as devidas correções pelo aluno, este o entregará novamente o relatório **impresso** ao docente, que com a ciência do aluno entregará a versão final ao local cedente do estágio.

§ 2º - Caso o aluno não entregue os instrumentos avaliativos e documentos exigidos pelo docente dentro das datas definidas pela Coordenação de Estágios (de acordo com o cronograma de estágio do semestre e suas avaliações previstas), este poderá ter mais 05 (cinco) dias corridos, considerando a primeira data já estabelecida para entrega, havendo redução da nota em 01 (um) ponto por cada dia de atraso após o prazo determinado. Nesse caso o aluno não tem o direito de correção por parte do docente, apenas entrega da versão final impresso.

§ 3º - Caso o aluno não entregue o relatório ou, este já tenha sido corrigido pelo docente supervisor e não haja a devida correção por parte do aluno no prazo previsto, o docente emitirá um parecer, por escrito, justificando a inviabilidade do instrumento em questão à Coordenação de Estágios, com o ciente do estagiário.

Art. 14º - O aluno que não atingir nota mínima suficiente para a sua aprovação nos respectivos estágios, computadas todas as suas avaliações previstas, será reprovado, e poderá refazê-lo somente no semestre subsequente.

## **CAPÍTULO VII**

### **DA ORGANIZAÇÃO, RESPONSABILIDADE E COMPETÊNCIAS DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS**

Art. 15º - A administração e coordenação dos estágios curriculares serão exercidas por um coordenador, designado pela Coordenação do Curso de Nutrição, aprovado pelas Direções Acadêmica, Administrativa e Direção Geral das Faculdades.

§ 1º - O coordenador deve ser do quadro do Curso de Nutrição e ser Bacharel em Nutrição e possuir titulação mínima de especialista.

§ 2º - A coordenação de estágios, em comum acordo com a coordenação do curso, designará os locais de estágios e alunos, não podendo haver mudanças, depois de fechada a programação.

Art. 16º - Ao coordenador de estágios, em consonância com a Coordenação do Curso de Nutrição, compete:

I - elaborar normas e diretrizes para a celebração de convênios com as empresas;

II – colaborar na realização de convênios com instituições públicas, privadas e não governamentais ligadas à Nutrição e às suas áreas de interdisciplinaridade e cadeia produtiva;

III - elaborar e fazer divulgar na Secretaria Geral, nos painéis e site da instituição, o calendário das atividades relativas aos Estágios no início de cada período letivo;

IV - orientar o aluno quanto ao exercício do estágio, observado o seu nível de formação;

V - definir os docentes supervisores;

VI - convocar, sempre que necessário, reuniões com os alunos que já estejam cursando os estágios ou com alunos dos semestres anteriores aos estágios para esclarecimentos de dúvidas ou o que seja necessário;

VII - manter atualizada a documentação relativa ao estágio;

VIII - manter diálogo com os docentes supervisores, estagiários e responsáveis pelas empresas concedentes de estágios;

IX - promover reuniões periódicas para avaliação das atividades de estágio junto aos docentes supervisores;

X - orientar as unidades receptoras de estágio com relação aos procedimentos, documentação, atribuições do estagiário e instrumentos de avaliação;

XII - realizar visitas periódicas aos locais de estágios;

XIII - emitir carta de apresentação do aluno;

XIV - apresentar, semestralmente, à Coordenação do Curso, relatório dos trabalhos desenvolvidos segundo este Regulamento;

XV - encaminhar à Secretaria, para registro, as notas pertinentes às disciplinas de estágio ao final dos semestres letivos a que correspondem;

XVI - tomar, no âmbito de sua competência, todas as providências para cumprir e fazer cumprir este Regulamento;

XVII – promover capacitação para os docentes supervisores;

XVIII – formalizar a retirada do aluno do estágio nos seguintes casos: abandono do estágio, não observação dos artigos previstos no termo de compromisso ou atuação com desrespeito à ética, configurando a reprovação automática no estágio.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DA SUPERVISÃO DOCENTE**

Art. 17º - A carga horária dos docentes supervisores de estágio será definida pela Coordenação do Curso e pela Coordenação Geral do Centro Universitário Amparense UNIFIA em função do número de alunos por ele supervisionado.

Art. 18º - Os docentes supervisores serão definidos pela Coordenação do Curso e pela Coordenação de Estágios, respeitadas as normas institucionais desta IES.

Art. 19º - Compete ao docente supervisor de estágio:

I - orientar o aluno na elaboração dos trabalhos concernentes às atividades de estágio;

II - sugerir bibliografia a ser utilizada pelo estagiário;

III – manter contato com a unidade (es) de estágio(os);

IV - participar das reuniões agendadas pela Coordenação de Estágios;

V – dar ciência ao Coordenador de Estágios e ao(s) estagiário(s) sobre o horário e local de atendimento para supervisão;

VI - registrar a frequência dos alunos nas atividades de supervisão através de fichas estabelecidas pelo docente supervisor e pela Coordenação de Estágios;

VII - preencher ficha de avaliação do estagiário periodicamente;

X - entregar à Coordenação de Estágios, semestralmente, a documentação de controle de frequência preenchida e assinada pelas partes, planilha de notas, assim como todos os dados do estágio dos alunos, devidamente conferidas;

XI - Tomar, no âmbito de sua competência, todas as providências para cumprir e fazer cumprir este Regulamento.

## **CAPÍTULO IX**

### **DA RESPONSABILIDADE DO NUTRICIONISTA RECEPTOR DE ESTÁGIO**

Art. 20º - De acordo com a Resolução do CFN nº 418/2008, que dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição:



ART 1º: estabelecer a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição.

§ 3º O nutricionista orientador do local de estágio é o facilitador no processo de aprendizagem do estagiário devendo contribuir para a formação e aperfeiçoamento técnico-científico do estudante, obedecendo aos princípios éticos que norteiam o exercício profissional.

§ 4º É dever do nutricionista, quando na função de orientador ou supervisor de estágios, orientar, esclarecer e informar os estagiários acerca da necessidade de observância aos princípios e normas contidas no Código de Ética Profissional, quando no desenvolvimento de atividades práticas previstas para o estágio, bem como das normas usuais nos locais receptores dos estagiários.

Além disso, o nutricionista receptor de estágio deve:

I - acompanhar o cumprimento das atividades de estágio propostas por cada área de estágio;

II - verificar o cumprimento da carga horária cumprida pelo aluno, assinando diariamente a ficha de frequência do aluno;

III - informar, por escrito, ao docente supervisor, anormalidades ocorridas;

IV - preencher a ficha de avaliação do estagiário.

## **CAPÍTULO X**

### **DOS DEVERES DO ESTAGIÁRIO**

Art. 21º - São deveres do estagiário:

I – Estar devidamente matriculado nos estágios em questão desde o seu início (é vedado frequentar o estágio sem estar matriculado). Do contrário, o aluno perderá o (os) estágio (os) no semestre que ele estaria designado pela coordenação, tendo que refazê-lo (os) no semestre seguinte;

II – Ter ciência do Manual dos Estágios Curriculares, seu regulamento e o Regimento do Centro Universitário Amparense UNIFIA;

III - Cumprir todas as etapas previstas no programa de estágio;

IV - Cumprir a carga horária estabelecida com as unidades receptoras de estágio e prevista no Termo de Compromisso de Estágio;

V - Manter conduta ética durante todo o período de estágio;

VI - Comparecer ao local de estágio nos dias e horários acordados com a unidade de estágio, previstos no Termos de Compromisso de Estágio e com ciência do docente supervisor;

VII - Cumprir as atividades determinadas pelo docente supervisor e pelo nutricionista receptor de estágio, apresentando os documentos solicitados dentro dos prazos, respeitando as disposições específicas deste regulamento;

VIII - dar ciência na sua avaliação periódica de estágio feita pelo docente supervisor;

IX - Assinar controle de frequência/diário todos os dias nos locais de estágio, respeitando a carga horária estipulada pelo local e Coordenação de Estágios, não podendo retirar do local de estágio este documento, sem autorização prévia. É vedada a rasura neste documento;

X - Atender às convocações do docente supervisor, Coordenador de Estágios e Coordenador de Curso;

XI - Representar a boa imagem do Centro Universitário Amparense UNIFIA junto à organização concedente, vivenciando e respeitando a ética profissional;

XII - Cumprir os prazos e demais exigências contidas neste Regulamento e Manual dos Estágios Curriculares;

XIII - Cumprir o Termo de Compromisso de estágio por ele assinado;

XIV - Entregar à Coordenação de Estágios/Coordenação de Curso cópia de sua carteira de vacinação atualizada conforme art. 10º.

## **CAPÍTULO XI**

### **DA AVALIAÇÃO**

A avaliação do estagiário deverá ser processual e será feita em conjunto por professores supervisores e nutricionistas orientadores. Tem como critérios básicos o desempenho e a apresentação de um relatório específico, segundo a área do estágio. Serão levadas em consideração as várias atividades realizadas pelo estagiário e a forma de pontuação das atividades será estabelecida de acordo com as especificidades de cada área.

**A elaboração do relatório deverá obedecer às normas da ABNT.**

**Parágrafo único:** O desempenho do aluno será avaliado de acordo com os seguintes critérios:

- I- Domínio do conhecimento técnico-científico;
- II- Conduta ética, responsabilidade e postura no local de estágio;
- III- Habilidade para detectar problemas e propor soluções;
- IV- Pontualidade, assiduidade e cumprimento de prazos;
- V- Criatividade, interesse, iniciativa e capacidade de trabalho em equipe.

Art. 22º - Poderão ser considerados os instrumentos de avaliação:

- I – exercícios, estudos de caso;
- II – planos de ação /intervenção desenvolvidos nos estágios;
- III – fichas de avaliação periódica, preenchidas pelo docente supervisor e pelo nutricionista receptor de estágio;
- IV – trabalhos técnicos pertinentes ao estágio, solicitados pelo docente supervisor;
- V– relatórios finais previstos, **sendo elaborados conforme as normas técnicas.**

Art. 23º - A avaliação do desempenho do estagiário será realizada pelo docente supervisor e pela nutricionista receptora de estágio, em formulário padronizado pela Coordenação do Curso.

Art. 24º - A avaliação dos relatórios dos Estágios Curriculares será feita pelo docente supervisor.

Art. 25º - Será considerado reprovado automaticamente no estágio, o aluno que não cumprir o Termo de Compromisso de Estágio ou que venha a agir com desrespeito à conduta ética esperada.

Art. 26º - Será considerado aprovado o aluno que obtiver média ponderada mínima de 6 (seis).

§ único - O aluno que não obtiver nota 6 (seis) será considerado reprovado na disciplina em questão, tendo que refazê-la no semestre subsequente, mesmo que haja subdivisões de turmas dentro do mesmo semestre, não cabendo para este caso recurso ou exame final.

## **CAPÍTULO XII**

### **DOS PRAZOS**

Art. 27º - O estagiário deverá, obrigatoriamente, cumprir os prazos estabelecidos das seguintes etapas:

I - entrega do plano de estágio para a supervisora de estágio antes do início do mesmo;

II - entrega do relatório final impresso no último dia do estágio (podendo exceder apenas o prazo máximo previsto no art. 13º);

Art. 28º - O aluno deverá ainda entregar no último dia do estágio em questão, ao seu docente supervisor, os documentos que englobam: a folha de frequência do aluno, a ficha de avaliação de estágio da nutricionista do local e a declaração. Todos esses documentos devem estar devidamente preenchidos, assinados e sem rasuras.

## **CAPÍTULO XIII**

### **DO CRONOGRAMA**

Art. 29º – O funcionamento dos estágios obedecerá a um cronograma descritivo de atividades e avaliações planejado pela Coordenação do Curso.

## **CAPÍTULO XIV**

### **ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS**

O planejamento prévio das atividades a serem desenvolvidas será realizado a cada estágio, sendo estas subdivididas de acordo com a ementa da disciplina e demanda dos serviços.

As possíveis atividades a serem desenvolvidas contemplam as atribuições do nutricionista por área de atuação de acordo com a resolução CFN 380/2005, a saber:

#### **Alimentação Coletiva**

Os objetivos do estágio nesta área de atuação são proporcionar ao aluno o contato com a área, conduzindo a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso, além de desenvolver no estagiário espírito de equipe e liderança participativa, aspectos relevantes nos relacionamentos interpessoais com chefias, funcionários e clientes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

É de grande importância ressaltar que a postura do aluno durante o período de estágio deve condizer com os princípios de ética e conduta do Código de Ética Profissional.

#### **Plano de Atividades**

- Análise crítica da edificação e montagem da UAN: localização, dimensões e montagens dos setores, fluxo de atividades e fluxo de pessoal (funcionários, clientes, visitantes);
- Acompanhamento do planejamento de cardápios, bem como análise quantitativa e qualitativa dos cardápios oferecidos;
- Organização e gerenciamento de Recursos Humanos;
- Acompanhamento de atividades relacionadas à administração de pessoal: escalas e controle de frequência, treinamento técnico, higiene e segurança no trabalho, estabelecimento de rotinas e elaboração de roteiros de atividades, sistemas de seleção, avaliação de desempenho e política salarial;
- Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, especificações e compras de alimentos, cronogramas de recepção de materiais, controle de estoques e de custos;
- Acompanhamento e análise dos processos de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;
- Acompanhamento e análise dos procedimentos de higienização das instalações e dos alimentos;
- Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade (boas práticas, sistema APPCC, dentre outros);
- Avaliação da aceitação de preparações: estimativas do resto ingestão;
- Desenvolvimento de relatórios e/ou atividades relacionados ao local.

### **Nutrição Clínica**

O estágio na área clínica tem como objetivo geral proporcionar ao aluno a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos ao longo do curso.

#### **Plano de atividades:**

- Identificar as atribuições e atividades desenvolvidas por nutricionistas na área;
- Identificar as dietas normais e modificadas padronizadas pela Unidade de Alimentação e Nutrição;
- Avaliar a adequação das dietas, para atender às necessidades de pacientes;
- Interpretar exames bioquímicos e correlacioná-los com o estado clínico e nutricional;
- Avaliar o estado nutricional de pacientes;
- Realizar relatos de caso clínicos e/ou atividades;
- Planejar e executar orientação nutricional, sob supervisão.

### **Nutrição Social**

O objetivo do estágio em Nutrição Social é a formação do profissional nutricionista que tenha sua atenção voltada para a coletividade baseando-se em pesquisas que esclareçam o perfil de saúde da comunidade de sua área de abrangência.

O estágio poderá ser realizado no Nutrifia (Ambulatório nutricional – Centro Universitário Amparense), com o atendimento de pacientes encaminhados pelas unidades básicas de saúde da cidade de Amparo-SP. O mesmo também poderá ser realizado na merenda escolar, no NASF, na vigilância sanitária ou em unidades básicas de saúde.

## CAPÍTULO XV

### REDAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO

#### 1 - RELATÓRIO DE ESTÁGIO

O relatório é um documento em que são expostos os resultados parciais ou finais de um trabalho, organizados de tal modo que possam ser lidos em diferentes níveis. Mais que um requisito para aprovação na disciplina Estágio Supervisionado em Nutrição, a confecção do relatório de estágio é uma oportunidade de colocar em prática os conhecimentos adquiridos no Curso de Nutrição. **A elaboração e formatação do relatório deverão obedecer às normas da ABNT.**

#### Unidade de Alimentação e Nutrição

O relatório a ser elaborado pelo estagiário deverá conter informações acerca do local de estágio, assim como as atividades desenvolvidas rotineiramente. Nesse momento, o aluno deverá ser capaz de aplicar o senso crítico e demonstrar todo o conhecimento adquirido durante a graduação.

Deverá conter os seguintes itens:

- Informações gerais sobre a empresa onde o estágio se desenvolveu;
- Caracterização e análise das atividades da UAN tais como:
  - Características do cliente
  - Tipos de refeições
  - Número de refeições diárias
  - Estilo geral do cardápio, entre outros
- Descrever as ferramentas de controle de qualidade observadas e utilizadas durante o período de estágio.
- Descrever também metodologias utilizadas para executar as atividades na Unidade. Ex: aferição de temperaturas no preparo de distribuição de alimentos.
- Descrever os resultados encontrados de acordo com a atividade desenvolvida (caso se aplique), podendo ser em tabelas, gráficos, figuras, quadros.
- Uma breve conclusão sobre a participação do estagiário, nas atividades da UAN, os problemas encontrados, sugestões de melhorias baseadas nas legislações vigentes, os conhecimentos adquiridos, se as expectativas foram atendidas, a aplicação dos conhecimentos obtidos para o futuro, no mercado de trabalho. Além disso, descrever qual a contribuição do aluno durante o período de estágio na Unidade e a aplicabilidade futura do projeto desenvolvido.

#### Nutrição Clínica

##### 1) Relato de Caso (escolher 1 caso)

**Identificação do paciente** – Nome (iniciais), sexo, data de nascimento, idade, estado civil.

**História da Doença Atual** – Data de internação hospitalar, sintomas ao internar, diagnóstico médico da doença atual e descrever demais doenças associadas, se houver.

**Dados antropométricos** - Somente os valores e resultados da avaliação antropométrica, não é necessário inserir os cálculos. Resultados e observações da avaliação subjetiva global, caso seja parte integrante do procedimento de avaliação e triagem nutricional no local.

**Dados bioquímicos** – Resultados com datas dos exames, valores de referência e conceituação de adequação ou inadequação, se valores elevados ou reduzidos.

**Aspectos clínicos** – Sinais e sintomas clínicos evidenciados, considerando ainda a associação dos mesmos à doença de base. Descrever o significado desses sinais e sintomas, e o que eles implicam no estado nutricional do paciente.

**Prescrição dietética** – Via de oferta (oral, enteral e/ou parenteral com as devidas justificativas), características físicas (descrições da consistência, fracionamento, volume e temperatura) e químicas (valor energético total, distribuição de macronutrientes e teor de micronutrientes – considerar as interações fármacos x nutrientes, totais de fibras e líquidos) da dieta.

**Medicamentos** – Efeitos adversos que interfiram ou tenham relação direta com a nutrição, considerando ainda aqueles efeitos que tenham sido apresentados pelo paciente.

**Parecer nutricional** – Diagnóstico do estado nutricional e justificativa da conduta prescrita do local. Inserir também o parecer nutricional de acordo com a conduta do aluno (qual seria sua conduta em relação ao paciente, via de oferta, valor energético total, quantidades de macronutrientes, quais os micronutrientes importantes com relação ao tratamento das doenças do paciente, fibras, líquidos, considerar a interação droga x nutriente, consistência da dieta, forma de administração, suplementos e etc).

## **Nutrição Social**

### **1) Relatório ambulatorio Nutrifia**

O relatório a ser elaborado pelo estagiário deverá conter informações acerca do local de estágio, assim como as atividades desenvolvidas rotineiramente. Nesse momento o aluno deverá ser capaz de aplicar o senso crítico e demonstrar todo o conhecimento adquirido durante a graduação.

Deverá conter os seguintes itens:

- Informações gerais sobre o local de estágio.
- Ações desenvolvidas no estágio.
- Resumo dos pacientes atendidos neste período (número de pacientes, quantos são do sexo feminino/masculino, média de idade, patologias presentes).

O aluno deverá apresentar a conduta nutricional aplicada com um paciente do Nutrifia.

- **Identificação do paciente** – Nome (iniciais), sexo, data de nascimento, idade, estado civil.
- **História da Doença Atual** – diagnóstico médico da doença atual e descrever demais doenças associadas, se houver.
- **Dados antropométricos**
- **Dados bioquímicos** – Resultados com datas dos exames, valores de referência e conceituação de adequação ou inadequação, se valores elevados ou reduzidos.
- **Aspectos clínicos** – Sinais e sintomas clínicos evidenciados, considerando ainda a associação dos mesmos à doença de base.
- **Prescrição dietética** – características físicas (descrições da consistência, fracionamento, volume e temperatura) e químicas (valor energético total, distribuição de macronutrientes e teor de micronutrientes – considerar as interações fármacos x nutrientes, totais de fibras e líquidos) da dieta. Apresentar o plano alimentar deste paciente.

### **2) Relatório de Merenda Escolar**

No relatório de Merenda escolar deve conter:

- Descrever sobre a PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar)

- Descrever sobre a CAE (Conselho de Alimentação Escolar)
- Descrever todas as atividades realizadas no local de estágio
- Descrever informações do local (estrutura, nº de funcionários, atividades realizadas no local, nº de alunos, cardápios, entre outros).
- Elaborar um plano de ação de acordo com a vivência que foi presenciada durante o estágio (ex: elaborar um manual de boas práticas, montar um treinamento para as merendeiras, realizar alguma atividade nutricional educativa com os alunos, e etc).

Fazer uma breve conclusão sobre a participação do estagiário, nas atividades da Merenda escolar, os problemas encontrados, se as expectativas foram atendidas, a aplicação dos conhecimentos obtidos para o futuro, no mercado de trabalho.

## **CAPÍTULO XVI**

### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 30º - Os casos omissos serão analisados pelo Conselho de Curso e encaminhados à Coordenação do Curso de Nutrição e à Coordenação Geral, se necessário for, para deliberação.

## **CAPÍTULO XII**

### **INFORMAÇÕES ADICIONAIS AO ESTÁGIARIO**

- Os locais de estágio serão definidos previamente, no período que antecede o período do estágio curricular.
- Providencie com a devida antecedência todos os exames e documentos necessários ao seu estágio;
- Providencie para que o termo de compromisso (3 vias) seja preenchido, assinado e encaminhado a Coordenação Geral de Estágios antes da primeira semana de estágio. Uma via ficará na UNIFIA, e as outras duas serão devolvidas: uma à empresa/instituição e a outra ao estagiário;
- Antes de iniciar o estágio, procure o professor supervisor para as devidas orientações.
- Uma vez iniciado o período do estágio curricular, o estagiário não poderá realizar a troca do local do estágio, previamente designado a ele. Salvo, sob justificativa encaminhada à Comissão de Estágio Supervisionado Curricular do curso de Nutrição, com a devida aprovação por esta ou, a critério do Coordenador de estágio do curso de Nutrição ou, a pedido do orientador na unidade concedente.
- Ao se apresentar na instituição concedente, entregue ao nutricionista os documentos e exames necessários ao desenvolvimento do estágio.
- Apresente-se sempre com o vestuário condizente com o local de trabalho e de acordo com sua função. Sua paramentação deve incluir: jaleco branco, limpo, passado, com manga (curta ou comprida), proteção de cabelo (touca ou rede), calçado fechado. Não utilize qualquer tipo de adorno, minissaias, mini blusas, shorts, bermudas, sandálias.
- Evite o excesso de perfumes e de maquiagem;
- Celulares particulares e/ou telefones da instituição devem ser utilizados somente com autorização e em casos de extrema necessidade;
- Mantenha as unhas limpas, cortadas, sem esmalte ou base (no caso de mulheres). Homens sempre deverão estar barbeados. Não é permitido o uso de barba, bigode ou cavanhaques;

- Haja com ética e respeito em seu local de estágio, procurando colaborar nas atividades, sem causar transtornos e aborrecimentos aos funcionários ou outras pessoas com as quais tiver que se relacionar.
- Tenha cuidado com as instalações do local de estágio. Por exemplo, não jogue papel/absorvente na privada, tenha cuidado com o manuseio de armários e maçanetas de portas, etc. Lembre-se que este local aceitou gentilmente recebê-lo (a) para o estágio e que o mesmo não deseja qualquer tipo de dano físico no local.
- Se houver necessidade real e com justificativa de faltar ao estágio, negocie com antecedência sua falta e a reposição das atividades diretamente com o nutricionista orientador e/ou supervisor. Nunca faça isso por meio de e-mail, recado ou telefone.
- Em caso de qualquer necessidade, dirija-se sempre ao supervisor do estágio. Em casos excepcionais, procure a coordenação do estágio.
- O material bibliográfico para o cumprimento das atividades durante o estágio é de exclusiva responsabilidade do estagiário;
- Ao término do estágio (último dia), solicite ao nutricionista orientador que encaminhe (por você) sua ficha de avaliação devidamente preenchida em envelope para o supervisor da UNIFIA. O atraso nesta entrega poderá prejudicar sua avaliação.
- Na reunião final de estágio, você deverá entregar todos os documentos relativos àquele estágio ao professor supervisor. O atraso nesta entrega poderá prejudicar sua avaliação.

OBS: De acordo com o que o documento acima propõe, estejam cientes as seguintes partes:

Amparo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_

Eu, \_\_\_\_\_, aluno (a) do curso de Nutrição, RA \_\_\_\_\_, atesto que estou ciente do conteúdo completo deste manual, que foi apresentado em sala de aula no dia 01 de agosto de 2017, pela coordenadora do curso e pela supervisora de estágio.

---

Estagiário (curso nutrição)

---

Bruna Marcacini de Azevedo  
Coordenadora do curso de Nutrição





**APÊNDICE C**  
**DECLARAÇÃO**

Declaro para devidos fins que o (a) estagiário (a) \_\_\_\_\_  
cumpriu a carga horária de \_\_\_\_\_ horas como estágio supervisionado no (a) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Amparo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
**Nutricionista responsável pelo estágio**

**CRN e carimbo**

## FICHA DE AVALIAÇÃO DE ESTÁGIO

Nome do estagiário (a): \_\_\_\_\_

Local do estágio: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Nutricionista responsável: \_\_\_\_\_

Ficha de avaliação de estágio (Nutricionista):

<b>PARECER DA NUTRICIONISTA – VALOR: 6,0 pontos</b>	
<b>Aspectos profissionais</b> – Valor máximo: 4,0 pontos	Valor - 0 a 1 / item
Qualidade do trabalho: considerar o que seria desejável	
Espírito Inquisitivo: disposições de esforço para aprender, curiosidade teórica e científica.	
Iniciativa e autodeterminação: capacidade para realizar seus objetivos de estagiários sem influências externas.	
Conhecimentos: científico e técnico demonstrado no desenvolvimento das atividades programadas.	
<b>TOTAL (1)</b>	
<b>Atitudes Pessoais</b> – Valor máximo: 2,0 pontos	Valor- 0 a 0,4/ Item
Assiduidade e cumprimento do horário	
Disciplina e responsabilidade: observância das normas internas, discricção quanto aos assuntos sigilosos e zelo pelo patrimônio.	
Sociabilidade: facilidade para se integrar com os colegas e facilidade no trabalho.	
Cooperação: disposição para cooperar com os colegas e atender prontamente as atividades solicitadas	
Interesse: comprometimento demonstrado para as tarefas a serem realizadas	
<b>TOTAL (2)</b>	
<b>PONTOS TOTAIS: Total (1) + Total (2)</b>	
<b>Carga horária cumprida:</b>	
<b>OBSERVAÇÕES SOBRE O ESTÁGIÁRIO:</b>	

PS: Escrever atrás da folha as observações sobre o estagiário.	
--	--

**ASSINATURA DA NUTRICIONISTA:** \_\_\_\_\_