

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DE NUTRIÇÃO

Revisado em Outubro 2022

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE ARCHIMEDES THEODORO

RESPONSÁVEIS PELA ATUALIZAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

O presente documento foi organizado e atualizado pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição:

-Prof. Tafarel Araújo da Silva;

-Prof^a. Milla Martins Cavalliere;

-Prof^a. Aline Martins de Vita;

-Prof. Douglas Pereira Senra;

-Prof. Francisco de Souza Gonçalves.

SUMÁRIO

1 – APRESENTAÇÃO DO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO.....	5
2- PERFIL INSTITUCIONAL.....	7
2.1. Identificação da IES.....	8
2.1.1- Dados da Mantenedora.....	8
2.1.2- Dados da Mantida.....	9
2.1.3- Dados do Coordenador.....	9
2.1.4- Identificação do Curso.....	9
3- HISTÓRICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	10
4- CONTEXTO EDUCACIONAL.....	11
4.1- Características da Cidade de Além Paraíba.....	11
4.2. Características Regionais.....	14
5- JUSTIFICATIVA DA CRIAÇÃO DO CURSO.....	17
6- MISSÃO INSTITUCIONAL.....	18
7- MISSÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO.....	18
8- CONCEPÇÃO, PRINCÍPIOS E OBJETIVOS DO CURSO.....	18
8.1- Objetivos Gerais.....	19
8.2- Objetivos Específicos.....	20
9- COMPETÊNCIAS E HABILIDADES.....	21
9.1- Competências e Habilidades Gerais.....	21
9.2- Competências e Habilidades Específicas.....	23
10. PERFIL DO CURSO.....	24
11- PERFIL DO EGRESSO.....	25

12 – ÁREA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL.....	27
13 – ARTICULAÇÃO DO PPC COM PDI.....	28
14- POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	29
14.1- Políticas de Graduação.....	30
14.2 -Políticas de Ensino e Extensão.....	32
14.3- Políticas de Pós – Graduação.....	32
14.4 – Políticas de Estímulo à Produção Acadêmica.....	33
15 – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	35
15.1 – Diretrizes Curriculares Nacionais.....	37
15.2 – Diretrizes Curriculares Pedagógicas.....	40
15.3 – Caracterização e Organização do Curso.....	41
15.4 – Proposta Curricular.....	43
15.5 – Estrutura Curricular.....	44
15.6 – Conteúdos Curriculares.....	45
15.7 – Bibliografias Básicas / Complementares /Ementas	48
15.8 – Metodologia.....	83
15.9 – Flexibilidade Curricular.....	83
15.10 – Interdisciplinaridade.....	84
15.11 – Incorporação de Avanços Tecnológicos na Oferta Educacional.....	85
15.12 – Princípios Pedagógicos que Orientam a Ação Educativa na IES.....	86
15.13 – Inovações Pedagógicas Significativas.....	87
15.14 – Parâmetros para Seleção de Conteúdos e Elaboração de Currículos.....	88
15.15 – Ambiente Virtual de Aprendizagem.....	88
15.16 – Trabalho de Conclusão de Curso.....	89

15.17 – Estágio Curricular Supervisionado.....	90
15.18 – Atividades Complementares.....	93
15.19 – Programas de Extensão.....	96
15.20 – Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação dos Processos de Ensino-Aprendizagem.....	99
15.21 – Verificação do Rendimento Escolar.....	101
15.22 – Integração com Sistema de Saúde.....	103
15.23 – Apoio ao Discente.....	103
16 – POLÍTICA DE GESTÃO.....	108
17 – AUTO AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL...109	109
18 – CORPO DOCENTE.....	112
18.1 – Perfil do Corpo Docente.....	113
18.2 – Situação Funcional, Regime de Trabalho e Titulação.....	113
18.3 – Experiência Profissional Docente.....	115
18.4- Experiência no Exercício da Docência Superior.....	116
18.5 – Experiência no Exercício da Docência na Educação a Distância.....	117
18.6 – Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica.....	118
18.7 – Formas de Acompanhamento e Avaliação do Planejamento e Execução do Trabalho Docente.....	121
18.8 – Critérios de Seleção e Contratação de Professores.....	121
18.9 – Procedimentos de Substituição Eventual de Professores.....	122
19 – ATUAÇÃO DO COORDENADOR.....	123
17.1 – Regime de Trabalho do Coordenador.....	124
18 – NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE.....	124

19 – EQUIPE MULTIDISCIPLINAR.....	126
20 – ATUAÇÃO DO COLEGIADO DO CURSO.....	126
21 – INFRAESTRUTURA.....	128
21.1 – Biblioteca.....	133
21.2 – Laboratórios.....	137
21.2.1 – Laboratório Multidisciplinar.....	137
21.2.2 – Laboratório de Anatomia.....	145
21.2.3 – Laboratório de Técnica Dietética.....	148
21.2.4 – Laboratório de Avaliação Nutricional.....	152
21.2.5 – Laboratório de Informática.....	153
ADITAMENTOS PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO.....	154

1. Apresentação do Projeto Político Pedagógico

A construção coletiva do Projeto Pedagógico de Curso, realizada através do debate, tem por objetivo explicar e formar consenso sobre a estruturação, as condições de oferta de cursos e as formas de organização do processo ensino-aprendizagem.

Sob esta perspectiva, a Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, dentro da incumbência atribuída aos estabelecimentos de ensino pelo art. 12 da Lei nº 9394/96, de decidir sobre a sua proposta pedagógica, elaborou o presente documento, que representa o seu compromisso com a aprendizagem do aluno e com a sociedade, no oferecimento de uma educação de qualidade para todos, no uso das novas tecnologias de informação, centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiada no professor como facilitador do processo ensino-aprendizagem.

Neste sentido, aprendizagem deve ser interpretada como um caminho que possibilita ao sujeito social transformar-se e transformar seu contexto social, orientado pelo princípio metodológico geral, traduzido pela ação-reflexão-ação e que aponta a resolução de situações-problemas como uma das estratégias didáticas.

Este projeto pedagógico busca a formação integral e adequada do estudante através de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a /assistência. Sua execução poderá indicar a necessidade de revisão de aspectos que o integram, sempre com vistas ao aprimoramento do ensino ofertado.

A construção deste Projeto utilizou como parâmetros a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional lei 9394/96, a Resolução do Conselho Nacional de Educação/ Câmara de Educação Superior CNE/CES nº 5 de 7 de novembro de 2001 que Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, a Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007, que dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora aula, a Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009, que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia,

Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial, bem como a Portaria nº 4.059 de 10 de dezembro de 2004, que possibilita a oferta de disciplinas semipresenciais em até 20% da carga horária total dos cursos presenciais, o Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais, Resolução Nº1 de 17 de junho de 2004 que institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, Lei Nº 9.795 de 27 de abril de 1999, que dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências, além do Regimento Interno da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro.

As Diretrizes Curriculares podem contribuir para a superação da condição de instrumento normativo, assumindo a dimensão de orientação para implantação de eixos estruturantes da formação, que se coadunem com as demandas sociais com o serviço de qualidade, o que passa, necessariamente, pela articulação entre projeto político em saúde e o projeto pedagógico para formação/ capacitação dos recursos humanos que nela atuam.

Ao elaborarmos o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, mantida pela Fundação Educacional de Além Paraíba, partimos do pressuposto que um curso, mais do que um conjunto de disciplinas oferecidas aos alunos, numa sequência lógica, requer uma proposta coerente resultante de uma construção em que toda comunidade escolar, coletivamente, discute, analisa, se posiciona e se organiza, quer pedagogicamente, ao nível da prática cotidiana, quer politicamente, no reconhecimento da educação e do seu papel na contribuição para a melhora da qualidade de vida. Neste sentido ressaltamos a efetiva participação da comunidade onde estamos inseridos, bem como dos docentes e discentes da Faculdade nos diversos momentos em que implementamos o debate e a análise crítica da proposta pedagógica do Curso nos âmbitos intra e extra institucional com vistas a consolidar um processo de construção coletiva, a discussão coletiva a partir dos marcos referencial, conceitual, filosófico estrutural citados em sua

adaptação e utilização pelo Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro foi imprescindível para o avanço deste processo.

A Faculdade de Ciências da Saúde, ao introduzir disciplinas semipresenciais, tem o objetivo de adequar a nova sociedade da era digital, ela oferece ao aluno uma oportunidade de aprendizado diferenciada e inovadora, ao mesmo tempo permite flexibilização de parte dos horários, para que o aluno possa adequar seus compromissos com os estudos.

A utilização dessas tecnologias em cursos presenciais como parte do currículo em cursos de graduação reconhecidos até o limite de 20% da Carga Horária total do curso (Portaria nº 4.059 – 10/12/04, revogada pelas Portaria MEC nº 1.134, de 10 de outubro de 2016, Portaria nº 1.428, de 28 de dezembro de 2018, Portaria MEC nº 2.117, de 06 de dezembro de 2019), pode incrementar uma cultura acadêmica que tenha no uso de recursos tecnológicos avançados um instrumento útil para melhoria na aprendizagem e a otimização da gestão universitária abrindo novas possibilidades de ensino.

2. PERFIL INSTITUCIONAL

A Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, é uma instituição mantida pela Fundação Educacional de Além Paraíba - FEAP, entidade sem fins lucrativos, com personalidade jurídica própria de direito privado, com sede e foro na cidade de Além Paraíba, Estado de Minas Gerais, foi instituída em 02 de setembro de 1973, através da Lei Municipal nº 680, de 03 de dezembro de 1971. Tem seu Estatuto registrado às fls. 215, do livro 01, e suas alterações no Cartório de Registros de Pessoas Jurídicas da Comarca de Além Paraíba, Estado de Minas Gerais. É uma entidade sem fins lucrativos, criada com o objetivo de promover desenvolvimento socioeconômico e cultural da nossa região. Proporciona chances a diferentes segmentos da população, não só da cidade de Além Paraíba, onde é sua sede, mas também da Região, o acesso ao ensino superior de qualidade, inserindo no mercado de trabalho, profissionais com

formação generalista, crítica e reflexiva, capazes de conhecer, analisar, intervir e avaliar os problemas mais prevalentes na Região e no País, sendo sujeitos de transformação.

A Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, foi credenciada através do Decreto Estadual nº 42.741 de 15 de julho de 2002, que autorizou o funcionamento do Curso de Fisioterapia, a ser mantido pela Fundação Educacional de Além Paraíba. A IES recebeu seu nome em homenagem ao renomado médico pediatra Dr. Archimedes Theodoro, liderança do Rotary Internacional no combate à poliomielite no Brasil.

Desde o processo preparatório para a criação de cursos superiores na área da saúde a IES levou em conta prioritariamente as necessidades regionais e a relevância de cada curso projetado do ponto de vista econômico e social. Assim com a consciência desses objetivos, pode-se afirmar sem medo de errar, que o curso superior de Nutrição preencheria esse desiderato. Tal curso, hoje implantado e em regular funcionamento, vêm contribuindo para o fortalecimento da economia e da inclusão social no cenário regional. Senão, vejamos:

-Relevância econômica: ao trabalharem-se tecnicamente as ações de saúde junto as populações carentes, surge em consequência com a melhora das condições pessoais, maior disposição para o trabalho e ampliação da produtividade em todos os setores;

-Relevância social: com a melhoria da cultura do atendimento popular de saúde, realiza-se o combate à desnutrição, as doenças e a marginalização de setores antes sub-assistidos, promovendo-se em consequência ações efetivas de inclusão social.

A Instituição mantém convênios com prefeituras, clínicas particulares, hospitais, escolas públicas e privadas, academias, clubes, Asilos, ONGs, APAEs, empresas públicas e particulares entre outros, ampliando aos alunos os locais de oferta de atividades práticas e estágios.

2.1. Identificação

2.1.1. Dados da Mantenedora

Nome: Fundação Educacional de Além Paraíba

Endereço: Av. Augusto Perácio, 50, São Luiz, Além Paraíba, MG, CEP: 36660-000

Telefone: (32)3462-7030

CNPJ: 17.708.520.0001-56

E-mail: secretariageral@feap.edu.br

2.1.2. Dados da Mantida

Nome: Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro

Mantenedora: Fundação Educacional de Além Paraíba

Denominação do Curso: Graduação em Nutrição

Endereço: Praça Laroca , nº 29, Vila Laroca

Cidade: Além Paraíba - MG

CEP: 36660-000

Telefone: (32) 3462-2999

E-mails : secretaria.saude@feap.edu.br

coordenacao.nutricao.saude@feap.edu.br

2.1.3 - Coordenador: Tafarel Araújo da Silva

CRN: 20100294

E-mail: coordenacao.nutricao.saude@feap.edu.br

2.1.3. Identificação do Curso

Curso	Graduação em Nutrição
Modalidade Oferecida	Bacharelado
Habilitação	Nutricionista
Título Acadêmico Conferido	Bacharel em Nutrição
Modalidade De Ensino	Presencial
Regime De Matrícula	Semestral
Regime Escolar	Seriado semestral
Tempo De Duração	Quatro anos (oito semestres)
Duração Da Hora Aula	50 (cinquenta) minutos
Calendário Escolar	200 (duzentos) dias letivos, distribuídos em 02 (dois) períodos regulares
Carga Horária Mínima	CNE: 3200 horas FAC SAUDE ARTHE: 3.210:00 horas
Período de Integralização Curricular:	Mínimo: 8 semestres (4 anos)
	Máximo: 12 semestres (6 anos)
Número De Vagas	Cinquenta por semestre
Turno De Funcionamento	Noturno
Local De Funcionamento	Campus Vila Praça Laroca , nº 29, Vila Laroca, Além Paraíba – MG. CEP: 366660-000
Forma De Ingresso	Vestibular, Transferência Interna – Reopção de Curso, Transferência Externa e Portador de Diploma.

3. HISTÓRICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Em 24 de outubro de 1939, foi criado o primeiro curso de Nutrição do Brasil, na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, com duração de um ano, ministrado em tempo integral, dividido em quatro períodos. Em 1966, o período para a conclusão passou para três anos. Em 1972, o Ministério da Educação estabeleceu que tais cursos teriam a duração de quatro anos, divididos em oito semestres. A Lei nº 5.276, de 24 de abril de 1967, regulamentou a profissão do nutricionista. Em 20 de outubro de 1978, foi sancionada a Lei nº 6.583, que criou os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas com a finalidade de orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício profissional. A instalação dos Regionais foi feita a partir de 1980. A criação do primeiro Programa Nacional de Alimentação e Nutrição, em 1972, impulsionou a criação dos cursos de Nutrição e o mercado de trabalho para os nutricionistas. Consequentemente, a profissão se expandiu dos hospitais e Serviços de Alimentação da Previdência Social (SAPS) para efetivamente assumir as escolas, os restaurantes de trabalhadores, docência, indústria, marketing, nutrição em esportes, saúde suplementar, núcleos de assistência à saúde da família. Esta ampliação de áreas se mantém até hoje.

4. CONTEXTO EDUCACIONAL

4.1. Características da Cidade de Além Paraíba

O município possui uma área de 504,31km², com uma população de 34349 habitantes. O Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de Além Paraíba é 0,726, em 2010. O município está situado na faixa de Desenvolvimento Humano Alto (IDHM entre 0,7 e 0,799). Entre 2000 e 2010, a dimensão que mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,102), seguida por Longevidade e por Renda. Além Paraíba teve um incremento no seu IDHM de 31,28% nas últimas duas décadas, abaixo da média de crescimento nacional (47%) e abaixo da média de crescimento estadual (52%).

A renda per capita média de Além Paraíba cresceu 69,76% nas últimas duas décadas, passando de R\$397,32 em 1991 para R\$583,96 em 2000 e R\$674,50 em 2010. A taxa média anual de crescimento foi de 46,97% no primeiro período e 15,50% no segundo. A extrema pobreza (medida pela proporção de pessoas com renda domiciliar per capita inferior a R\$ 70,00, em reais de agosto de 2010) passou de 8,05% em 1991 para 4,25% em 2000 e para 2,29% em 2010.

Entre 2000 e 2010, a **taxa de atividade** da população de 18 anos ou mais (ou seja, o percentual dessa população que era economicamente ativa) passou de 62,34% em 2000 para 63,73% em 2010. Ao mesmo tempo, sua **taxa de desocupação** (ou seja, o percentual da população economicamente ativa que estava desocupada) passou de 11,83% em 2000 para 6,82% em 2010.

Além Paraíba ocupa a 1.133ª posição, em 2010, em relação aos 5.565 municípios do Brasil, sendo que 1.132 (20,34%) municípios estão em situação melhor e 4.433 (79,66%) municípios estão em situação igual ou pior. Em relação aos 853 outros municípios de Minas Gerais, Além Paraíba ocupa a 99ª posição, sendo que 98 (11,49%) municípios estão em situação melhor e 755 (88,51%) municípios estão em situação pior ou igual.

Entre 2000 e 2010, a população de Além Paraíba teve uma taxa média de crescimento anual de 0,22%. Na década anterior, de 1991 a 2000, a taxa média de crescimento anual foi de 0,93%. No Estado, estas taxas foram de 1,01% entre 2000 e 2010 e 1,01% entre 1991 e 2000. No país, foram de 1,01% entre 2000 e 2010 e 1,02% entre 1991 e 2000. Nas últimas duas décadas, a taxa de urbanização cresceu 7,51%.

Entre 2000 e 2010, a razão de dependência (percentual da população com menos de 15 anos e da população com mais de 65 anos) de Além Paraíba passou de 52,10% para 46,41% e a taxa de envelhecimento evoluiu de 8,90% para 10,35%.

A mortalidade infantil (mortalidade de crianças com menos de um ano) em Além Paraíba reduziu 51%, passando de 27,1 por mil nascidos vivos em 2000 para 13,2 por mil nascidos vivos em 2010. Segundo os Objetivos de Desenvolvimento do Milênio das Nações Unidas, a

mortalidade infantil para o Brasil deve estar abaixo de 17,9 óbitos por mil em 2015. Em 2010, as taxas de mortalidade infantil do estado e do país eram 15,1 e 16,7 por mil nascidos vivos, respectivamente.

A proporção de crianças e jovens frequentando ou tendo completado determinados ciclos indica a situação da educação entre a população em idade escolar do município e compõe o IDHM Educação.

No período de 2000 a 2010, a proporção de crianças de 5 a 6 anos na escola cresceu 14,07% e no de período 1991 e 2000, 17,92%. A proporção de crianças de 11 a 13 anos frequentando os anos finais do ensino fundamental cresceu 2,64% entre 2000 e 2010 e 54,47% entre 1991 e 2000.

A proporção de jovens entre 15 e 17 anos com ensino fundamental completo cresceu 26,65% no período de 2000 a 2010 e 99,00% no período de 1991 a 2000. E a proporção de jovens entre 18 e 20 anos com ensino médio completo cresceu 39,12% entre 2000 e 2010 e 52,00% entre 1991 e 2000.

Em 2010, 56,89% dos alunos entre 6 e 14 anos de Além Paraíba estavam cursando o ensino fundamental regular na série correta para a idade. Em 2000 eram 62,99% e, em 1991, 46,11%. Entre os jovens de 15 a 17 anos, 33,26% estavam cursando o ensino médio regular sem atraso. Em 2000 eram 22,03% e, em 1991, 13,29%. Entre os alunos de 18 a 24 anos, 13,00% estavam cursando o ensino superior em 2010, 10,79% em 2000 e 5,00% em 1991.

A escolaridade da população adulta é importante indicador de acesso a conhecimento e também compõe o IDHM Educação.

A taxa de analfabetismo da população de 18 anos ou mais diminuiu 8,37% nas últimas duas décadas.

Em 2010, 51,65% da população de 18 anos ou mais de idade tinha completado o ensino fundamental e 35,33% o ensino médio. Em Minas Gerais, 51,43% e 35,04% respectivamente. Esse indicador carrega uma grande inércia, em função do peso das gerações mais antigas e de menos escolaridade.

Dessa maneira, a população conta com os serviços educacionais da FEAP, formando seus filhos em seus cursos superiores que há tempos contribuem para uma formação profissional e humana. Há compromisso educacional com a sociedade em proporcionar igualdade de oportunidades com ensino de qualidade para todos, através de seus cursos regulares e projetos de extensão e outros de caráter extensionista que enriquecem o conhecimento e valorizam as potencialidades de nossos discentes.

Encontrando esses municípios, na Instituição, por meio de educação superior de qualidade, a oportunidade de desenvolverem habilidades; compreensão do mundo; capacidade de gerar autonomia; renda e bem-estar. Centenas de alunos já se formaram pela IES e hoje, inseridos no mercado de trabalho, contribuem para o desenvolvimento da sociedade local e regional.

Dessa maneira, a população conta com os serviços educacionais, o que lhes proporciona igualdade de oportunidades, através de seus cursos regulares e projetos de extensão e outros de caráter extensionista que enriquecem o conhecimento e valorizam as potencialidades de nossos discentes.

4.2 - Características Regionais

A Zona da Mata Mineira, mais precisamente o município de Além Paraíba é uma região marcada por fatores culturais, geográficos, estruturais e econômicos que precisam ser destacados.

A IES está situada no município de Além Paraíba, na divisa com a região norte fluminense. Sua localização privilegiada promove o atendimento de vários municípios, dentre eles: Sapucaia, Teresópolis, Carmo, Sumidouro, Cantagalo, Santa Maria Madalena, Cachoeira de Macacu, Macuco, Cordeiro, Três Rios, Pirapitinga, Volta Grande, Estrela Dalva, Santo Antônio de Aventureiro, Mar de Espanha, Senador Côrtes, Leopoldina, São José do Vale do Rio Preto e outros circunvizinhos, encontrando os municípios, na FAC SAÚDE, por meio de educação superior de qualidade, a oportunidade de desenvolverem habilidades; compreensão do mundo; capacidade de gerar autonomia; renda e bem-estar. Centenas de alunos já se formaram pela IES

e hoje, inseridos no mercado de trabalho, contribuem para o desenvolvimento da sociedade local e regional.

Em relação aos fatores culturais, historicamente, ao longo do século XIX, a Zona da Mata Mineira se destacou como uma região possuidora de um significativo plantel de escravos, que migraram das zonas auríferas para as lavouras que foram se estabelecendo de acordo com as demandas produtivas próprias da dinâmica da economia cafeeira e, de acordo com informações do IBGE “as correntes migratórias, provocadas pelo fim do Ciclo do Ouro, em meados do século XIX, visavam a exploração da lavoura e ao estabelecimento de relações comerciais entre o interior e os núcleos urbanos mais próximos ao litoral”¹.

Trabalhos importantes e recentes da historiografia sobre o assunto, como os de Rômulo Andrade, Jonis Freire, Elione Guimarães, Vitória Schettini e Fernando Lamas², assinalam a contribuição dos escravos e ex-escravos para a formação da população da região, especificamente a população de algumas cidades que dela fazem parte e Além Paraíba se destaca neste cenário.

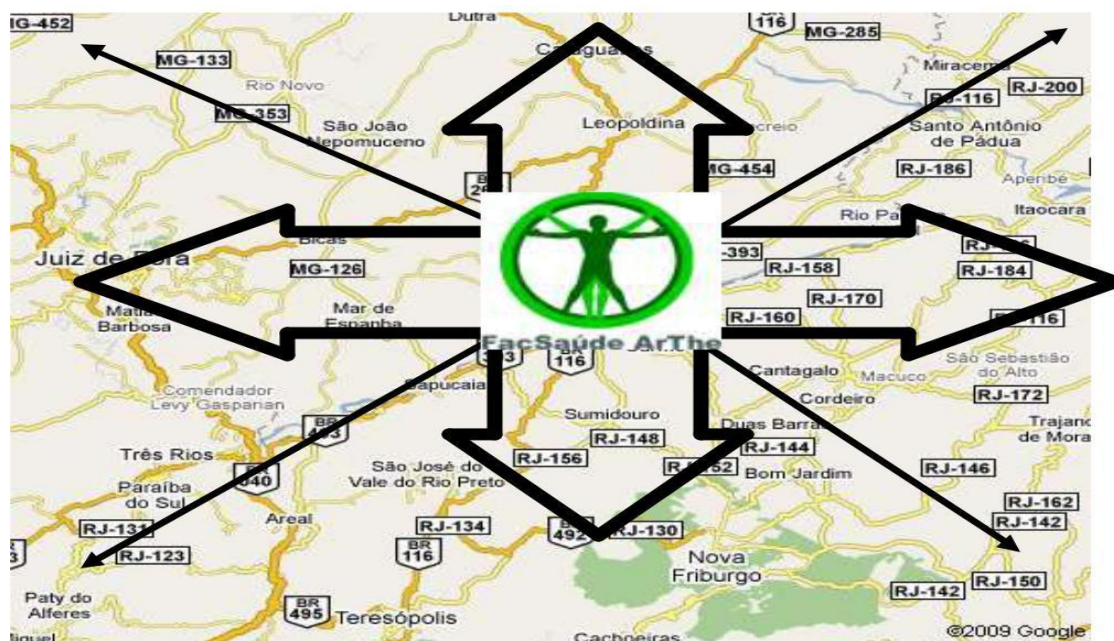
Muitas fazendas produtoras de café concentraram centenas de escravos e estes, foram, ao longo do tempo, constituindo famílias, responsáveis por contribuírem para a diversidade étnica da Zona da Mata Mineira. Após a lei de 1850 que proibiu o fim do tráfico transatlântico, a mão de obra escrava, continuou suprindo as necessidades econômicas e, ao contrário do que um dia se chegou a afirmar, a região da Zona da Mata Mineira, não assistiu uma crise por falta de “braços” para a produção de café, graças ao crescimento natural dos cativos, o que acena para a existência de um grande contingente de escravos.

Percebe-se, no entanto, que a região concentra hoje, um grande número de afrodescendentes o que enriquece a cultura local, cujo processo de miscigenação remonta os primeiros marcos de ocupação e povoamento da região.

Mesmo após o processo que culmina na abolição da escravidão, muitas famílias de ex-escravos permaneceram na região contribuindo para o desenvolvimento econômico da cidade de Além Paraíba e redondezas.

No que tange as questões geográficas, Além Paraíba está localizada no entroncamento das Rodovias BR-393 e BR-116, o que torna essa região um local estratégico para muitas empresas ligadas a área de transporte rodoviário e distribuidores comerciais, é interessante lembrar ainda que, a poucos quilômetros de distância, encontra-se a Rodovia BR-040, o que facilita ainda mais o escoamento de toda a produção regional e promove a circulação e a integração das pessoas.

População e Família. nº 1, p.181-210, jan-jun. São Paulo, Humanistas/CEDHAL, 1998. FREIRE, Jonis. Escravidão e Família Escrava na Zona da Mata Mineira Oitocentista. Tese de doutorado. UNICAMP, 2009. GUIMARÃES, Elione Silva. Criminalidade entre municípios e comunidade escrava no contexto de grandes fazendas da zona da mata mineira, 1850-1888. X Seminário de Economia Mineira, 2002. ANDRADE, Vitória Fernanda Schettini de. Os sertões de São Paulo do Muriaé: Terra, Riqueza e Família na Zona da Mata Mineira (1946-1888). Tese de Doutorado. Rio de Janeiro, UFRRJ, 2011. LAMAS, Fernando Gaudereto; SARAIVA, Luiz Fernando; ALMICO, Rita de Cássia. A Zona da Mata Mineira: Subsídios para uma Historiografia.



5. JUSTIFICATIVA DE CRIAÇÃO DO CURSO

A atual situação de saúde no Brasil e a crescente evolução e expansão do Sistema Único de Saúde, apontam para a necessidade cada vez maior de formação de recursos humanos na área da saúde, em especial de Nutrição.

O Curso de Graduação em Nutrição tem como perfil do formando/egresso profissional Nutricionista, a formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, para atuar visando à segurança alimentar e atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

A importância social dos cursos da área de saúde para a nossa região é inquestionável, devendo trazer um impacto de alta relevância para a comunidade regional e local, levando os benefícios do desenvolvimento da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro.

A demanda no mercado de trabalho Regional e em Além Paraíba, aumenta cada vez mais na área de saúde em particular de Nutrição, pelas próprias condições de vida e saúde de sua população, pela preocupação dos governos locais em otimizar a assistência a saúde de seus cidadãos e pela grande procura de cursos de nível superior dos indivíduos das cidades circunvizinhas.

Diante deste quadro é necessária a formação de recursos humanos habilitados a atuar no campo da Nutrição, com uma postura moderna, ou seja, considerando efetiva e adequadamente as relações das atividades do saber da Nutrição, ciências da saúde e a sociedade.

Partindo destes pressupostos e visando contribuir para a formação de profissionais cada vez mais comprometidos com a realidade local é que estruturou curricularmente o curso de graduação em Nutrição, desta faculdade, de modo a permitir que o aluno se envolva em seu processo de desenvolvimento como indivíduo, destacando-o como agente maior de seu desenvolvimento pessoal, social e comunitário.

Considerando-se os objetivos gerais inerentes ao processo ensino-aprendizado, as atividades curriculares a serem propostas aos alunos do curso devem necessariamente proporcionar: Simulação da atividade profissional em sala de aula; Contínua aprendizagem na construção do saber; Desenvolvimento de trabalho coletivo com participação ativa crítica e criativa de todos e, Formação básica, geral e profissional integradas.

A instalação do Curso de Nutrição em Além Paraíba garantirá, além de recursos humanos oriundos dessa graduação, a fixação de novos profissionais em seu local de origem, bem como sólida formação acadêmica para os mesmos, favorecendo, assim, o crescimento regional.

6. MISSÃO INSTITUCIONAL

A Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, tem como missão contribuir para o desenvolvimento regional, através das relações com o saber, formando profissionais com valores éticos e de competência múltiplas, gerando soluções criativas, capazes de estender a comunidade em que vive, o conhecimento técnico científico, cultural, educacional e social, intervindo na sociedade e fortalecendo os ideais de liberdade e democracia.

7. MISSÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

“Formar profissionais nutricionistas críticos reflexivos, capazes de avaliar e intervir em problemas da comunidade sendo sujeitos das mudanças em saúde. Possuidores de competências técnico-científicas e preparados para gerenciar, liderar e gerir diferentes instâncias do setor de saúde, tendo para isso uma sólida formação geral.”

8. CONCEPÇÃO, PRINCÍPIOS E OBJETIVOS DO CURSO

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro é desenvolvido em um prazo mínimo de 4 (quatro) anos ou 8 (oito) semestres letivos e máximo de 6 (seis) anos ou 12 semestres letivos, compreendendo uma carga horária total de 3.210:00 horas, incluindo parte prática integrante das disciplinas curriculares e os Estágios curriculares supervisionados nas áreas essenciais da profissão com a carga horária de 600 horas e conta com as Atividades Complementares com 40 horas, além de Atividades de Extensão com 320 horas.

São oferecidas 50 (cinquenta) vagas por semestre e o curso conta com biblioteca, anatômico, laboratório multidisciplinar, para atender as disciplinas da área de ciências biológicas e laboratório específico da Nutrição, como laboratório de técnica dietética e laboratório de avaliação nutricional, para a formação profissional dos discentes, além de um corpo docente composto de profissionais especialistas, mestres e doutores.

Além das atividades de ensino os alunos podem participar de atividades de Extensão, Programas de Monitoria, Estágios Curriculares e Extras Curriculares, Programa de Iniciação Científica e Atividades Complementares.

A proposta pedagógica do curso contempla não só o núcleo da prática do nutricionista bacharel generalista, mas também a diversificação dos campos de atuação profissional. O Trabalho de Conclusão de Curso-TCC é obrigatório e possui Regulamento próprio, sendo importante para o contato do aluno com a iniciação à pesquisa científica.

8.1. Objetivos Gerais

O objetivo do Curso é formar profissionais capacitados para o mercado de trabalho, com domínio teórico da ciência dos alimentos e metabolismo humano, com habilidade em Nutrição Coletiva, Produção de Alimentos, Acompanhamento de Desportistas e Dietoterapia Clínica.

8.2. Objetivos Específicos

São os seguintes objetivos específicos propostos para o Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro:

- 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 a 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.
- Capacidade de atuar profissionalmente, visando a segurança alimentar e atenção dietética em diferentes áreas de conhecimento, onde a alimentação e a nutrição se apresentam fundamentais para a formação, manutenção, recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais;
- Capacidade de desenvolver atividades de assistências técnico-científica no campo da alimentação e nutrição;
- Internalização de valores de justiça e responsabilidade social, que contribuam para a melhoria da qualidade de vida e reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural;
- Senso ético-profissional, associado à sensibilidade para as questões humanísticas, sociais e ambientais;
- Capacidade para enfrentar problemas de sua atividade profissional e de buscar contínuo aperfeiçoamento e atualização;
- Espírito empreendedor, criativo, aberto às mudanças;

- Capacidade de interagir com a sociedade e de assumir posição de liderança no trabalho em equipe multi-profissional, tendo em vista o bem-estar social;
- Capacidade para aliviar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;
- Senso econômico-financeiro.

Dentro desta perspectiva basilar, buscaremos a formação de um profissional capaz de perceber a indissociabilidade entre o ensino e a extensão, de saber e fazer interagindo com as várias áreas do conhecimento, através de uma sólida formação interdisciplinar, multidisciplinar e transdisciplinar, procurando sempre alargar as dimensões de seu trabalho para o desenvolvimento. Desta forma, mediante o embasamento das ciências humanísticas, e de área tecnológica terá possibilidade de adquirir conhecimentos sobre produção, conservação, higiene, legislação de alimentos.

9. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

9.1. Competências e Habilidades Gerais

O graduado em Nutrição deverá atender às seguintes competências e habilidades gerais:

- **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 a sua prática seja realizada de forma integrada e continua 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 em o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

- **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;
- **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 tecnologia de comunicação e informação;
- **Liderança** – no trabalho de equipe multi-profissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos assumir posições de lideranças, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.
- **Administração e gerenciamento** – os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a ser empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.

- **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 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.

9.2. Competências e Habilidades Específicas

O graduado em Nutrição deverá atender às seguintes competências e habilidades específicas:

- a) Aplicar conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- b) Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- c) Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- d) Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- e) Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- f) Atuar em equipes multi-profissionais de saúde e de terapia nutricional;

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

10. PERFIL DO CURSO

Um dos princípios do curso de Nutrição – cuja ênfase está na prevenção das doenças causadas pela ingestão inadequada de alimentos – consiste no resgate de padrões saudáveis de alimentação, com vistas a um melhor desempenho físico e mental, posto que a vida moderna alterasse o comportamento e os hábitos alimentares da maioria das pessoas. O que diferencia o curso de nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro - Fac Saúde ArThe, é a sua preocupação em formar profissionais voltados às necessidades de saúde da população, capacitados para garantir a qualidade dos serviços de alimentação.

O curso de Nutrição da Fac Saúde Arthe tem como objetivo geral formar nutricionistas com condições de atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para o desenvolvimento econômico, social e cultural do país e, especialmente, da região em que a Instituição se localiza e que diretamente serve, por si e/ou em colaboração com outras entidades públicas ou privadas.

A Dinâmica Curricular do Curso de Nutrição busca compatibilizar a formação generalista, humanista e crítica do acadêmico.

As disciplinas específicas do curso estão dispostas de maneira a integrar o conhecimento entre os dois objetos de estudo da nutrição: o homem e o alimento. As atividades formativas são contempladas no decorrer de todo o curso, possibilitando o reconhecimento das competências e habilidades adquiridas pelo aluno fora do âmbito escolar, inclusive as que se referem à experiência profissional julgadas relevantes à formação do nutricionista.

11. PERFIL DO EGRESSO

Formação generalista, humanista e crítica; capacidade de atuar profissionalmente, visando a segurança alimentar e atenção dietética em diferentes áreas de conhecimento, onde a alimentação e a nutrição se apresentam fundamentais para a formação, manutenção, recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais;

capacidade de desenvolver atividades de assistências técnico-científica no campo da alimentação e nutrição; internalização de valores de justiça e responsabilidade social, que contribuam para a melhoria da qualidade de vida e reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural; senso ético-profissional, associado à sensibilidade para as questões humanísticas, sociais e ambientais; capacidade para enfrentar problemas de sua atividade profissional e de buscar continuo aperfeiçoamento e atualização; espírito empreendedor, criativo, aberto às mudanças; capacidade de interagir com a sociedade e de assumir posição de liderança no trabalho em equipe multi-profissional, tendo em vista o bem-estar social; capacidade para aliviar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas e senso econômico-financeiro.

O egresso do curso de Nutrição deverá ser capaz de:

- Atuar profissionalmente compreendendo a natureza humana em suas expressões e fases evolutivas;
- Incorporar a ciência/ arte do cuidar como instrumento de interpretação profissional;
- Estabelecer novas relações com o contexto social, reconhecendo a estrutura e as formas de organização social, suas transformações e expressões;
- Compreender a política de saúde no contexto das políticas sociais, reconhecendo os perfis epidemiológicos das populações;
- Reconhecer as relações de trabalho e sua influência na saúde;
- Reconhecer-se como sujeito no processo de formação de recursos humanos;
- Reconhecer a importância da pesquisa científica e sua influência no processo de trabalho e evolução profissional;
- Responder às especificidades regionais de saúde através de intervenções planejadas estrategicamente;
- Comprometer-se com os investimentos voltados para a solução de problemas sociais;

- Trabalhar em equipe de nutrição e em equipe multi-profissional, desenvolvendo a interação e cooperação com outros profissionais, e aperfeiçoando continuamente sua formação.

O profissional egresso atuará na atenção nutricional e alimentar de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, nos diferentes níveis de atenção à saúde (Unidades Básicas de Saúde; Unidades de Vigilância à Saúde; Ambulatórios de Especialidades e Hospitais públicos ou privados) e, ainda, em outros cenários, tais como: escolas, creches, restaurantes comerciais, hotéis, academias esportivas, indústria de alimentos, entre outros. Nesses espaços desenvolverá, isoladamente ou de forma integrada e/ou articulada, as atividades de planejamento, gestão, execução, coordenação, colaboração, e avaliação das ações relacionadas à alimentação e nutrição.

A Fundação Educacional de Além Paraíba, mantenedora da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, mantém em seu site institucional, um portal do egresso, onde o objetivo é manter um vínculo contínuo com nossos ex-alunos, saber de seus sucessos e dificuldades, e acompanhar os profissionais que formamos em seu ingresso no mercado de trabalho.

12. ÁREA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

A Lei no 8.234, de 17 de setembro de 1991, representou uma conquista em direção à consolidação da profissão de Nutricionista no Brasil, discriminando as atividades privativas do nutricionista, ampliando sua área de atuação e, dentre outras especificações, estabeleceu a obrigatoriedade da participação do nutricionista em equipes multidisciplinares, destinadas a atuar em atividades, que direta ou indiretamente estejam relacionadas com alimentação e nutrição.

As áreas de atuação do Nutricionista englobam:

1. Alimentação Coletiva

- Supervisão e gerenciamento da produção de alimentos em: restaurantes industriais, comerciais e hospitalares; comércio de refeições transportadas; produção de congelados; indústria de alimentos.
- Planejamento e organização de programas de alimentação em centros de saúde, creches e escolas.

2. Nutrição Clínica

- Atuação em hospitais, clínicas, ambulatórios, “SPAs” e consultórios prescrevendo dietas aos pacientes, e adequando-as ao tratamento específico.

3. Saúde Coletiva

- Vigilância Sanitária
- Educação nutricional e para a saúde na comunidade.
- Realização de estudos dos hábitos alimentares de uma população, verificando a ocorrência de desnutrição, obesidade, baixo peso e deficiências de nutrientes na alimentação, dentre outros.

4. Indústria de Alimentos

- Assessoria e apoio técnico aos setores de marketing e/ou vendas, elaboração de novos produtos.

5. Esportes

- Programas alimentares para desportistas e atletas.

6. Marketing de Alimentos e Nutrição

- Atuar na comunicação com o cliente nas seguintes áreas: indústria de alimentos, nutrição clínica e nutrição social.

13. – ARTICULAÇÃO DO PPC COM PDI

Quando da concepção e estruturação do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição já se prenunciou a necessidade de contemplar sua articulação com as políticas preconizadas com o Projeto Político Institucional (PPI) e com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), haja vista que o PPC deve refletir seus princípios e diretrizes. Nesse sentido, o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição estruturou suas políticas de ensino fundamentadas pela coerência relacional com o PDI e PPI, quanto aos referenciais teórico-metodológicos, seus princípios, diretrizes, abordagens, estratégias e ações.

O projeto do Curso de Nutrição estimula a participação dos alunos com um papel ativo na sociedade.

O currículo do Curso de Nutrição contempla de forma objetiva o papel da IES em formar recursos humanos na área de Nutrição, aptos para a inserção em setores profissionais e para participação no desenvolvimento na sociedade, promovendo ações para sua formação continuada.

O projeto pedagógico do curso contempla nesse contexto:

- Elaboração curricular participante buscando o equilíbrio na formação de profissionais competentes, para participarem efetivamente do processo de desenvolvimento social, cultural, e da saúde da região em que está inserido e do país;
- Concepção do ensino e aprendizagem da nutrição como prioridade do curso, uma vez que pretende fornecer ao aluno uma base sólida de conhecimentos científicos, técnicos e humanísticos, objetivando a construção da consciência social e profissional como elementos essenciais da cidadania;
- Prioridade para a realidade local nas suas atividades de ensino, pesquisa e extensão, considerando as questões referentes à sociedade;
- Busca da inter-relação entre o curso e o cotidiano local.

14. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

Para auxiliar no alcance de sua missão, o curso adotará, consoante com o PDI da IES, as

seguintes políticas:

- I. incentivar o aperfeiçoamento dos professores, incentivando cursos, seminários, congressos e demais eventos técnicos, científicos, profissionais e culturais que possam melhorar as habilidades e competências dos professores da Instituição.
- II. manter-se atualizada e acompanhar as novas diretrizes e dinâmicas do conhecimento.
- III. valorização da relação ensino-aprendizagem, visando à redução da evasão nos cursos de graduação, a melhoria da avaliação das atividades didáticas e de docência
- IV. privilegiar, em suas atividades, um caráter regional, intensificando a relação com as organizações locais, proporcionando aos acadêmicos compreensão da realidade e capacidade de agir pro-ativamente.
- IV. propiciar condições para o desenvolvimento do programa de avaliação institucional que garanta a eficiência da gestão de ensino-aprendizagem;
- V. assegurar uma estrutura de organização administrativa democrática para a participação de discentes, docentes e demais públicos;
- VI. manter os cursos em constante processo de avaliação e autoavaliação, redefinição e reconstrução na busca da excelência do padrão de qualidade;
- VII. estimular a articulação e integração das atividades dos cursos.

O curso de Bacharelado de Nutrição da Fac Saúde ArThe procura levar ao conhecimento de seus discentes questões contemporâneas como globalização, política, saúde, cultura, economia, tecnologia e o compromisso com a ética social e profissional, entre outros temas. Neste sentido trabalharão conjuntamente tanto as matérias de cunho mais teórico e reflexivo quanto as relacionadas especificamente a um conteúdo mais técnico e prático.

14.1. Políticas de Ensino de Graduação

A política de ensino é uma das dimensões que possibilita a democratização e o acesso ao conhecimento elaborado, transformando-o em ações práticas de intervenção no meio social e no mundo do trabalho.

Um dos principais desafios institucionais está na prática didático-pedagógica do seu corpo docente que deve atender aos propósitos da Instituição, do curso e, principalmente, às expectativas dos alunos.

A Instituição tem um compromisso constante com o aperfeiçoamento do seu corpo docente, através de incentivos para a educação profissional continuada, participação em eventos científicos e programas de capacitação didática.

A IES tem o compromisso de promover um ensino de qualidade, através de um corpo docente qualificado e comprometido com a educação, formando profissionais críticos, criativos, sujeitos do processo de aprendizagem e agentes de transformação da realidade. Busca ainda, acompanhar a constante transformação social, econômica, cultural e científica no país.

A IES procura manter-se atualizada e acompanhar as novas diretrizes e dinâmicas do conhecimento.

Busca também a valorização da relação ensino-aprendizagem, visando à redução da evasão nos cursos de graduação, a melhoria da avaliação das atividades didáticas e de docência. Por isso, a IES valoriza tanto sua avaliação institucional, pois é principalmente através dela que pode-se checar seus erros e acertos, e na certeza de que sua principal função é sempre realizar o melhor, tamanha é a valorização dessa avaliação.

Procura-se também estimular e divulgar eventos diversos como atividades científicas, técnicas, esportivas e culturais, contribuindo para o desenvolvimento acadêmico. A realização de reuniões periódicas com a participação de docentes, discentes e direção, visando atender necessidades individuais de alunos e docentes, proporcionando um acompanhamento

pedagógico adequado dos alunos.

O acompanhamento dos egressos constitui uma importante ação de avaliação da pertinência e qualidade dos cursos ministrados. Para tanto a IES, busca, através de questionários em seu sítio eletrônico, conhecer a opinião dos egressos sobre a formação recebida, tanto curricular quanto ética, para saber o índice de ocupação entre eles, estabelecer relação entre a ocupação e a formação profissional recebida. Além disso, a IES busca da mesma forma se informar sobre a opinião dos empregadores sendo utilizada para revisar o plano e programas existentes e criar oportunidades de formação continuada.

Busca ainda, revisão e atualização contínua dos projetos pedagógicos segundo escala de prioridades baseado na avaliação institucional e nas Diretrizes Curriculares Nacionais;

Busca também desenvolver ações que reduzam as taxas de evasão.

14.2. Políticas de Ensino de Pesquisa e Extensão

A Extensão é toda atividade extra-curricular cultural, técnica ou acadêmica desenvolvida numa Instituição de ensino superior e dirigida à comunidade interna e externa.

São consideradas atividades de extensão as intervenções que envolvam diretamente as comunidades externas às instituições de ensino superior e que estejam vinculadas à formação do estudante, nos termos da Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, e em conformidade com as normas institucionais próprias, estipuladas no Regulamento de Atividades de Extensão da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro.

As atividades extensionistas da IES deverão atingir no mínimo 10% da carga horária total dos cursos, segundo sua caracterização nos projetos políticos pedagógicos dos cursos, se inserem nas seguintes modalidades:

I - programas;

II - projetos;

III - cursos e oficinas;

IV - eventos;

V - prestação de serviços.

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

Em cada instituição de ensino superior, a extensão deve estar sujeita à contínua autoavaliação crítica, que se volte para o aperfeiçoamento de suas características essenciais de articulação com o ensino, a pesquisa, a formação do estudante, a qualificação do docente, a relação com a sociedade, a participação dos parceiros e a outras dimensões acadêmicas institucionais.

A autoavaliação da extensão dos cursos da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, deve incluir:

I - a identificação da pertinência da utilização das atividades de extensão na creditação curricular;

II - a contribuição das atividades de extensão para o cumprimento dos objetivos do Plano de Desenvolvimento Institucional e dos Projetos Pedagógico dos Cursos;

III - a demonstração dos resultados alcançados em relação ao público participante.

Compete às instituições explicitar os instrumentos e indicadores que serão utilizados na autoavaliação continuada da extensão.

A Extensão tem por objetivo tornar acessível à sociedade o conhecimento de domínio, a IES estimula a realização de cursos e atividades de extensão, através de projetos realizados, junto à comunidade. Tendo como objetivo proporcionar aos discentes a vivência de novas práticas, visando à percepção pelo discente da inserção social de sua profissão e da realidade socioeconômica da nossa região, gerando contribuição científica e cultural para a sociedade em que está inserida. Firmando ainda mais o papel social da Instituição e estreitando seu

relacionamento com as comunidades locais dos municípios que compõem a demanda regional, através de ações que se destinam a discutir e propor soluções para os problemas locais, regionais ou nacionais.

Visando a iniciação à pesquisa científica, a IES criou Regulamento próprio do Trabalho de Conclusão de Curso-TCC, componente curricular obrigatório, onde é necessário, ao final do curso, a apresentação de trabalho de pesquisa à banca examinadora. Além da criação da Revista Científica da Fundação Educacional de Além Paraíba e desenvolvimento de linhas de Pesquisa, para estímulo à produção acadêmica de docentes e discentes da Instituição de Ensino Superior -IES. Possuem Regulamento próprio.

14.3. Políticas de Ensino de Pós - Graduação

A política da Instituição para o ensino da pós-graduação aponta para o aperfeiçoamento da construção de sujeitos construtores de novos saberes e conhecimento, com maior senso crítico, compromisso político e social. A ação acadêmica da pós-graduação pressupõe experiências do aprender a aprender através da apropriação e cruzamento de saberes de diferentes áreas do conhecimento.

São políticas da Instituição para a pós-graduação:

- I - Especializar recursos humanos aprimorando seus conhecimentos técnicos, científicos e profissionais, preparando-os para atender as exigências de mercado;
- II - Flexibilidade na oferta dos cursos;
- III - Ofertar cursos de pós-graduação visando atender a demanda e a necessidade do mercado de trabalho da Região.

14.4. Políticas de Estímulo à Produção Acadêmica

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) consta como componente curricular obrigatório nos

projetos pedagógicos dos cursos da Instituição e possui Regulamento próprio, onde é necessário a apresentação pelos alunos em bancas examinadoras, a Instituição também, criou a Revista Científica da FEAP, com intuito de incentivar e apoiar a iniciação à pesquisa científica e a produção acadêmica. Com essa ferramenta, discentes e docentes terão a possibilidade de publicar seus trabalhos na própria Instituição.

Disseminação das informações de conhecimento baseado em pesquisa, valorização do discente e docente

O corpo editorial da Revista Científica da FEAP, é composto por professores mestres, doutores e pós doutores de diferentes áreas de atuação.

A publicação de um artigo científico ou técnico é uma forma de transmitir à comunidade técnico-científica o conhecimento de novas descobertas, e o desenvolvimento de novos materiais, técnicas e métodos de análise nas diversas áreas da ciência.

Cabe ao corpo editorial da Revista Científica da FEAP, regulamentar as atividades de pesquisa nos aspectos relativos à sua organização, administração, financiamento e funcionamento, assim como os relacionados à sua avaliação e divulgação.

15. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO – PEDAGÓGICA

O Curso de Graduação em Nutrição tem seu Projeto Pedagógico centrado no discente como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador do processo ensino/aprendizagem.

O Projeto Pedagógico visa garantir um ensino problematizado e contextualizado, assegurando a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A competência técnico-científica e política a ser adquirida no nível de graduação do Nutricionista deve conferir, ao curso, terminalidade e, ao graduando, capacidade profissional para a imediata inserção no mercado de trabalho, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população.

Os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Os conteúdos devem contemplar:

- **Ciências Biológicas e da Saúde.**

Incluem -se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.

Neste tópico de estudo, incluem-se os conteúdos de Química Geral e Orgânica, Citologia, Genética, Parasitologia Humana, Anatomia Humana I e II, Microbiologia Geral e de Alimentos, Saúde Pública e Epidemiologia, Bioquímica, Histologia e Embriologia Biofísica e Fisiologia Humana, Nutrição em Saúde Pública, Patologia Geral, Farmacologia.

- **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.**

Inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.

Neste tópico de estudo, incluem-se os conteúdos de Estudos Culturais e Antropológicos, Humanidades, Educação e Gestão Socioambiental, Ética, Metodologia da Pesquisa Científica, Sistemas de Informação, Trabalho de Conclusão de Curso, Estatística, Matemática Aplicada, Libras, Comunicação e Expressão, Fundamentos de Administração e Fundamentos de Economia.

- **Ciências da Alimentação e Nutrição**

Neste tópico de estudo, incluem-se:

✓ compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional –

capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.

✓ conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental.

✓ abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Neste tópico de estudo, incluem-se os conteúdos de Microbiologia Geral e de Alimentos, Saúde Pública e Epidemiologia, Nutrição I e II, Fisiologia Aplicada à Nutrição, , Higiene e Legislação de Alimentos, Técnica Dietética I e II, Química de Alimentos, Nutrição Humana, Bromatologia, Alergia Alimentar, Educação e Orientação Nutricional, Avaliação Nutricional, Tecnologia de Alimentos, Nutrição Materno Infantil, Nutrigenética e Nutrigenômica, Serviços de Alimentação I e II, Patologia e Dietoterapia I e II, Farmacologia, Dietoterapia Infantil, Nutrição Desportiva.

Por meio da teoria, integrada às atividades práticas, será possibilitado ao aluno o exercício de reflexão constante em torno do saber científico e sobre sua atuação, para promover e aprimorar seu auto-desenvolvimento, a fim de maior competência ético-profissional.

A estruturação da dinâmica curricular objetivou garantir uma sequência lógica na execução dos programas e melhor articulação de conteúdos teóricos e práticos.

A fim de alcançar os objetivos propostos para o Curso de Nutrição da Fac Saúde Arthe, têm-se como princípios norteadores:

- Abordar áreas de conhecimento, habilidades, atitudes e valores éticos, fundamentais à formação profissional e acadêmica;

- Contemplar a abordagem de temas observando o equilíbrio teórico/prático desvinculado da visão tecnicista, permitindo, na prática e no exercício das atividades, a construção do conhecimento;
- Buscar a abordagem precoce de temas inerentes às atividades profissionais de forma integrada, evitando a separação entre ciclo básico e profissional;
- Favorecer a flexibilização curricular de forma a atender interesses mais específicos/atualizados, sem perda dos conhecimentos essenciais ao exercício da profissão;
- Comprometer o aluno com o desenvolvimento científico e com a busca do avanço técnico associado ao bem-estar, à qualidade de vida e ao respeito aos direitos humanos;
- Ser organizada de forma a permitir que haja disponibilidade de tempo para a consolidação dos conhecimentos e para as atividades complementares, objetivando progressiva autonomia intelectual.

15.1- Diretrizes Curriculares Nacionais

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da Fac Saúde ArThe, está coerente com a Resolução CNE/CES Nº 05 de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e norteia toda a concepção do curso, buscando-se atendê-la integralmente.

- Educação em Relações Étnico-raciais, História, Cultura Afro-Brasileira e Indígena

O estudo da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena está inclusa na disciplina Estudos Culturais e Antropológicos, Ética e Educação e Orientação Nutricional. Além do estudo desses temas, o Curso de Nutrição da Fac Saúde ArThe aborda em diversas temáticas que ressaltam a importância do combate ao preconceito, ao racismo e à discriminação.

A Instituição compreende que a formação profissional deve estar atrelada ao desenvolvimento de valores morais e que tal formação seja capaz de contribuir com a construção de uma

sociedade mais justa e igualitária.

A Educação das relações étnico-raciais para o ensino de história e cultura afro-brasileira e indígena tem por objetivo a divulgação e produção de conhecimentos, bem como, atitudes, posturas e valores que eduquem cidadãos quanto a pluralidade étnico-racional, tornando-os capazes de interagir e de negociar objetivos comuns que garantam a todos, respeito aos direitos legais e valorização de identidade, na busca da consolidação da democracia brasileira. (Resolução CNE/CP nº01 de 17/06/2004).

- Educação em Direitos Humanos

No Curso de Nutrição da Fac Saúde ArThe, os alunos recebem de maneira transversal em várias disciplinas, os conteúdos de formação humana e de proteção dos direitos humanos, para a promoção, a proteção, a defesa e a aplicação na vida cotidiana responsabilidades individuais e coletivas. Além dessa transversalidade a Educação em Direitos Humanos está inclusa nas disciplinas, Educação e Orientação Nutricional, Ética e Humanidades.

Com relação aos objetivos da Educação e Direitos Humanos está em destaque a promoção da educação para a mudança e a transformação social, promover formação para a vida e para a convivência, no exercício cotidiano dos Direitos Humanos como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural nos níveis regionais, nacionais e planetário. (Resolução nº01, de 30/05/2012).

É preciso que se fortaleça no âmbito da IES, a cultura de valorização da diversidade, para exercerem desde cedo a função social e que possibilite a compreensão das semelhanças entre os seres humanos e a diversidade existente em cada um deles. Todos somos semelhantes, mas todos nós somos únicos e por isso, temos as nossas diferenças.

- Educação Ambiental

Preservar o meio ambiente e ainda garantir o desenvolvimento é o objetivo das ações que garantam a sustentabilidade ambiental.

O desenvolvimento da consciência ambiental em diferentes camadas da sociedade acaba por envolver também o setor da educação. Dentro desse contexto a IES introduziu em seus cursos, a disciplina Educação e Gestão Socioambiental, além da disciplina Educação e Orientação Nutricional, exclusiva do curso de Nutrição. Com isso, o curso procura contribuir e preservar o meio ambiente, em conformidade com a legislação brasileira (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4281 de 25 de junho de 2002). O tema também é foco de discussão na Semana Interdisciplinar, que acontece todo ano na IES e em outros eventos dentro e fora da mesma.

A educação ambiental se constitui numa forma abrangente de educação, que se propõe atingir todos os acadêmicos, através de um processo pedagógico participativo permanente que procura ensinar o educando uma consciência crítica a capacidade de captar a evolução de problemas ambientais.

Diante dessa realidade, a Educação Ambiental mostra-se como uma das ferramentas de orientação para a tomada de consciência dos indivíduos frente aos problemas ambientais e é exatamente por isso que sua prática se faz tão importante.

Discuti-la é uma forma de fazer não só a comunidade acadêmica, mas como toda a sociedade pensar em várias situações, até cotidianas que possam melhorar o meio ambiente.

Dentro desse contexto, para que a política ambiental funcione na instituição, esta deve comprometer-se em:

- Gerenciar programas para minimizar o uso de energia e água;
- Acompanhar o desenvolvimento do pensamento ecológico e das políticas ambientais governamentais, comunicando prontamente suas implicações para a IES;
- Acompanhar a disponibilidade de novos produtos e equipamentos, para necessidade da instituição, que sejam menos prejudiciais ao meio ambiente;
- Executar programas de informação e treinamento dentro da IES, incluindo reuniões para instruir os colaboradores e obter retorno deles, fazendo visitas às instalações, etc.;

- Preservar a natureza existente na propriedade da IES;
- Prevenir a poluição e preservar o ambiente em todas as atividades e colaborar, quando possível, para preservar o ambiente em nível municipal;
- Colaborar para um ambiente saudável para todos.

- Inclusão de Libras como disciplina curricular

De acordo com o decreto nº 5.626 de 22 de dezembro de 2005, Libras deve ser inserida como disciplina curricular obrigatória nos cursos de formação de professores para o exercício do magistério, em nível médio e superior, e nos cursos de Fonoaudiologia, de instituições de ensino, públicas e privadas, do sistema federal de ensino e dos sistemas de ensino dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

A Libras constituir-se-á em disciplina curricular optativa nos demais cursos de educação superior e na educação profissional, a partir de um ano da publicação deste Decreto.

O curso de nutrição oferece de forma optativa a disciplina Libras. Os alunos são incentivados a cursar a disciplina.

- Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista

A IES, possui um Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP), composto pelos profissionais de psicologia, pedagogia e psicopedagogia.

O NAP (Núcleo de Apoio Psicopedagógico), é um departamento direcionado aos alunos. Tem por missão zelar pelo bem estar e qualidade de vida da comunidade acadêmica, colaborando para o desenvolvimento pessoal e social, visando assim um melhor aproveitamento acadêmico, através do apoio psicológico e psicopedagógico.

Tal atendimento tem como finalidade ajudar o aluno que encontra-se com dificuldades no aprendizado, de relacionamento em sala de aula ou particulares, seja com familiares, ou no trabalho que podem estar refletindo no seu desempenho acadêmico. Ainda preocupa-se em acolher suas angústias que ocorrem durante o processo de formação profissional.

O serviço está disponibilizado para diagnóstico de ordem pedagógica, além de problemas de ordem emocional.

Os profissionais identificarão as expectativas e necessidades dos estudantes, propondo e articulando oportunidades educativas capazes de atendê-los.

O departamento também visa atender alunos com transtornos de Espectro Autista, baseado na Lei nº 12764, de 27 de dezembro de 2021, garantindo assim, os direitos da pessoa com tal transtorno.

O aluno será atendido por profissionais capacitados e especializados em suas necessidades e dificuldades referentes a vida escolar, à sua aprendizagem e qualidade de relacionamento dentro da Instituição.

15.2. Diretrizes Curriculares Pedagógicas

Visando ao aperfeiçoamento pedagógico do curso, serão observadas as seguintes diretrizes:

- Permanente revisão de conteúdos e programas, além do acompanhamento das diversas atividades de Ensino, detectando eventuais falhas e encaminhando sua correção.
- Adequação do ensino da Faculdade de Nutrição às diretrizes institucionais e legais;
- Atenção à experiência própria da Instituição e evolução do seu modelo pedagógico;
- Revisão do modelo pedagógico e da estrutura curricular sempre que inovações ou redefinições contribuam para o alcance dos objetivos propostos;
- Acompanhamento do egresso da Faculdade de Nutrição, buscando detectar o perfil profissional formado pela Instituição, especialmente no que diz respeito aos resultados de seu trabalho junto à comunidade em que atua;
- A articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve a construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;

- As atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;
- A visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;
- Os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
- A implementação de metodologias ativas no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- A definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis a formação do nutricionista;
- O estímulo as dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- A valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no Nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

15.3. Caracterização e Organização do curso

O Curso de Graduação em Nutrição possui o Projeto Pedagógico de Curso, construído coletivamente, centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador do processo ensino-aprendizagem. Este deverá buscar a formação integral e adequada do estudante através de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão/assistência. As Diretrizes Curriculares orientam o currículo do Curso de Graduação em Nutrição para um perfil acadêmico e profissional do egresso. Este currículo contribui para a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão das culturas nacionais e regionais, internacionais e históricas, em um contexto de pluralismo e diversidade cultural. Para conclusão do curso de graduação em Nutrição, o aluno deverá elaborar um trabalho sob orientação docente.

A estrutura geral do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro mantido pela Fundação Educacional de Além Paraíba tem como base os seguintes princípios de acordo com a **Resolução CNE/CES nº 5, de 7 novembro de 2001**:

I - a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;

II - as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;

III - a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade; IV - os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;

V - a implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;

VI - a definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do Nutricionista;

VII - o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;

VIII - a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

15.4. Proposta Curricular

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em nutrição, baseado na Resolução CNE/CES N. 5, de 7 de novembro de 2001, segue a proposta curricular do curso com carga horária total de 3.210:00.

O currículo, terá duração mínima de 4 (quatro) anos ou 08 (oito) semestres letivos e máxima de 6 (seis) anos ou 12 (doze) semestres letivos.

De acordo com a Portaria do MEC 4.059/2004 revogada pelas Portaria MEC nº 1.134, de 10 de outubro de 2016, Portaria MEC nº 1.428, de 28 de dezembro de 2018, Portaria MEC nº 2.117, de 06 de dezembro de 2019 , regulamenta que as Instituições de Ensino Superior poderão introduzir, na organização pedagógica e curricular de seus cursos superiores reconhecidos, oferta de disciplinas integrantes do currículo que utilizem modalidade semipresencial, com base no art. 81 da Lei Nº 9.394, de 1996, e no disposto nesta portaria.

Poderão ser ofertadas as disciplinas semipresenciais, integral ou parcialmente, desde que esta oferta não ultrapasse 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso.

Desta forma, a matriz curricular do curso de Nutrição, irá oferecer aos alunos novas experiências e oportunidades de construção de conhecimento, através da oferta de algumas disciplinas na modalidade semipresencial.

As Atividades Complementares devem possibilitar o reconhecimento, por avaliação, de habilidades e competências do aluno, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar.

As atividades de Extensão, são componentes curriculares obrigatórios de acordo com a Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018 e possuem regulamento próprio e devendo atingir

no mínimo 10% da carga horária total do curso (320 horas). Devendo ser plenamente implementada a partir do primeiro semestre de 2023, de acordo com a Portaria CNE/CES nº 1 de 29 de dezembro de 2020.

Os estágios supervisionados contemplam as três grandes áreas de atuação do Nutricionista, conforme estipulado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição.

As atividades práticas serão desenvolvidas desde o início dos cursos da IES, sendo discriminadas nos respectivos projetos pedagógicos de cursos. Podendo ser realizadas dentro das instalações da IES, laboratórios, ou em Instituições conveniadas com a FEAP, como postos de saúde, hospitais, academias, clubes e empresas sob supervisão do docente da disciplina.

A formação acadêmica é composta por aulas teóricas complementadas com aulas práticas envolvendo laboratórios específicos. Em todas as disciplinas, e principalmente nas disciplinas com somente aulas teóricas, há sempre a complementação de estudos independentes relacionados aos conteúdos que abrangem pesquisas bibliográficas, visitas técnicas, realização de seminários além de palestras.

No final do curso, o aluno deverá realizar um trabalho de conclusão de curso.

15.5. Estrutura Curricular

A estrutura curricular proposta para os cursos de graduação da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro observou as Diretrizes Curriculares Nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação, os perfis profissionais dos egressos e, considerou a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a diversidade, acessibilidade metodológica e a compatibilidade da carga horária total de cada um de seus cursos. O percurso formativo proposto evidencia a articulação da teoria com a prática. A partir das matrizes curriculares será possível verificar a oferta da disciplina de LIBRAS em caráter optativo, ou obrigatório nos

casos das licenciaturas, e os mecanismos de familiarização com a modalidade a distância, além de mostrar plenamente a articulação entre os componentes curriculares e apresentar elementos comprovadamente inovadores, conforme segue.

Alguns cuidados foram observados quando da elaboração dos currículos, como a preocupação em estimular práticas de estudos independentes, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno e, encorajando-o ao reconhecimento de conhecimentos, habilidades e competências adquiridas fora do ambiente escolar, bem como fortalecer a articulação da teoria com a prática, valorizando a pesquisa individual e coletiva, assim como os estágios e a participação em atividades de extensão, as quais poderão ser incluídas como parte da carga horária.

Os principais parâmetros para a seleção de conteúdos e elaboração dos currículos dos cursos oferecidos pela IES seguem as diretrizes curriculares nacionais, fundamentando os parâmetros para estabelecer as normas estruturadas dos currículos, dentro de uma concepção multidisciplinar e transversal. Na elaboração das propostas curriculares, a IES busca, por um lado, a sua função de inserção social, que é um dos principais focos estratégicos institucionais; por outro, a permanente atualização das demandas do mercado, buscando o oferecimento de propostas curriculares que atendam às exigências do mercado de trabalho regional ou nacional. Nesse processo construtivo participam os componentes do Núcleo Docente Estruturante (NDE), os Coordenadores dos cursos, o Corpo Docente através de reuniões periódicas e de sugestões diretas aos Coordenadores dos Cursos; o Colegiado dos cursos de graduação, além de toda comunidade acadêmica em reuniões de Congregação. A gestão da Instituição também analisará resultados de avaliações internas e externas, sempre visando melhorias.

15.16. Conteúdos Curriculares

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA	Número Aulas
1º Período		
Estudos Culturais e Antropológicos– Semipresencial	50:00	3
Química Geral e Orgânica	33:20	2
Citologia	33:20	2
Genética	50:00	3
Parasitologia Humana	33:20	2
Anatomia Humana I	50:00	3
Microbiologia Geral e de Alimentos	50:00	3
Matemática Aplicada	33:20	2
TOTAL	333:20	20
Atividade de Extensão I	40:00	-
2º Período		
Saúde Pública e Epidemiologia - Semipresencial	50:00	3
Bioquímica	50:00	3
Histologia e Embriologia	50:00	3
Nutrição I	50:00	3
Anatomia Humana II	50:00	3
Biofísica e Fisiologia Humana I	33:20	2
TOTAL	283:20	17
Atividade de Extensão II	40:00	-
3º Período		
Estatística - Semipresencial	50:00	3

Biofísica e Fisiologia Humana II	50:00	3
Nutrição II	50:00	3
Higiene e Legislação de Alimentos	33:20	2
Nutrição em Saúde Pública	33:20	2
Técnica Dietética I	50:00	3
Psicologia Aplicada à Saúde	33:20	2
Química de Alimentos	33:20	2
TOTAL	333:20	20
Atividade de Extensão III	40:00	-
4º Período		
Comunicação e Expressão– Semipresencial	50:00	3
Patologia Geral	33:20	2
Técnica Dietética II	50:00	3
Nutrição Humana	50:00	3
Bromatologia	33:20	2
Alergia Alimentar	33:20	2
Educação e Orientação Nutricional	33:20	2
Avaliação Nutricional	50:00	3
TOTAL	333:20	20
Atividade de Extensão IV	40:00	-
5º Período		
Metodologia da Pesquisa Científica - Semipresencial	66:40	4
Educação e Gestão Socioambiental - Semipresencial	50:00	3
Tecnologia de Alimentos	50:00	3
Nutrição Materno Infantil	50:00	3
Nutrigenética e Nutrigenômica	33:20	2
TOTAL	250:00	15
Atividade de Extensão V	40:00	-
6º Período		
Sistema de Informação - Semipresencial	50:00	3
Serviço de Alimentação I	83:20	5
Patologia e Dietoterapia I	83:20	5
Farmacologia	66:40	4

TOTAL	283:20	17
Atividade de Extensão VI	40:00	-
Estágio\Nutrição Social	200:00	
7º Período		
Ética– Semipresencial	50:00	3
Patologia e Dietoterapia II	83:20	5
Dietoterapia Infantil	50:00	3
Serviço de Alimentação II	50:00	3
TOTAL	233:20	14
Atividade de Extensão VII	40:00	-
Estágio \Unidades de Alimentação e Nutrição	200	
8º Período		
TCC- Semipresencial	50:00	3
Humanidades - Semipresencial	50:00	3
Fundamentos de Administração	33:20	2
Fundamentos de Economia	33:20	2
Nutrição Desportiva	33:20	2
TOTAL	200:00	12
Atividade de Extensão VIII	40:00	-
Estágio\Nutrição Clínica	200:00	-
LIBRAS – SP (Optativa)	66:40	04

CH Total do Curso	3.210:00 h
CH Disciplinas	2.250:00h
Estágios	600:00 h
Atividades de Extensão	320:00 h
Atividades Complementares	40:00 h
Vagas por Ano	50
Turno	Noturno

Integralização	4 anos
----------------	--------

13.7 – Bibliografias e Ementas

Disciplina: Estudos Culturais e Antropológicos– Semipresencial
Período: 1º
CH: 50:00
Ementa:
<p>Conceitos básicos de Antropologia. Teorias da cultura. As sociedades. O homem em sociedade. O processo educativo frente aos diferentes grupos culturais. A construção da identidade. Compreender e investigar as relações entre a sociedade, indivíduo e a cultura. A diversidade étnico-racial com ênfase nas histórias e culturas dos povos indígenas e africanos. Direitos Humanos. Temas sociológicos clássicos e atuais: Instituições Sociais, Trabalho Estado, Classes Sociais, Estratificação, Mudança Social, Globalização. Sociedade brasileira. Educação e sociologia.</p>
Bibliografia Básica:
<p>ARENDR, Hannah. A Condição Humana. Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2016.</p> <p>FERREIRA, Delson. Manual de sociologia, 2ª edição. Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2010.</p> <p>GONZAGA, Alvaro de Azevedo. Formação Humanística para Concursos. Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2019.</p>
Bibliografia Complementar:
<p>COOPER, Frederick. Histórias de África - Capitalismo, modernidade e globalização. São Paulo. Grupo Almedina, 2018.</p> <p>HUME, David. Investigação Sobre o Entendimento Humano. São Paulo. Grupo Almedina, 2018.</p> <p>LEAL, João. O Culto do Divino - Migrações e Transformações. São Paulo. Grupo Almedina, 2017.</p> <p>RADDATZ, Vera Lucia Spacil. Comunicação, Cultura e Fronteiras. Ijuí: Editora Unijuí, 2015.</p> <p>MARCONI, Marina; PRESOTTO, Zelia Maria. Antropologia - Uma Introdução. Rio de Janeiro: Atlas, 2019.</p>

Disciplina: Química Geral e Orgânica
Período: 1°
CH: 33:20
Ementa: Estrutura tetraédrica do carbono. Hibridação do carbono. Funções orgânicas. Compostos aromáticos. Isomeria. Propriedades físicas e influência de estrutura e reações orgânicas. Importância da Química no estudo da nutrição. A matéria. O átomo. Periodicidade química, Ligações químicas. Soluções. Conceito de ácidos e bases. Equilíbrio em meio aquoso.
Bibliografia Básica: ROSENBERG, Jerome L.; EPSTEIN, Lawrence M.; KRIEGER, Peter J. Química Geral . Porto Alegre: Bookman, 2013. ROZENBERG, Izrael Mordka. Química geral . São Paulo: Editora Blucher, 2002 KLEIN, David. Química Orgânica - Vol. 1, 2ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2016
Bibliografia Complementar: TRO, Nivaldo J.. Química - Uma Abordagem Molecular - Vol. 1, 3ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2016. SACKHEIM, George I.; LEHMAN, Dennis. Química e bioquímica para ciências biomédicas . 8ª ed.. Barueri: Manole, 2001. SACKHEIM, George I.; LEHMAN, Dennis. Química e bioquímica para ciências biomédicas . 8ª ed.. Barueri: Manole, 2001. MCWILLIAMS, Margaret. Alimentos: um guia completo para profissionais . Barueri: Manole, 2016. MCMURRY, John. Química Orgânica - Volume 2: Tradução da 9ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Editores, 2016.

Disciplina: Citologia
Período: 1°
CH: 33:20
Ementa: Diversidade e organização celular. Técnicas usadas para estudo das células. Bioquímica e organização molecular das membranas celulares e de outros componentes de superfície. Transporte de substâncias através da membrana. Estudos morfofisiológicos dos componentes citoplasmáticos e do núcleo interfásico. Integração funcional dos componentes celulares. Processos relacionados à divisão celular.

Bibliografia Básica:

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. **Biologia celular e molecular**, 9ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

MEDRADO, Leandro. **CITOLOGIA E HISTOLOGIA HUMANA – Fundamentos Da Morfofisiologia Celular E Tecidual**. São Paulo: Érica, 2014.

LODISH, Harvey; BERK, Arnold; KAISER, Chris A. et al. **Biologia celular e molecular**. Porto Alegre: ArtMed, 2014.

Bibliografia Complementar:

COOPER, Geoffrey M.; HAUSMAN, Robert E. **A célula: uma abordagem molecular**. Porto Alegre: ArtMed, 2007.

SADAVA, David; HILLIS, David; HELLER, Craig et al. **Vida: a ciência da biologia constituintes químicos da vida, células e genética**. v.1. Porto Alegre: ArtMed, 2019.

GARTNER, Leslie P. **Tratado de histologia**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022.

KIERSZENBAUM, Abraham L.; TRES, Laura L. **Histologia e biologia celular - uma introdução à patologia**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2021.

KRATZ, Rene Fester. **Biologia essencial para leigos**. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2020.

Disciplina: Genética

Período: 1º

CH: 50:00

Ementa:

Herança biológica e ambiente, a base cromossômica da hereditariedade, genética Mendeliana, padrões da herança monogênica, estrutura e função dos genes, expressão gênica, mutações, grupos sanguíneos e outros polimorfismos do sangue, manipulação do material genético e aplicações da tecnologia do DNA recombinante. Genética e Câncer.

Bibliografia Básica:

GRIFFITHS, Anthony J. F.; DOEBLEY, John; PEICHEL, Catherine et al. **Introdução à Genética**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

SNUSTAD, D. Peter; SIMMONS, Michael J.. **Fundamentos de Genética**, 7ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

PIERCE, Benjamin A.. **Genética - Um Enfoque Conceitual**, 5ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

Bibliografia Complementar:

JORDE, Lynn B.. **Genética Médica**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2017.

MENCK, Carlos F. M.. **Genética Molecular Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

PIMENTEL, Márcia Mattos Gonçalves; SANTOSREBOUÇAS, Cíntia Barros; GALLO, Cláudia Vitória de Moura. **Genética Essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

MANSOUR, Eva Reda Moussa; TREVISAN, Glauce Lunardelli; DAGNINO, Ana Paula Aquistapase. **Genética**. Porto Alegre: SAGAH, 2020.

MCINNES, Roderick R.. Thompson & Thompson. **Genética Médica**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2016.

Disciplina: Parasitologia Humana

Período: 1°

CH: 33:20

Ementa:

Disciplina com aulas práticas no Laboratório Multidisciplinar.

Estudo das principais espécies de protozoários, helmintos e suas inter-relações com o homem e o ambiente. Estudo da morfologia, biologia e profilaxia das principais espécies de artrópodes de importância epidemiológica regional. Principais métodos de diagnóstico laboratorial das doenças parasitárias. Parasitismo e prevenção das doenças parasitárias. Prática em laboratório.

Bibliografia Básica:

NEVES, D.P. **Parasitologia Humana**. 11 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

AUTO, E.J.F. **Doenças Infecciosas e parasitárias**. Rio de Janeiro : Revinter, 2002.

REY, L. **Bases da Parasitologia** .Médica. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

Bibliografia Complementar:

SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo. **Parasitologia - Fundamentos e Prática Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020

ENGROFF, Paula; MÜLLER, Guilherme Cerutti; MANSOUR, Eva et al. **Parasitologia Clínica**. Porto Alegre: SAGAH, 2021.

FEREIRA, Marcelo Urbano. **Parasitologia Contemporânea**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020.

REY, Luís. **Parasitologia**, 4ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ZAMAN, V. **Atlas Color de Parasitologia Clínica**. 2. ed. Buenos Aires: Panamericana, 1988.

Disciplina: Anatomia Humana I

Período: 1°

CH: 50:00

Ementa:

Disciplina com aulas práticas no Laboratório de Anatomia.

Estudo da Anatomia Humana através do conhecimento do sistema osteoarticular, sistema muscular, sistema urogenital, sistema circulatório, sistema respiratório, e sistema digestivo.

Bibliografia Básica:

DRAKE R. **Gray's Anatomia Básica** 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Grupo GEN, 2013.

GOSLING J. A. **Anatomia Humana** 6 ed. Rio de Janeiro: Editora Grupo GEN, 2019 .

WASCHKE J. Sobotta **Anatomia Clínica** 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Grupo GEN, 2018.

Bibliografia Complementar:

WEIR J. **Atlas de Anatomia Humana em Imagem**. 5 ed. Rio de Janeiro: Editora Grupo GEN, 2018.

PAULSEN F. Sobotta **Atlas Prático de Anatomia Humana**: 3 ed. Rio de Janeiro: Editora Grupo GEN, 2019.

NETTER F. H. Netter: **Atlas de Anatomia Humana**: 7 ed. Rio de Janeiro: Editora Grupo GEN, 2018.

ABRAHAMS P.H. Abrahams & McMinn **Atlas Colorido de Anatomia Humana**: 8 ed. Rio de Janeiro: Editora Grupo GEN, 2021.

LOGAN B.M. McMinn **Atlas Colorido de Anatomia da Cabeça e do Pescoço**: 5 ed. Rio de Janeiro: Editora Grupo GEN, 2017.

Disciplina: Microbiologia Geral e dos Alimentos

Período: 1º

CH: 50:00

Ementa:

Características e classificação dos microorganismos. Culturas puras e características culturais, controle de microorganismos, morfologia e ultra estrutura bacteriana, metabolismo bacteriano, genética bacteriana, fungos, vírus, microbiologia dos alimentos, contaminação dos alimentos, deteriorização dos alimentos, intoxicação e infecções de origem alimentar, ecologia alimentar, conservação dos alimentos, controle microbiológico dos alimentos, produção de alimentos fermentados.

Bibliografia Básica:

TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. Porto Alegre: ArtMed 2017.

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. Porto Alegre: ArtMed, 2013.

BLACK, J.G.; BLACK, L.J. **Microbiologia - Fundamentos e Perspectivas**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2021.

Bibliografia Complementar:

VERMELHO, A.B. **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos** Barueri: Manole, 2013.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos** 6a ed. Barueri: Manole, 2019.

MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M; BENDER, K.S.; et al. **Microbiologia de Brock** Porto Alegre: ArtMED, 2016.

VENTURI, I.; SANT ANNA, L.C.; SCHMITZ, J.F.; et al. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: Sagra, 2021.

Disciplina: Matemática Aplicada
Período: 1º
CH: 33:20
Ementa:
Números reais. Produtos notáveis e Técnicas de Fatoração. Operação com Expressões Algébricas. Grandezas Proporcionais. Funções. Equações.
Bibliografia Básica:
LAPA, Nilton. Matemática Aplicada . 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 01/2012. EGLER, Lynn; PROPES, Denise; BROWN, Alice. Matemática para Profissionais da Saúde . 1ª ed. Porto Alegre: AMGH, 01/2015. TELLES, Suzana de Abreu Oliveira Souza Seizen Yamashiro Dirceu D'Alkimin. Matemática com Aplicações Tecnológicas . 1ª ed. São Paulo: Editora Blucher, 01/2014.
Bibliografia Complementar:
GOLDSTEIN, Larry J.; LAY, David C.; SCHNEIDER, David I. ASMAR, Nakhle H. Matemática Aplicada . 12ª ed. Porto Alegre: Boockman, 01/2012. ARAÚJO, Luciana M. M.; FERRAZ, Mariana S. A.; LOYO, Tiago; STEFANI, Rafael; PARENTI, Tatiana M. da Silva. Fundamentos de Matemática . 1ª ed. Porto Alegre: SAGAH, 01/2018. VARETA, Jaques. Matemática com Aplicações Tecnológicas, vol. 4. 1ª ed. São Paulo: Editora Blucher, 04/2021. GARCIA, Adriana Martins; MÜLLER, Franz. Matemática Aplicada à Negócios: Uma ferramenta para comunicação e decisão . 1ª ed. São Paulo: Saraiva Uni, 01/2012. SILVA, Sebastião Medeiros da; SILVA, Elio Medeiros da; SILVA, Ermes Medeiros da. Matemática Básica para Cursos Superiores , 2ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 06/2018.

Disciplina: Atividade de Extensão I
Período: 1º
CH: 40:00
Ementa:
A integralidade e complexidade do ser humano. Elementos concorrentes para a definição da estrutura comportamental do ser humano. O comportamento do ser humano e consequências sobre a sua saúde.
Bibliografia Básica:
ARENDDT, Hannah. A Condição Humana . Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2016. FERREIRA, Delson. Manual de sociologia , 2ª edição. Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2010. GONZAGA, Alvaro de Azevedo. Formação Humanística para Concursos . Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2019.

Bibliografia Complementar:

COOPER, Frederick. Histórias de África - **Capitalismo, modernidade e globalização**. São Paulo. Grupo Almedina, 2018.

HUME, David. **Investigação Sobre o Entendimento Humano**. São Paulo. Grupo Almedina, 2018.

LEAL, João. O Culto do Divino - **Migrações e Transformações**. São Paulo. Grupo Almedina, 2017.

RADDATZ, Vera Lucia Spacil. **Comunicação, Cultura e Fronteiras**. Ijuí: Editora Unijuí, 2015.

MARCONI, Marina; PRESOTTO, Zelia Maria. **Antropologia - Uma Introdução**. Rio de Janeiro: Atlas, 2019.

Disciplina: Saúde Pública e Epidemiologia - Semipresencial

Período: 2º

CH: 50:00

Ementa:

Política e Sistema de saúde no Brasil: Antecedentes, SUS e Sistema Supletivo. Sistema Único de Saúde (SUS): conceitos, diretrizes, gestão, financiamento. Política de saúde, sistema de saúde e modelo/processo de gestão e de atenção à saúde. Universalização e equidade como desafio: gêneros; etnias; geração e classe social. Meio Ambiente e Saúde. Análise do processo saúde/doença na comunidade; identificação dos fatores de risco de doenças na população. Prevenção e promoção da saúde das coletividades humanas.

Bibliografia Básica:

PAIM, J.S; FILHO, N.A **Saúde Coletiva - Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014.

SOLHA, R.K.T. **Sistema Único de Saúde - Componentes, Diretrizes e Políticas Públicas**. São Paulo: Saraiva, 2014.

FILHO, N.A.; BARRETO, M.L. **Epidemiologia & Saúde - Fundamentos, Métodos e Aplicações** RIO DE JANEIRO: Guanabara Koogan, 2011.

Bibliografia Complementar:

FREIRE, C.; ARAÚJO, D.P. **Política Nacional de Saúde - Contextualização, Programas e Estratégias Públicas Sociais**. São Paulo: Saraiva, 2015.

SOLHA, R.K.T; GALLEGUILLOS, T.G.B. **Vigilância em Saúde Ambiental e Sanitária**. São Paulo: Saraiva, 2015.

COSTA, A.A.Z; HIGA, C.B.O. **Vigilância em saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

FRANCO, L.J.; PASSOS, A.D.C. **Fundamentos de Epidemiologia**. Barueri: Manole, 2011.

ROTHMAN, K.; GREENLAND, S.; LASH, T. **Epidemiologia moderna**. Porto Alegre, ArtMED, 2011.

Disciplina: Bioquímica

Período: 2°
CH: 50:00
Ementa:
<i>Disciplina com aulas práticas no Laboratório Multidisciplinar.</i> Estudo das reações e processos de síntese e de degradação que ocorrem nos sistemas biológicos, bem como das alterações dos mecanismos que levam ao aparecimento de doenças.
Bibliografia Básica:
NELSON, David L.; COX, Michael M.. Princípios de Bioquímica de Lehninger . Porto Alegre: ArtMed, 2019. BERG, Jeremy M.; TYMOCZKO, John L.; J., Jr. Gatto Gregory et al. Bioquímica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O.. Bioquímica - Tradução da 8ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Editores, 2016.
Bibliografia Complementar:
PINTO, Wagner de Jesus. Bioquímica Clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. MOTTA, Valter. Bioquímica Clínica para o Laboratório - Princípios e Interpretações . Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2009. MOTTA, Valter. Bioquímica . Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2011. SILVA, Priscila Souza da. Bioquímica dos alimentos . Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. CARVALHO, Talita Giacomet de; ANDRADE, Rodrigo Binkowski de; SOUZA, Débora Guerini de et al. Bioquímica Humana . Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

Disciplina: Histologia e Embriologia
Período: 2°
CH: 50:00
Ementa:
<i>Disciplina com aulas práticas no Laboratório Multidisciplinar.</i> Aborda a estrutura e classificação geral dos tecidos, subdivisões, características, aspectos macro e microscópicos, correlacionado este conteúdo ao processo de saúde / doença.
Bibliografia Básica:
GARTNER, L.P.; HIATT, J.L. Tratado de histologia . 5 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2022. Keith L. Moore; T.V.N. Persaud; Mark G Torchia. Embriologia Básica . 10 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2022. Abraham L. Kierszenbaum; Laura L. Tres. Histologia e Biologia Celular - Uma Introdução à Patologia . 5.ed. Rio de Janeiro. Editora Guanabara Koogan, 2021.

Bibliografia Complementar:

Keith L. Moore; T.V.N. Persaud; Mark G Torchia. **Embriologia Básica**. 9 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2016.

Richard L. Drake; A. Wayne Vogl; Adam W. M. Mitchell. Gray - **Anatomia Clínica para Estudantes**. 4 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2021.

Paulo Abrahamsohn. **Histologia**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2016.

Luiz Carlos Uchoa Junqueira; José Carneiro. **Histologia Básica - Texto e Atlas**. 13.ed. Rio de Janeiro. Editora Guanabara Koogan, 2017.

Eduardo Katchburian; Victor Arana. **Histologia e Embriologia Oral**, 4ª edição. Rio de Janeiro. Editora Guanabara Koogan, 2017.

Disciplina: Nutrição I

Período: 2º

CH: 50:00

Ementa:

Conceitos. Princípios da Nutrição e principais doenças carências. Conceitos, classificação, digestão, absorção e princípios do metabolismo geral de carboidratos, lipídios e proteínas.

Bibliografia Básica:

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes** 6ª ed. Barueri: Manole, 2020.

CUKIER, C.; CUKIER, V. **Macro e micronutrientes em nutrição clínica**. Barueri: Manole: 2020.

CARDOSO, MARLY AUGUSTO. **Nutrição humana: Nutrição e metabolismo**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2019.

Bibliografia Complementar:

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição** 3a ed. Barueri: Editora Manole 2018.

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 4.ed.- Barueri: Editora Manole, 2019.

LARA, RS; NATACCI, LC, **Nutrição: visão atual e do futuro**. Barueri: Editora Manole, 2018.

LANHAM-NEW, S.A; HILL, T.R; GALLAGHER, A.M; *et al*. **Introdução à Nutrição Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

STUMP, S.E. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. Barueri: Editora Manole, 2011.

Disciplina: Anatomia Humana II

Período: 2º

CH: 50:00

Ementa:

Disciplina com aulas práticas no Laboratório de Anatomia.

Sistema endócrino, sistema nervoso central e periférico. Estrutura da parte central e periférica. Características diferenciais das alusões e considerações farmacológicas e anatômicas da neuroanatomia.

Bibliografia Básica:

GARDNER, M.D.; GRAY, D.J.; RAHILLY, R. **Anatomia**. 4 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1988.
DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. **Anatomia Humana Básica**. São Paulo: Editora Atheneu, 2010.
DANGELO, J.G. **Anatomia Humana Sistemica e segmentar**. 3 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

Bibliografia Complementar:

KÖPF-MAIER, P. Wolf-Heidegger. **Atlas de anatomia humana**. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
PALASTANGA, N.; FIELD, D.; SOAMES, R. **Anatomia e movimento humano**. 3 ed. São Paulo: Editora Manole, 2000.
SOBOTTA, J. **Atlas da Anatomia**. Órgãos, sistemas e estruturas. 1 ed. Alemanha: Editora Elsevier, 2009. .
MARIEB, E.N.; HOEHN, K. **Anatomia e Fisiologia**. 3 ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2009.
MIZERES, N. E GARDNER, E. **Métodos de dissecação**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

Disciplina: Fisiologia Humana

Período: 2°

CH: 33:20

Ementa:

Organização funcional do corpo humano e do meio interno, fisiologia das membranas, fisiologia da fala, o sentido da audição, respiração, movimentos oculares e seu controle, sentido químicos – gustação e olfação, circulação e fisiologia gastrointestinal.

Bibliografia Básica:

HALL, John E.; HALL, Michael E.. Guyton & Hall - **Tratado de Fisiologia Médica**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2021.
FOX, Stuart Ira. **Fisiologia Humana**. Barueri: Manole, 2007.
BARRET, Kim E.. **Fisiologia gastrintestinal**. Porto Alegre: AMGH, 2014.

Bibliografia Complementar:

HALL, John E.; GUYTON, Arthur C.. Guyton & Hall **Fundamentos de Fisiologia**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2017.
COSTANZO, Linda S.. **Fisiologia - Revisão e Questões Comentadas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
JR., Carlos Alberto Mourão. **Fisiologia Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.
MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L.. **Fisiologia do Exercício - Nutrição, Energia e Desempenho Humano**, 8ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
AIRES, Margarida de Mello. **Fisiologia**, 5ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

Disciplina: Atividade de Extensão II

Período: 2°

CH: 40:00

Ementa:
O papel da nutrição na prevenção de doenças: determinantes econômicos, biológicos e sociais. Definições de nutrição, alimento e alimentação.
Bibliografia Básica:
COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes 6ª ed. Barueri: Manole, 2020. CUKIER, C.; CUKIER, V. Macro e micronutrientes em nutrição clínica . Barueri: Manole: 2020. CARDOSO, MARLY AUGUSTO. Nutrição humana: Nutrição e metabolismo . São Paulo: Guanabara Koogan, 2019.
Bibliografia Complementar:
PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição 3a ed. Barueri: Editora Manole 2018. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto . 4.ed.- Barueri: Editora Manole, 2019. LARA, RS; NATACCI, LC, Nutrição: visão atual e do futuro . Barueri: Editora Manole, 2018. LANHAM-NEW, S.A; HILL, T.R; GALLAGHER, A.M; <i>et al.</i> Introdução à Nutrição Humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. STUMP, S.E. Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento . Barueri: Editora Manole, 2011.

Disciplina: Estatística - semipresencial
Período: 3º
CH: 50:00
Ementa:
O que é Estatística. Variáveis Qualitativas e Variáveis Quantitativas. Teoria da Amostragem. Amostragem Aleatória. Tipos de Amostragem. Distribuição Amostral das Médias e das Proporções. Estimção de Parâmetros. Testes Relativos à Média e a Proporções (Grandes e Pequenas Amostras). Teste T. Organização de Dados: Tabelas e Gráficos. Dados e Conjunto de Dados. Tabelas de frequências simples. Tabelas de frequências agrupadas. Medidas de Posição: Média, Mediana e Moda. Medidas de Dispersão e de Variabilidade. Cálculo de Probabilidade.
Bibliografia Básica:
SILVA, Juliane Silveira Freire da; BERTELLI, Ana Laura Grams; SILVEIRA, Jamur Fraga da. Estatística . 1ª ed. Porto Alegre: SAGAH, 02/2019. CRESPO, Antônio Arnot. Estatística Fácil . 19ª ed. São Paulo: Saraiva Uni, 01/ 2009. THURMAN, Paul W. Estatística (Série Fundamentos) . 1ª ed. São Paulo: Saraiva Uni, 11/2012.
Bibliografia Complementar:
SPIEGEL, Murray R.; STEPHENS, Larry J. Estatística . 1ª ed. Porto Alegre: Bookman, 01/2009. NETTO, Pedro Luiz de Oliveira Costa. Estatística . 2ª ed. São Paulo: Editora Blucher, 01/2006. CLARK, Jeffrey; DOWNING, Douglas. Estatística - Série Essencial . 3ª ed. São Paulo: Editora

SICSÚ, Abraham Laredo; DANA, Samy. **Estatística Aplicada: Análise Exploratória de Dados**. São Paulo: Saraiva, 09/2012.

MORETTIN, Pedro A.; BUSSAB, Wilton de O. **Estatística Básica**. 9ª ed. São Paulo: Editora Saraiva, 07/2017.

Disciplina: Biofísica e Fisiologia Humana

Período: 3º

CH: 50:00

Ementa:

Disciplina com aulas práticas nos Laboratórios Multidisciplinar

Conceituação da biofísica, nomeação e conceito das grandezas fundamentais e derivadas do universo, identificando grandezas como Massa, área, volume, densidade, velocidade, aceleração, força, energia e trabalho, potencia pressão, viscosidade, tensão superficial, temperatura e frequência, descrevendo-as. Princípios da termoterapia, citar as formas de aplicação do calor. Conceito da teoria dos campos e descrição das principais propriedades dos campos gravitacional, eletromagnético e nuclear. Biofísica da respiração e da circulação. Organização funcional do corpo humano. Introdução aos fenômenos bioelétricos e propagação de potenciais. Estudo fisiológico e mecanismo de controle do sistema nervoso, sistema cardíaco, sistema respiratório, sistema renal, sistema digestivo e sistema endócrino. Fisiologia da contração e relaxamento da musculatura esquelética e cardíaca. Fisiologia dos sentidos.

Bibliografia Básica:

HALL, John E.; HALL, Michael E.. Guyton & Hall - **Tratado de Fisiologia Médica**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2021.

FOX, Stuart Ira. **Fisiologia Humana**. Barueri: Manole, 2007.

JR., Carlos Alberto Mourão. **Fisiologia Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

Bibliografia Complementar:

HALL, John E.; GUYTON, Arthur C.. Guyton & Hall **Fundamentos de Fisiologia**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2017.

COSTANZO, Linda S.. **Fisiologia - Revisão e Questões Comentadas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

JR., Carlos Alberto Mourão. **Fisiologia Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L.. **Fisiologia do Exercício - Nutrição, Energia e Desempenho Humano**, 8ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

AIRES, Margarida de Mello. **Fisiologia**, 5ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

WARD, Jeremy P. T.; LINDEN, Roger W. A.. **Fisiologia Básica: Guia Ilustrado de Conceitos Fundamentais**. Barueri: Manole, 2014.

Disciplina: Nutrição II

Período: 3°
CH: 50:00
Ementa:
Estudo das vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis, minerais, água, fitocompostos interação nutrientes-nutrientes.
Bibliografia Básica:
Ligia Araújo Martini; Bárbara Santarosa Emo Peters. Cálcio e vitamina D: fisiologia, nutrição e doenças associadas . Editora Manole, 2017. Carolina Vieira de Mello Barros Pimentel; Maria Fernanda Elias; Sonia Tucunduva Philippi Alimentos funcionais e compostos bioativos . Editora Manole, 2019. Paula Gabriela Loss Neto; Lina Claudia Sant'Anna. Nutrição e dietética I . SAGAH, 2018.
Bibliografia Complementar:
Lilian Cuppari. Nutrição clínica no adulto . Editora Manole, 2019. Ana Claudia Carelle; Cynthia Cavallini Cândido. Nutrição e Farmacologia . Editora Saraiva, 2014. Jefferson Comin Jonco Aquino Júnior. Suplementação nutricional . Editora Saraiva, 2021. Cynthia Cavallini Candido. Guia técnico de nutrição e dietética . Editora Manole, 2019. Margaret McWilliams. Alimentos: Um Guia Completo para Profissionais . Editora Manole, 2016.

Disciplina: Higiene e Legislação de Alimentos
Período: 3°
CH: 33:20
Ementa:
Direciona especial enfoque ao sistema de vigilância sanitária, a legislação sanitária específica, a análise de Perigos e Pontos Críticos e controle (APPCC), bem como aos procedimentos e a importância da limpeza e sanitização na indústria de alimentos, serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais. Por fim, discute o papel do Nutricionista na área de controle de qualidade dos alimentos.
Bibliografia Básica:
GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed. Barueri: Manole, 2019. NETO, R.G. Segurança alimentar: da produção agrária à proteção do consumidor . São Paulo: Saraiva, 2012. VENTURI, I.; SANT ANNA, L.C.; SCHMITZ, F.; et al. Higiene e controle sanitário de alimentos . Porto Alegre: Sagra, 2021.
Bibliografia Complementar:
FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos . Porto Alegre: ArtMed, 2013. CERVATO-MANCUSO, A.M; FIORE, E.G.; REDOLFI, S.C.S. Guia de Segurança Alimentar e Nutricional. Barueri: Manole, 2015. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Germano Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos Barueri: Manole, 2013.

TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. Porto Alegre: ArtMED 2017.
KOBBLITZ, M.G.B. **Matérias-Primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Disciplina: Nutrição em Saúde Pública

Período: 3°

CH: 33:20

Ementa:

Estado, sociedade, economia e políticas públicas. Influência das questões históricas e sociais no planejamento das ações de saúde no Brasil. História da saúde pública e assistência médica preventiva no Brasil. Implantação do SUS. Perfil dos problemas Nutricionais. Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição. Programas de atenção à saúde. Sistema de vigilância Alimentar e nutricional (SISVAN). Programa de Saúde da Família (PSF). Vigilância Sanitária.

Bibliografia Básica:

FREIRE, C.; ARAÚJO, D.P. **Política Nacional de Saúde - Contextualização, Programas e Estratégias Públicas Sociais**. São Paulo: Saraiva, 2015.

PAIM, J.S; FILHO, N.A **Saúde Coletiva - Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014.

SOLHA, R.K.T. **Sistema Único de Saúde - Componentes, Diretrizes e Políticas Públicas**. São Paulo: Saraiva, 2014.

Bibliografia Complementar:

SOLHA, R.K.T; GALLEGUILLOS, T.G.B. **Vigilância em Saúde Ambiental e Sanitária**. São Paulo: Saraiva, 2015.

Luiz Carlos Uchoa Junqueira; José Carneiro. **Avaliação do consumo alimentar**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2012.

Andrea Bezerra Rodrigues; Lelia Gonçalves Rocha Martin; Márcia Wanderley de Moraes. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. Barueri. Editora Manole.2016.

Vladimir M. Zatsiorsky. **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática**, 2ª edição. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2003.

Disciplina: Técnica Dietética I

Período: 3°

CH: 50:00

Ementa:

Conhecer de forma técnica os diferentes tipos de gêneros alimentícios, seu preparo e conservação. Familiarizar-se com pesos e medidas.

Compreender o processo de seleção, aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios. Aplicar os indicadores no preparo de alimentos (fatos de correção e fator de rendimento e de cocção) e entender a sua importância. Compreender as técnicas de pré preparo e preparo com as conseqüentes alterações físico químicas ocorridas nos diferentes grupos de alimentos. Familiarização com as tabelas de composição de alimentos e elaborar fichas técnicas de preparação de alimento.

Bibliografia Básica:

Paula Gabriela Loss Neto; Lina Claudia Sant'Anna **Nutrição e dietética I**, 1 Porto Alegre Grupo A SAGAH 01/2018
 DOMENE, S.M.A. **Técnica Dietética: Teoria e Aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
 ORNELLAS, L. **Técnica Dietética : seleção e preparo de alimentos**. 8 ed. São Paulo : Atheneu, 2007.

Bibliografia Complementar:

Fury T. Keith Ferreira; Caio Henriques Nunes; Marcos R. de C. Padilha Filho; et al. **Cozinha das Américas 1** Porto Alegre Grupo A SAGAH
 FRANCO, G. F. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9ª ed., Rio de Janeiro: Atheneu, 1992, 307 p.
 Wayne Gisslen **Culinária Profissional** 6 Barueri Editora Manole Manole 01/2012
 Michel Suas **Panificação e Viennoiserie - Abordagem profissional** 1 São Paulo Cengage Learning Editores SA de CV Cengage Learning Editores AS de CV E-book
 FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. Porto Alegre: ArtMed, 2013.

Disciplina: Psicologia Aplicada à Saúde

Período: 3º

CH: 33:20

Ementa:

Caracterização das inter-relações existentes entre saúde biológica e saúde psicológica, levando o graduando ao modelo integrador teórico da psicossomática. Abordagem das possibilidades de assistência multidisciplinar ao indivíduo tanto em condições terminais, como ambulatoriais, destacando o cuidar integral para o profissional de Nutrição bem como para os profissionais de saúde de uma forma geral.

Bibliografia Básica:

JR., Francisco Baptista Assumpção. **Fundamentos de Psicologia - Psicopatologia Aspectos Clínicos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
 KOVÁCS, Maria Julia. **Fundamentos de Psicologia - Morte e Existência Humana: Caminhos de Cuidados e Possibilidades de Intervenção**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
 GOMES, Isabel Cristina. **Fundamentos de Psicologia – Família: Diagnostico e Abordagens Terapêuticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

Bibliografia Complementar:

MORATO, Henriette Tognetti Penha; BARRETO, Carmem Lúcia Brito Tavares; NUNES, André Prado. **Fundamentos de Psicologia - Aconselhamento Psicológicos numa Perspectiva Fenomenológica Existencial**.

BERGER, Kathleen Stassen. **O Desenvolvimento da Pessoa - Do Nascimento à Terceira Idade**, 9ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2017.

DALGALARRONDO, Paulo. **Religião, Psicopatologia e saúde mental**.. Porto Alegre: ArtMed, 2007.

SCORSOLINI-COMIN, Fabio. **Aconselhamento Psicológico : Aplicações em Gestão de Carreiras, Educação e Saúde**. Rio de Janeiro: Atlas, 2015.

BANOV, Márcia Regina. **Psicologia no Gerenciamento de Pessoas**, 4ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2015.

Disciplina: Química de Alimentos

Período: 3º

CH: 33:20

Ementa:

Água nos alimentos. Carboidratos. Lipídios, Proteínas e aminoácidos. Enzimas. Escurecimento enzimático. Escurecimento não enzimático. Pigmentos naturais. Toxicantes naturais. Aditivos.

Bibliografia Básica:

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica dos alimentos - teoria e aplicações práticas**, 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

SILVA, Priscila Souza da. **Bioquímica dos alimentos**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

RIBEIRO, Eliana Paula. **Química de alimentos**. São Paulo: Editora Blucher, 2007.

Bibliografia Complementar:

MCWILLIAMS, Margaret. **Alimentos: um guia completo para profissionais**. Barueri: Manole, 2016.

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.. **Química de alimentos de fennema**. Porto Alegre: ArtMed, 2019.

SACKHEIM, George I.; LEHMAN, Dennis. **Química e bioquímica para ciências biomédicas**. 8ª ed.. Barueri: Manole, 2001.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. Barueri: Manole, 2016.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3ª ed. Barueri: Manole, 2018.

Disciplina: Atividade de Extensão III

Período: 1º

CH: 40:00

Ementa:

Capacitação para população carente oferecida pelos alunos com a supervisão de coordenação e professores para manipulação de alimentos para atuação em boas práticas no serviço de alimentação.

Bibliografia Básica:	
Paula Gabriela Loss Neto; Lina Claudia Sant'Anna 01/2018	Nutrição e dietética I , 1 Porto Alegre Grupo A SAGAH
DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética: Teoria e Aplicações . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
ORNELLAS, L. Técnica Dietética : seleção e preparo de alimentos . 8 ed. São Paulo : Atheneu, 2007.	
Bibliografia Complementar:	
Yury T. Keith Ferreira; Caio Henriques Nunes; Marcos R. de C. Padilha Filho; et al.	Cozinha das Américas 1 Porto Alegre Grupo A SAGAH
FRANCO, G. F. Tabela de composição química dos alimentos . 9ª ed., Rio de Janeiro: Atheneu, 1992, 307 p.	
Wayne Gisslen	Culinária Profissional 6 Barueri Editora Manole Manole 01/2012
Michel Suas	Panificação e Viennoiserie - Abordagem profissional 1 São Paulo Cengage Learning
Editores SA de CV Cengage Learning Editores AS de CV E-book	
FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos . Porto Alegre: ArtMed, 2013.	

Disciplina: Comunicação e Expressão - Semipresencial
Período: 4º
CH: 50:00
Ementa:
O texto como atividade de linguagem/ interação. Teoria da comunicação. Comunicação e Interpretação de textos: as estratégias de leitura. Domínios e gêneros discursivos. Gêneros discursivos acadêmico-científicos, literários e os modos de organização do discurso. Tipos textuais. Comunicação e argumentação: as falácias, as provas e o raciocínio lógico. Produzindo discursos: a coesão textual e os mecanismos de referenciação.
Bibliografia Básica:
MARTINO, Agnaldo. Português: gramática, interpretação de texto, redação oficial, redação discursiva . São Paulo: Saraiva Educação, 2022.
MEDEIROS, João Bosco. Redação Científica prática de fichamentos, resumos, resenhas . São Paulo: Atlas, 2019.
MEDEIROS, João Bosco; TOMASI, Carolina. Redação de artigos científicos: métodos de realização, seleção de periódicos , publicação. São Paulo: Atlas, 2021.
Bibliografia Complementar:
BRASILEIRO, Ada M. Leitura e produção textual . Porto Alegre: Penso, 2016.
NASCIMENTO, Edmundo Dantès. Linguagem forense: redação forense e a língua portuguesa aplicada à linguagem do foro . São Paulo: Saraiva, 2013.
KOCH, I.V. O texto e a construção de sentidos . 9 ed. São Paulo. Editora Contexto, 2009.
_____. A coesão textual . 21 ed. São Paulo. Editora Contexto, 2009.

KLEIMAN, A. **Oficina de Leitura**. 12 ed. Campinas. Pontes Editores, 2008.

Disciplina: Patologia Geral

Período: 4°

CH: 33:20

Ementa:

Processos patológicos gerais correspondentes às reações do organismo frente agentes agressores físicos, mecânicos, Químicos e biológicos. Laboratório de Anatomia patológica e citopatologia. Alterações celulares. Neoplasias. Inflamações. Doenças granulomatosas. Imunopatologia. Distúrbios genéticos.

Bibliografia Básica:

Donna E. Hansel; Renee Z. Dintzis. **Fundamentos de Patologia**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan.2007.

Fernanda S. Petry; Marcela S. Procópio; Aline L. Barros; et al. **Processos patológicos**. 1º Ed. Porto Alegre. Grupo A. 2022.

Gary D. Hammer; Stephen J. McPhee. **Fisiopatologia da Doença**. 7º Ed. Porto Alegre. Grupo A. 2015.

Bibliografia Complementar:

Eline Lima Borges. Feridas - **Úlceras de Membros Inferiores**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan.2012

Felipe F. Sperandio; Fernanda S. Giudice. **Atlas de Histopatologia Oral Básica**.Rio de Janeiro. Santos.2013.

Howard M. Reisner. **Patologia: uma abordagem por estudos de casos**. (LANGE). 1º Ed. Porto Alegre. Grupo A. 2015.

Gerald C. Davison; John M. Neale. Bogliolo - **Patologia Geral**. Rio de Janeiro. LTC Editora. 2003.

Disciplina: Técnica Dietética II

Período: 4°

CH: 50:00

Ementa:

Definição e objetivo de refeições critérios para elaboração de cardápios determinação e distribuição do VCT das refeições e cardápios e. Variações do cardápio convencional quando a composição em nutrientes com restrições e quanto a textura, planejamento de refeições para coletividade sadia e hospitalizada. Preparo de dietas enterais.

Bibliografia Básica:

Marly Augusto Cardoso **Nutrição e Dietética** 2 Rio de Janeiro Grupo GEN Guanabara Koogan

DOMENE,S.M.A. **Técnica Dietética: Teoria e Aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Analú Barbosa da Silva; Ivonilce Venturi **Técnica dietética II** 1 Porto Alegre Grupo A SAGAH 01/2018.

Bibliografia Complementar:

Michele Leiko Uemura; Marcos V. da Silva Cardoso; Caio Henriques Nunes; et al. **Cozinha quente e cozinha fria 1** Porto Alegre Grupo A SAGAH 01/2020.

Anderson Santana Souza; Dafne Adélia Ferracini; Elissa França Ferreira Magalhães; et al. **Habilidades básicas em cozinha 1** Porto Alegre, Grupo A, SAGAH 01/2020.

Maria Gabriela Bello Koblitz Matérias-Primas **Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade** Rio de Janeiro Grupo GEN, Guanabara Koogan 04/2011.

Manuela Montesso Lisboa; Marcos R. de Castro P. Filho; Anderson Santana Souza; et al. **Gestão em Empreendimentos Gastronômicos 1** Porto Alegre Grupo A SAGAH 08/2021

ALFENAS, RCG, QUEIROZ, VMW, BITTENCOURT, MC, SILVA, MMS. **Diabetes: dieta e receitas especiais.** Viçosa: UFV, 2000, 106 p.

Disciplina: Nutrição Humana
Período: 4º
CH: 50:00
Ementa:
Introdução a Nutrição Humana. Leis da Alimentação. Pirâmide Alimentar. Necessidades e recomendações nutricionais de acordo com a FAO, RDA E SBAN, IDRs. Consumo alimentar, dieta adequada, métodos para determinação do peso ideal, métodos para cálculo de metabolismo basal ou gasto energético basal e valor calórico total. Avaliação do teor proteico da dieta. Métodos para o cálculo de requerimento energético diário, recomendações de proteínas, vitaminas e minerais. Nutrição do pré-escolar. Nutrição do escolar. Nutrição do adolescente. Nutrição do adulto. Nutrição do trabalhador. Nutrição do idoso. Nutrição do atleta.
Bibliografia Básica:
Michael J. Gibney Introdução à Nutrição Humana , 2ª edição Rio de Janeiro Grupo GEN Guanabara Koogan 08/2010.
A. Catharine Ross; Benjamin Caballero; Robert J. Cousins; Katherine L. Tucker; Thomas R Ziegler Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença , Barueri Editora Manole Manole 01/2016.
Sonia Tucunduva Philippi; Rita de Cássia de Aquino Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável Barueri Editora Manole Manole 01/2015.
Bibliografia Complementar:
Dirce Maria Lobo Marchioni; Bartira Mendes Gorgulho; Josiane Steluti Consumo alimentar: guia para avaliação , Barueri Editora Manole Manole 01/2019.
Nadia Tavares Soares; Fernanda Maria Machado Maia Avaliação do consumo alimentar , Rio de Janeiro MedBook Editora MedBook Editora 01/2013.
Clarissa Emília Trigueiro Gomes; Eliane Cristina dos Santos Planejamento Alimentar - Educação Nutricional nas Diversas Fases da Vida , São Paulo Editora Saraiva Érica 06/2014.
Manoela Figueiredo; Marle Alvarenga Estratégias do comer intuitivo para uma relação saudável com a comida , Barueri Editora Manole Manole 02/2022.

Sonia Tucunduva Philippi **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição** 3a ed. 3 Barueri Editora Manole Manole 01/2018.

Disciplina: Bromatologia

Período: 4°

CH: 33:20

Ementa:

Importância e funções da Bromatologia. Composição centesimal dos alimentos de origem animal e vegetal. Controle de qualidade. Métodos físicos, químicos e físico-químicos de análise. Legislação de alimentos no Brasil. Fraudes e falsificações.

Bibliografia Básica:

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos** Barueri: Manole, 2013.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. Barueri: Manole, 2016.

SILVA, Priscila Souza da. **Bioquímica dos alimentos**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

Bibliografia Complementar:

BLACK, J.G.; BLACK, L.J. **Microbiologia - Fundamentos e Perspectivas**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2021.

CRUZ, Adriano. Química, Bioquímica, **Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados**. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2016.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos** 6a ed. Barueri: Manole, 2019.

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

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3ª ed. Barueri: Manole, 2018.

Disciplina: Alergia Alimentar

Período: 4°

CH: 33:20

Ementa:

Mecanismo de reação imunológico. Mecanismo de resistência constitucional do hospedeiro. Introdução aos mecanismos de resistência indubitável. Tecidos imunologicamente ativos. Resposta imunitária. Antígenos. Imunoglobulinas. Teoria sobre a síntese de anticorpos. Reação antígeno-anticorpo. Imunidade anti-infecciosa. Tolerância imunológica. Imunopressão. Doenças auto-imunes. Imunoprofilaxia. Alergenos presentes nos alimentos e desenvolvimento das alergias alimentares.

Bibliografia Básica:

Abul K. Abbas. **Imunologia Celular e Molecular**. GEN Guanabara Koogan, 2019.

David Male. **Imunologia**. GEN Guanabara Koogan, 2014.

Izabela Paz Danezi Felin. **Patologia Geral**. GEN Guanabara Koogan, 2016.

Bibliografia Complementar:

Joel Faintuch. **Microbioma, disbiose, probióticos e bacterioterapia**. Editora Manole, 2017.

Ana Claudia Carelle; Cynthia Cavalini Cândido. **Nutrição e Farmacologia**. Editora Saraiva, 2014.

Alane Beatriz Vermelho. **Práticas de Microbiologia**. Guanabara Koogan, 2019.

L. Kathleen Mahan. Krause **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. GEN Guanabara Koogan, 2018.

Linda Costanzo. **Fisiologia**. GEN Guanabara Koogan, 2018.

Disciplina: Educação e Orientação Nutricional

Período: 4º

CH: 33:20

Ementa:

Conceito de educação nutricional, objetivos, importância, campos de atuação do nutricionista, o nutricionista desempenhando suas atribuições respeitando a vida, a singularidade e pluralidade, as dimensões culturais e religiosas, de gênero, de classe social, raça e etnia, a liberdade e diversidade das práticas alimentares, de forma dialógica, sem discriminação de qualquer natureza em suas relações profissionais. Histórico da educação nutricional no Brasil, processo ensino-aprendizagem em educação nutricional, campos e tipos de aprendizagem, a comunicação no processo ensino-aprendizagem, grupos de apoio e sua importância na mudança de comportamento. Educação ambiental uma aliada para educação nutricional. Código de Ética do nutricionista. Conceitos básicos sobre Nutrição e Alimentação. História da nutrição e aspectos atuais. Funções básicas dos Nutrientes e Guias Alimentares.

Bibliografia Básica:

LIMA, Caroline C. Nunes; LEON, Juliana Matos; MOREIRA, Simone Costa et al. **A ludicidade e a pedagogia do brincar**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. Barueri: Manole, 2016.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3ª ed. Barueri: Manole, 2018.

Bibliografia Complementar:

BERGER, Kathleen Stassen. **O Desenvolvimento da Pessoa - Do Nascimento à Terceira Idade**, 9ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2017.

LARAIA. Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. Porto Alegre: ArtMed, 2013.

MULATO, Iuri Pacheco. **Educação ambiental e o enfoque ciência, tecnologia, sociedade e ambiente (CTSA)**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021.

SANTOS, Álvaro da Silva. **Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2012.

Disciplina: Avaliação Nutricional

Período: 4°

CH: 50:00

Ementa:

Introdução ao estudo da Avaliação Nutricional. Avaliação antropométrica de adultos e idosos. Avalizado antropométrica de crianças e adolescentes. Inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens. Metodologia de inquéritos dietéticos para estudos populacionais. Validade e reprodutibilidade dos métodos de avaliação dietética. Avaliação bioquímica do estado nutricional. Avaliação clínica do estado nutricional. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Avaliação subjetiva global. Técnicas de avaliação da composição corporal. Diagnostico nutricional e exposição a fatores de risco.

Bibliografia Básica:

Carlos Scherr. **Avaliação da composição corporal em pacientes hospitalizados**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2009.

Luiz Carlos Uchoa Junqueira; José Carneiro. **Avaliação do consumo alimentar**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2012.

Vladimir M. Zatsiorsky. **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática**, 2ª edição. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2003.

Bibliografia Complementar:

Richard Coico; Geoffrey Sunshine. **Avaliação Nutricional Aplicada**. 6ª Ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2010.

Lília Junqueira. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2010.

Marcos Orsini. **Avaliação Educacional**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2012.

Beatriz Julião Aarestrup. **Avaliação e conduta nutricional em pacientes graves adultos, idosos e pediátricos**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2012. Koogan. 2012.

Maria Gabriela Bello Koblitz. **Avaliação nutricional**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2011.

Disciplina: Atividade de Extensão IV

Período: 4°

CH: 40:00

Ementa:

Fundamentos e Estruturação da Nutrição para Grupos Especiais. Indivíduos sedentários e condicionados. Exigências do dia a dia e o surgimento do estresse/ansiedade. Sedentarismo como fator de morbidade e mortalidade. Alimentação e Programas distintos voltados ao indivíduo sedentário. Programa de Atividades e Dietas adaptadas para grupos diferenciados: obesos, cardíacos, gestantes, asmáticos, deficientes e outros. Indicações, contra-indicações e aplicação médica. Implementação de equipamentos e espaço físico.

Bibliografia Básica:

Carlos Scherr. **Avaliação da composição corporal em pacientes hospitalizados**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2009.

Luiz Carlos Uchoa Junqueira; José Carneiro. **Avaliação do consumo alimentar**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2012.

Vladimir M. Zatsiorsky. **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática**, 2ª edição. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2003.

Bibliografia Complementar:

Richard Coico; Geoffrey Sunshine. **Avaliação Nutricional Aplicada**. 6ª Ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2010.

Lília Junqueira. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2010.

Marcos Orsini. **Avaliação Educacional**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2012.

Beatriz Julião Aarestrup. **Avaliação e conduta nutricional em pacientes graves adultos, idosos e pediátricos**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2012. Koogan. 2012.

Maria Gabriela Bello Koblitz. **Avaliação nutricional**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2011.

Disciplina: Metodologia da Pesquisa Científica - Semipresencial

Período: 5º

CH: 66:40

Ementa:

A pesquisa como forma de saber. O pensamento e os objetivos da pesquisa. Metodologia da investigação. Métodos quantitativos e qualitativos. Definição e delimitação da pesquisa. O princípio educativo e científico da pesquisa. Técnicas de Pesquisa.

Bibliografia Básica:

GIL, Antonio Carlos. **Como Fazer Pesquisa Qualitativa**. Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2021.

RAMOS, Albenides. **Metodologia da pesquisa científica: como uma monografia pode abrir o horizonte do conhecimento**. Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2009.

SANTOS, Pedro António dos; KIENEN, Nádia; CASTIÑEIRA, Maria Inés. **Metodologia da Pesquisa Social: Da Proposição de um Problema à Redação e Apresentação do Relatório**. Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2015.

Bibliografia Complementar:

LOZADA, Gisele; NUNES, Karina da Silva. **Metodologia Científica**. Porto Alegre. Grupo A, 2019.

MARTINS, Gilberto de Andrade; THEÓPHILO, Carlos Renato. **Metodologia da Investigação Científica para Ciências Sociais Aplicadas**, 3ª edição. Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2016.

ANDRADE, Maria Margarida de. **Guia prático de redação : exemplos e exercícios**, 3ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2011.

MARTINS, Gilberto de Andrade. **Estudo de Caso : Uma Estratégia de Pesquisa**, 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2008.

ROCHA, Welington; MARTINS, Eliseu. **Métodos de Custeio Comparados: Custos E Margens Analisados sob Diferentes Perspectivas**, 2ª edição. Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2015.

Disciplina: Educação e Gestão Socioambiental - Semipresencial

Período: 5º

CH: 50:00

Ementa:

Ação Antrópica no Planeta. A Crise Ambiental Atual. Sustentabilidade e Desenvolvimento. O Problema Ambiental e as Atividades Humanas. Atividades Humanas e Ciclo da Matéria. Atividades Humanas e Biodiversidade. Desenvolvimento Urbano Sustentável. Evolução Urbana e Planejamento Ambiental: Histórico. Evolução Urbana e Modificação da Paisagem. Futuro Sustentável dos Recursos Hídricos. Doenças de Veiculação Hídrica. Diretrizes Nacionais de Saneamento Básico Parte I. Diretrizes Nacionais de Saneamento Básico Parte II. Saneamento Ambiental e Sua Importância Socioambiental. Saúde e Meio Ambiente. Educação Ambiental.

Bibliografia Básica:

RUSCHEINSKY, Aloisio. **Educação ambiental: abordagens múltiplas..** Porto Alegre: Penso, 2009.

JABBOUR, Ana Beatriz Lopes de Sousa; JABBOUR, Charbel José Chiappetta. **Gestão ambiental nas organizações: fundamentos e tendências**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2013.

MULATO, Iuri Pacheco. **Educação ambiental e o enfoque ciência, tecnologia, sociedade e ambiente (CTSA)**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021.

Bibliografia Complementar:

GROTZINGER, John; JORDAN, Tom. **Para entender a terra..** Porto Alegre: AMGH, 2013.
DIAS, Reinaldo. **Responsabilidade social: fundamentos e gestão.** Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2012.
PINTO-COELHO, Ricardo M.. **Fundamentos em ecologia..** Porto Alegre: ArtMed, 2000.
ZEITOUNE, Ilana. **Petróleo e Gás no Brasil - Regulação da Exploração e da Produção.** Rio de Janeiro: Forense, 2016.
SARLET, Ingo Wolfgang; FENSTERSEIFER, Tiago. **Curso de Direito Ambiental.** Rio de Janeiro: Forense, 2022.

Disciplina: Tecnologia de Alimentos

Período: 5°

CH: 50:00

Ementa:

Introdução aos principais processos tecnológicos de fabrico dos alimentos. Estudo da matéria prima, armazenamento, manuseio, produção, modificação e conservação dos alimentos (de origem vegetal e animal). Tecnologia de carne, leite, frutas e hortaliças, ovos, mel, pescados. Embalagem de alimentos. Legislação.

Bibliografia Básica:

CARELLEA.C.; CÂNDIDO, C.C. **Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva.** São Paulo: Saraiva, 2015.

CAMPBELL-PLATT , G. **Ciência e Tecnologia de Alimentos.** Barueri: Manole, 2015.

NESPOLO, C.R.; OLIVEIRA, F.A.; PINTO, F.S.T.; et al. **Práticas em Tecnologia de Alimentos.** Porto Alegre: ArtMED, 2015.

Bibliografia Complementar:

MCWILLIAMS, M. Alimentos: **Um Guia Completo para Profissionais.** Barueri: Manole, 2016.

KOBLITZ, M.G.B. **Matérias-Primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

MELLO, F.R.; MARTINS, P.C.R.; SILVA, A.B.; et al. **Tecnologia de Alimentos para Gastronomia.** Porto Alegre: Sagah, 2018.

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos.** Porto Alegre: ArtMed, 2013.

CAUVAIN,S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da Panificação.** Barueri: Manole: 2009

Disciplina: Nutrição Materno Infantil

Período: 5°

CH: 50:00

Ementa:

A população Materno-infantil. Processos fisiológicos envolvidos na gestação. Nutrição na Gravidez. Avaliação nutricional da gestante e da nutriz. Fatores de risco na gravidez. Aleitamento Materno. Aleitamento artificial. Nutrição do Neonato e do Lactente. Nutrição do recém-nascido de baixo peso.

Bibliografia Básica:

Helena Simões Dutra de Oliveira Fulginiti **Nutrição Materno-Infantil**, Porto Alegre Grupo A SER – SAGAH 05/2016.

Lamounier **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência** 2a ed. 2 Barueri Editora Manole Manole 01/2017.

Glauce Hiromi Yonamine; Andréa Gislene do Nascimento; Patrícia Azevedo de Lima; Patrícia Zamberlan **Alimentação no Primeiro Ano de Vida**; Barueri Editora Manole Manole 01/2013.

Bibliografia Complementar:

Ariane Nadolskis Severine; Danile Leal Barreto Sampaio; Érika Suiter; et al. **Nutrição em pediatria na prática clínica**, Barueri Editora Manole Manole 04/2021.

Carlos Alberto Nogueira-de-Almeida; Elza Daniel de Mello **Nutrologia pediátrica: prática baseada em evidências**, Barueri Editora Manole Manole 09/2021.

Sociedade Brasileira de Pediatria **Filhos: da gravidez aos 2 anos de idade**, 2a ed. 2 Barueri Editora Manole Manole 01/2019.

Heitor Pons Leite; Tulio Konstantyner **Micronutrientes em pediatria**, Barueri Editora Manole Manole 01/2020.

Luciano Borges Santiago **Manual de Aleitamento Materno**, Barueri Editora Manole Manole 01/2013.

Disciplina: Nutrigenética e Nutrigenômica

Período: 5º

CH: 33:20

Ementa:

Fundamentos de Biologia Molecular e Expressão Gênica; Fundamentos da Nutrigenômica, Fundamentos da Nutrigenética, Fundamentos da Epigenômica Nutricional, Genômica Nutricional na Saúde e Doenças, Nutrigenômica e Esportes, Nutrigenética e Doenças, Perspectivas, Aspectos Éticos.

Bibliografia Básica:

Laís Angélica de Paula Simino **Nutrigenômica**, São Paulo Editora Saraiva Conteúdo Saraiva 01/2021.

MANSOUR, Eva Reda Moussa; TREVISAN, Glauce Lunardelli; DAGNINO, Ana Paula Aquistapase. **Genética**. Porto Alegre: SAGAH, 2020.

MCINNES, Roderick R.. Thompson & Thompson **Genética Médica**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2016.

Bibliografia Complementar:

JORDE, Lynn B.. **Genética Médica**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2017.

Carolina Vieira de Mello Barros Pimentel; Maria Fernanda Elias; Sonia Tucunduva Philippi **Alimentos funcionais e compostos bioativos**, Barueri Editora Manole Manole 01/2019.

MENCK, Carlos F. M.. **Genética Molecular Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 201

PIMENTEL, Márcia Mattos Gonçalves; SANTOSREBOUÇAS, Cíntia Barros; GALLO, Cláudia Vitória de Moura. **Genética Essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

Roberta Soares Lara; Lara Cristiane Natacci **Nutrição: visão atual e do futuro**, Barueri Editora Manole, 2015.

Disciplina: Atividade de Extensão V

Período: 5°

CH: 40:00

Ementa:

Meio ambiente e alimentação. Sustentabilidade em Saúde. Alimentação sustentável. Educação Ambiental. Mudanças climáticas e alimentos. Impactos ambientais na nutrição. Saúde planetária. Transgênicos. Agrotóxicos.

Bibliografia Básica:

RUSCHEINSKY, Aloisio. **Educação ambiental: abordagens múltiplas..** Porto Alegre: Penso, 2009.

CARDOSO, MARLY AUGUSTO. Nutrição humana: Nutrição e metabolismo. São Paulo: Guanabara Koogan, 2019.

MULATO, Iuri Pacheco. **Educação ambiental e o enfoque ciência, tecnologia, sociedade e ambiente (CTSA)**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021.

Bibliografia Complementar:

GROTZINGER, John; JORDAN, Tom. **Para entender a terra..** Porto Alegre: AMGH, 2013.

DIAS, Reinaldo. **Responsabilidade social: fundamentos e gestão**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2012.

PINTO-COELHO, Ricardo M.. **Fundamentos em ecologia..** Porto Alegre: ArtMed, 2000.

SARLET, Ingo Wolfgang; FENSTERSEIFER, Tiago. **Curso de Direito Ambiental**. Rio de Janeiro: Forense, 2022.

LANHAM-NEW, S.A; HILL, T.R; GALLAGHER, A.M; *et al*. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

Disciplina: Sistema de Informação – Semipresencial

Período: 6°

CH: 50:00

Ementa:

Os Principais Componentes De Um Computador; Política Educacional: Uma Análise Inicial. Definição Do Sistema. História Dos Sistemas Operacionais. Conceitos De Sistema Operacional. Dados E Sinais. Introdução Ao Armazenamento E Gerenciamento De Informações. Representações De Dados E Aritmética De Computador. Backup E Restauração. Redes De Computadores. Meios De Transmissão De Dados. Login Remoto, Correio, Correio Eletrônico E Transferência De Arquivos. Virtualização De Armazenamento. Fundamentos Da Tecnologia Sem Fio. Meios De Transmissão (Redes Sem Fio E Comunicação Móvel. Segurança De Rede (Infraestrutura De Rede). Criptografia.

Bibliografia Básica:

DALE, Nell; LEWIS, John. **Ciência da Computação**, 4ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2010.

KIM, David; SOLOMON, Michael G.. **Fundamentos de Segurança de Sistemas de Informação**. Rio de Janeiro: LTC, 2014.

MATTOS, Antônio Carlos Marques. **Sistemas de informação: uma visão executiva**. São Paulo: Saraiva Uni, 2005.

Bibliografia Complementar:

FERREIRA, Arthur Gonçalves. **Interface de programação de aplicações (API) e web services**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021.

GONÇALVES, Rosana C. M. Grillo; RICCIO, Edson Luiz. **Sistemas de informação: ênfase em controladoria e contabilidade**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2009.

LAMOUNIER, Stella Marys Dornelas. **Qualidade de software com Clean Code e técnicas de usabilidade**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021.

NICOLETTI, Maria do Carmo. **Fundamentos da Teoria dos Grafos para Computação**. Rio de Janeiro: LTC, 2017.

PERKOVIC, Ljubomir. **Introdução à Computação Usando Python - Um Foco no Desenvolvimento de Aplicações**. Rio de Janeiro: LTC, 2016.

Disciplina: Serviço de Alimentação I

Período: 6º

CH: 83:20

Ementa:

Conceituação de órgão de nutrição e dietética e unidade de alimentação e nutrição. Características, importância e tendências das Unidades de Alimentação e Nutrição. Administração de recursos materiais.

Bibliografia Básica:

MEZOMO, I.B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. Barueri: Manole, 2015.

CHESSER, J.W; CULLEN, N.C. **Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia**. Barueri: Manole, 2016.

MUTTONI, S. **Administração de Serviços de Alimentação**. Porto Alegre: Sagah, 2017.

Bibliografia Complementar:

PAYNE-PALACIO, J.;THEIS, M. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas** Barueri: Manole, 2015.
GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos** Barueri: Manole, 2013.
BASSO, C. Alimentação Coletiva - **Técnica Dietética e Segurança Alimentar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.
PHILIPPI, S.T. AQUINO, R.C. **Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável** Barueri: Manole, 2015.
LEONE, G.S.G Custos: **planejamento, implantação e controle**, 3ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2011.

Disciplina: Patologia e Dietoterapia I

Período: 6º

CH: 83:20

Ementa:

Introdução: conceito de dietoterapia, importância e princípios da prescrição dietoterápica, função do nutricionista dietoterapeuta, dietas progressivas hospitalares, Cálculo das necessidades calóricas nas várias faixas etárias. Patologias e dietoterapia nos distúrbios alimentares: obesidade e magreza, nas enfermidades orais e esofágicas, nas enfermidades gástricas, nas enfermidades intestinais, nas enfermidades hepáticas, nas enfermidades vesiculares e nas enfermidades pancreáticas.

Bibliografia Básica:

MAHAN, LK ESCOTT-STUMP, S. **Krause Alimentos, nutrição e dietoterapia**, 15ª ed., Rio de Janeiro .GEN Guanabara Koogan, 2022.

Ana Maria Azevedo. **Introdução à Nutrição Humana**, 2ª edição. São Paulo Editora Blucher. 2021.

Andrea Bezerra Rodrigues; Lelia Gonçalves Rocha Martin; Márcia Wanderley de Moraes. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. Barueri. Editora Manole.2016.

Bibliografia Complementar:

Martinho Isnard Ribeiro de Almeida; Milton Francesconi; Priscila Pereira Fernandes. **Alimentação hospitalar: da qualidade higiênico sanitária à gastronomia**. Rio de Janeiro. Atlas. 2018.

Sônia Vieira. **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. Rio de Janeiro. Atlas. 2018.

Lília Junqueira. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2010.

Ryan Splittgerber. **Bioquímica Humana**. 8º Ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2021

Adriana .Miorelli Adami; Adalberto Ayjara Dornelles Filho; Magda Mantovani Lorandi. **Diagnósticos em nutrição: fundamentos e implementação da padronização internacional**. 1º Ed. Porto Alegre. Grupo A. 2015.

Disciplina: Farmacologia

Período: 6°
CH: 66:40
Ementa:
Mostrar como a farmacologia atua em todo o sistema orgânico e as principais manifestações que podem alterar os sistemas endócrino, neuromuscular, neurológico, etc.
Bibliografia Básica:
SILVA.P. Farmacologia . 8 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2010. FUCHS, Flávio Danni; WANNMACHER, Lenita. Farmacologia Clínica e Terapêutica , 5ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. BRUM, Lucimar Filot da Silva; ROCKENBACH, Liliana; BELLICANTA, Patricia Lazzarotto. Farmacologia básica . Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.
Bibliografia Complementar:
TORRIANI, Mayde S.; SANTOS, Luciana dos; ECHER, Isabel Cristina et al. Medicamentos de A a Z . Porto Alegre: ArtMed, 2016. HILAL-DANDAN, Randa; BRUNTON, Laurence. Manual de Farmacologia e Terapêutica de Goodman & Gilman . Porto Alegre: AMGH, 2015. BRAGHIROLI, Iglesias Daikelly. Farmacologia Aplicada . Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. FORD, Susan M.. Farmacologia Clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. MARTIN, Christopher; TALBERT, Robert. Guia de Farmacoterapia . Porto Alegre: AMGH, 2015.

Disciplina: Atividade de Extensão VI
Período: 6°
CH: 40:00
Ementa:
Desenvolvimento e promoção de programas, projetos, cursos, oficinas, eventos, palestras, prestação de serviços e atividades de Extensão ligadas às áreas do Curso de Nutrição. Incluem, além dos programas institucionais, eventualmente também as de natureza governamental, que atendam a políticas municipais, estaduais, distrital e nacional.
Bibliografia Básica:
MEZOMO, I.B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração . Barueri: Manole, 2015. CHESSE, J.W; CULLEN, N.C. Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia . Barueri: Manole, 2016. MUTTONI, S. Administração de Serviços de Alimentação . Porto Alegre: Sagah, 2017.
Bibliografia Complementar:
PAYNE-PALACIO, J.;THEIS, M. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas Barueri: Manole, 2015.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos** Barueri: Manole, 2013.

BASSO, C. **Alimentação Coletiva - Técnica Dietética e Segurança Alimentar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

PHILIPPI, S.T. AQUINO, R.C. **Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável** Barueri: Manole, 2015.

LEONE, G.S.G **Custos: planejamento, implantação e controle**, 3ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2011.

Disciplina: Estágio / Nutrição Social

Período: 6º

CH: 200:00

Ementa:

Aplicação prática dos conhecimentos adquiridos para atuação como membro da equipe de trabalho multidisciplinar de saúde, desenvolvendo uma atitude adequada ao trabalhar com a comunidade. Prevê atividades nas Unidades Básicas de Saúde, nos serviços de alimentação escolar vinculados às Secretarias de Educação, no serviço de Vigilância Sanitária, instituições de permanência (asilos) e atendimento ambulatorial.

Bibliografia Básica:

 PAIM, J.S; FILHO, N.A **Saúde Coletiva - Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014.

 Mônica Santiago Galisa; Alessandra Paula de Oliveira Nunes; Luciana da Sila Garcia; et al. **Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática 1** Rio de Janeiro Grupo GEN Roca 06/2014.

 Marcelo Castanheira **Vigilância Nutricional na Fase Pré-Escolar** Rio de Janeiro Grupo GEN Roca 02/2016.

Bibliografia Complementar:

 COSTA, A.A.Z; HIGA, C.B.O. **Vigilância em saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

 Maria Cecília Focesi Pelicioni; Fábio Luiz Mialhe **Educação e Promoção da Saúde - Teoria e Prática**, 2ª edição Rio de Janeiro Grupo GEN Santos 11/2018.

 Aline Andressa Matiello; Beatriz Paulo Biedrzycki; Gabriela Souza de Vasconcelos; et al. **Comunicação e Educação em Saúde** , Porto Alegre Grupo A SAGAH 07/2021.

 Bianca Duarte Beck; Renata Costa de Miranda; Ivonilce Venturi **Avaliação nutricional** , Porto Alegre Grupo A SAGAH 01/2018.

 Lenyca de Cassya Lopes Neri; Larissa Baldini Farjalla Mattar; Glauce Hiromi Yonamine; Nascimento **Obesidade Infantil** , Barueri Editora Manole Manole 01/2017.

Disciplina: Ética – Semipresencial

Período: 7º

CH: 50:00

Ementa:
Aspectos filosóficos e históricos da Ética, Objetivos da ética. O respeito a vida, a singularidade e pluralidade, as dimensões culturais e religiosas, de gênero, de classe social, raça, etnia e direitos humanos. Ética e moral. Consciência e dever. Valorização e Preservação do Meio Ambiente/ Sustentabilidade. Ética dentro das diversas instituições profissionais. Ética dentro de um contexto: étnico e sexual. Bioética. Valores norteados da atividade profissional. Código de Ética Profissional.
Bibliografia Básica:
COMPARATO, Fábio K. A civilização capitalista: para compreender o mundo em que vivemos , 2ª edição.. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Saraiva, 2014. LEITE, Marcela B. A Questão da Dimensão Ética em Ser e Tempo . Disponível em: Minha Biblioteca, (2nd edição). Editora Blucher, 2017. PEREIRA, Adriana, C. et al. Sustentabilidade, responsabilidade social e meio ambiente . Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Saraiva, 2011.
Bibliografia Complementar:
ARRUDA, Maria Cecília Coutinho de. Fundamentos de ética empresarial e econômica . 5ªEd. São Paulo: Atlas, 2017 KRENAK, Ailton. Ideias para adiar o fim do mundo (Nova edição) eBook. São Paulo: Cia das Letras. 2019. MATOS, Francisco Gomes de. Ética na gestão empresarial: da conscientização à ação . 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2017 MATTAR NETO, João Augusto. Filosofia e ética na administração . 2ªEd. São Paulo: Saraiva, 2010 SANTOS, Boaventura. A cruel pedagogia do vírus . Coimbra: Almedina, 2020.

Disciplina: Patologia e Dietoterapia II
Período: 7º
CH: 83:20
Ementa:
Disciplina obrigatória, ofertada no sétimo semestre e que se caracteriza pelo estudo teórico-prático e crítico das condutas dietéticas recomendadas para indivíduos de todas as faixas etárias, que apresentem comprometimento de saúde, como: pneumonia crônica, distúrbios do comportamento alimentar, doenças renais, cirurgias, traumatismo, queimaduras, paciente crítico doenças cardiovasculares. A disciplina abrange ainda suporte nutricional enteral e parenteral, preparo dietético para exames e estudo de interação drogas-nutrientes. Nesse contexto esta implícito o planejamento e execução de dietas adequadas, bem como a discussão sobre o papel e a importância da atuação do nutricionista no atendimento a nível ambulatorio, consultório, hospital e domicilio. Esta abordagem capacita o futuro profissional a prescrever e elaborar dietas para pacientes enfermos, visando a recuperação da saúde ou melhoria da qualidade de vida.
Bibliografia Básica:

Lilian Cuppari. **Nutrição nas Doenças Crônicas Não-transmissíveis**. Editora Manole, 2009.
 Luciana de Souza; Daniela Graciela Aguirre Martínez. **Nutrição Funcional e Fitoterapia**. SER – SAGAH, 2017.
 Sandra Muttoni. **Patologia da Nutrição e Dietoterapia**. SER – SAGAH, 2017.

Bibliografia Complementar:

Vanessa C. Oliveira de Lima; Paula G. Loss Neto; Bianca Duarte Beck; et al. **Nutrição Clínica**. SER – SAGAH, 2017.
 Sonia Tucunduva Phillipi. **Nutrição e técnica dietética**. Editora Manole, 2019.
 Carolina Vieira de Mello Barros Pimentel; Maria Fernanda Elias; Sonia Tucunduva Phillipi. **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. Editora Manole, 2019.
 Lilian Cuppari. **Guia de Nutrição Clínica no Adulto**. Editora Manole, 2014.
 Rita de Cássia de Aquino; Sonia Tucunduva Phillipi. **Nutrição Clínica: Estudos de Casos Comentados**. Editora Manole, 2014.

Disciplina: Dietoterapia Infantil

Período: 7º

CH: 50:00

Ementa:

Obesidade Infantil. Anorexia. Patologia e dietoterapia nos erros inatos do metabolismo. Desnutrição proteica-calórica infantil. Diarreias agudas e crônicas. Políticas públicas de alimentação e nutrição na infância e adolescência. Promoção da alimentação saudável na infância e adolescência. Mídia e alimentação infantil.

Bibliografia Básica:

Milton de Arruda Martins; Mario Ferreira Jr.; Conceição Lemes. **Nutrição Clínica - Obstetrícia e Pediatria**. Barueri. Editora Manole.2010.

Vera Lúcia Perino Barbosa. **Nutrição em pediatria na prática clínica**. 2 ed. Barueri. Editora Manole.2009.

Loide Corina Chaves; Maria Belén Salazar Posso. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência** 2a ed. Barueri. Editora Manole.2012.

Bibliografia Complementar:

Masakazu Hoji. **Alimentação no Primeiro Ano de Vida**. Rio de Janeiro. Atlas.2018.

Naiara Magalhães; Artur Timerman. **Terapia Nutricional Infantil**. 1º Ed. São Paulo. Autêntica. Editora.2015.

Wayne Gisslen **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**.6º Ed. Barueri. Editora Manole.2012.

Marly Augusto Cardoso. **Anorexia, Bulimia e Obesidade**. 2.ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan.2016.

André Vieira Braz. **Atendimento Nutricional a Crianças e Adolescentes - Visão Prática**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan.2017.

Disciplina: Serviço de Alimentação II
Período: 7º
CH: 50:00
Ementa:
Capacitação em Administração de recursos humanos e financeiros. Organização de lactários e banco de leite. Qualidade total e programa de alimentação de trabalhador. Alimentação transportada. Segurança do trabalho.
Bibliografia Básica:
MEZOMO, I.B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração . Barueri: Manole, 2015. CHESSE, J.W; CULLEN, N.C. Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia . Barueri: Manole, 2016. MUTTONI, S. Administração de Serviços de Alimentação . Porto Alegre: Sagah, 2017.
Bibliografia Complementar:
PAYNE-PALACIO, J.;THEIS, M. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas , Barueri: Manole, 2015. SANTOS, M.L.; WATANABE, S.B. Alimentação hospitalar: da qualidade higiênico sanitária à gastronomia São Paulo: Saraiva, 2021. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos Barueri: Manole, 2013. BASSO, C. Alimentação Coletiva - Técnica Dietética e Segurança Alimentar . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. PHILIPPI, S.T. AQUINO, R.C. Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável Barueri: Manole, 2015.

Disciplina: Atividade de Extensão VII
Período: 7º
CH: 40:00
Ementa:
A importância da Nutrição no controle dos aspectos nutricionais para a saúde e para o desempenho físico na infância e adolescência discutida na perspectiva da melhoria da qualidade de vida e otimização dos efeitos do exercício físico na infância e adolescência.
Bibliografia Básica:
Mílton de Arruda Martins; Mario Ferreira Jr.; Conceição Lemes. Nutrição Clínica - Obstetrícia e Pediatria . Barueri. Editora Manole.2010. Vera Lúcia Perino Barbosa. Nutrição em pediatria na prática clínica . 2 ed. Barueri. Editora Manole.2009. Loide Corina Chaves; Maria Belén Salazar Posso. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência 2a ed. Barueri. Editora Manole.2012.

Bibliografia Complementar:

Masakazu Hoji. **Alimentação no Primeiro Ano de Vida**. Rio de Janeiro. Atlas.2018.
Naiara Magalhães; Artur Timerman. **Terapia Nutricional Infantil**. 1º Ed. São Paulo. Autêntica. Editora.2015.
Wayne Gisslen **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**.6º Ed. Barueri. Editora Manole.2012.
Marly Augusto Cardoso. **Anorexia, Bulimia e Obesidade**. 2.ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan.2016.
André Vieira Braz. **Atendimento Nutricional a Crianças e Adolescentes - Visão Prática**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan.2017.

Disciplina: Estágio / Unidades de Alimentação e Nutrição

Período: 7º

CH: 200:00

Ementa:

Reconhecer todas as etapas do funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a administração de recursos humanos, o planejamento de cardápios para coletividades, a administração de materiais, o gerenciamento do preparo, cocção e distribuição de alimentos, a execução de programas e manuais de boas práticas na manipulação de alimentos e de Nutrição Preventiva na empresa.

Bibliografia Básica:

MEZOMO, I.B. Os **Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. Barueri: Manole, 2015.
CHESSE, J.W; CULLEN, N.C. **Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia**. Barueri: Manole, 2016.
MUTTONI, S. **Administração de Serviços de Alimentação**. Porto Alegre: Sagah, 2017.

Bibliografia Complementar:

PAYNE-PALACIO, J.;THEIS, M. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas** Barueri: Manole, 2015.
GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos** Barueri: Manole, 2013.
BASSO, C. **Alimentação Coletiva - Técnica Dietética e Segurança Alimentar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.
PHILIPPI, S.T. AQUINO, R.C. **Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável** Barueri: Manole, 2015.
LEONE, G.S.G **Custos: planejamento, implantação e controle**, 3ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2011.

Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso - Semipresencial

Período: 8º

CH: 50:00
Ementa:
Abordagem crítica sobre os temas: normas para apresentação de trabalhos científicos, recomendações para publicações técnico-científicas.
Bibliografia Básica:
LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do Trabalho Científico . Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2021. MEDEIROS, João Bosco. Redação Científica - Guia Prático para Trabalhos Científicos , 13ª edição. Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2019. RAMOS, Albenides. Metodologia da pesquisa científica: como uma monografia pode abrir o horizonte do conhecimento . Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2009.
Bibliografia Complementar:
LOZADA, Gisele; NUNES, Karina da Silva. Metodologia Científica . Porto Alegre. Grupo A, 2019. MARTINS, Gilberto de Andrade; THEÓPHILO, Carlos Renato. Metodologia da Investigação Científica para Ciências Sociais Aplicadas , 3ª edição. Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2016. SANTOS, Pedro António dos; KIENEN, Nádia; CASTIÑEIRA, Maria Inés. Metodologia da Pesquisa Social: Da Proposição de um Problema à Redação e Apresentação do Relatório . Rio de Janeiro. Grupo GEN, 2015. MARTINS, Gilberto de Andrade. Estudo de Caso : Uma Estratégia de Pesquisa , 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2008. APOLINÁRIO, Fabio. Dicionário de metodologia científica: um guia para a produção do conhecimento científico , 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2011.

Disciplina: Humanidades - Semipresencial
Período: 8º
CH: 50:00
Ementa:
Abordagens e temas relacionados às Humanidades. O respeito a vida, a singularidade e pluralidade, as dimensões culturais e religiosas, de gênero, de classe social, raça, etnia e direitos humanos. O estudo sobre o conhecimento filosófico e sociológico. Sócrates, Platão e Aristóteles. Colonialismo e seus desdobramentos históricos. O século XIX, a industrialização, o materialismo histórico e o mundo pós-guerras. As teorias sociológicas, o estudos da sociologia do conhecimento, da sociologia das organizações, as identidades e alteridades. As formas de governo, o interacionismo simbólico e as visões da modernidade.
Bibliografia Básica:
CHAUI, Marilena. Convite à Filosofia . 7. ed. São Paulo, Ática, 2000. LARAIA. Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico . Rio de Janeiro: Zahar, 2011. REALE, Miguel. Filosofia do Direito . 18. ed. São Paulo: Saraiva, 2000

Bibliografia Complementar:

ARENDDT, Hannah. **Da Revolução**. São Paulo: Ática-Editora, UNB, 1988. BOBBIO, Norberto; MATTEUCCI, Nicola; PASQUINO, Gianfranco, (Orgs). **Dicionário de Política**. São Paulo: Editora da UnB, 2000.

BOBBIO, Norberto. **Estudos sobre Hegel**. Trad. Luís Sérgio Henriques e Carlos Nelson Coutinho, 2. ed. São Paulo: Brasiliense/Unesp, 1995.

GEUSS, Raymond. **Teoria Crítica. Habermas e a Escola de Frankfurt**. Trad. Bento Itamar Jorge. São Paulo: Papyrus, 1988.

GONZALES, Lélia; HASENBARG. **Lugar de negro**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1982.

Disciplina: Fundamentos da Administração

Período: 8º

CH: 33:20

Ementa:

O significado da administração. Teoria das organizações. A revolução do pensamento administrativo. Visão estratégica do negócio: a estrutura do ambiente, oportunidades e ameaças. Planejamento estratégico. Organização: estruturas organizacionais. Direção: liderança. Controle. Visão sistêmica. Gestão da qualidade na empresa. Novos paradigmas da administração.

Bibliografia Básica:

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à Teoria Geral de Administração - Uma Visão Abrangente da Moderna Administração das Organizações**. 10ª ed. Rio de Janeiro: Atlas, 02/2020.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebolças de. **Teoria Geral de Administração: uma abordagem prática**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 04/2013.

LACOMBE, Francisco José Masset. **Administração Fácil**. 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 01/2011.

Bibliografia Complementar:

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração: Teoria, Processo e Prática**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Atlas, 05/2022.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebolças de. **Administração Pública: Foco na Otimização do Modelo Administrativo**. Rio de Janeiro: Atlas, 06/2014.

ABDALA, Márcio Moutinho. **Administração Estratégica**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Atlas, 03/2019.

JUNIOR, Carlos Fernandes Franco. **Administração Moderna**. 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 12/2018.

LANGRAFE, Taiguara. **Administração, uma abordagem inovadora com desafios práticos**. 1ª ed. São Paulo: Fazendo Acontecer, 08/2018.

Disciplina: Fundamentos da Economia

Período: 8º
CH: 33:20
Ementa:
Conceitos básicos, do que trata a teoria econômica, classificação dos mercados, a evolução da economia como ciência. Organização de um sistema econômico. Fundamentos da análise de oferta e procura, elasticidade. Custos de produção e análise de rentabilidade. Macroeconomia: os agregados macroeconômicos, o sistema financeiro, impostos e os gastos do governo, economia internacional, crescimento econômico e desenvolvimento.
Bibliografia Básica:
GONÇALVES, Carlos. Introdução à Economia . 2ª ed. Rio de Janeiro: GEN Atlas, 04/2017. VASCONCELOS, Marco Antônio S. Introdução à Economia . São Paulo: Saraiva, 02/2012. RUDINEI, Marco Antonio Sandoval de Vasconcellos; JR, Sérgio Toneto; SAKURAI, Naruhiko. Economia Fácil . 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 01/2015.
Bibliografia Complementar:
GREMAUD, Amaury Patrick. Introdução à Economia . Rio de Janeiro: Grupo GEN, 08/2007. VASCONCELLOS, Marco Antônio Sandoval de. Economia: Micro e Macro . 6ª ed. Rio de Janeiro: Atlas, 10/2015. SAES, Maria Sylvia Macchione. Economia das Organizações: Formas Plurais e Desafios . Rio de Janeiro: Atlas, 09/2014. LANZANA, Antônio Evaristo Teixeira. Economia Brasileira - Fundamentos e Atualidade . 5ª ed. Rio de Janeiro: Atlas, 12/2016. DIAS, Marcos de Carvalho. Economia Fundamental - Guia Prático . 1ª ed. São Paulo: Érica, 06/2015.

Disciplina: Nutrição Desportiva
Período: 8º
CH: 33:20
Ementa:
Mostrar a importância de uma dieta adequada e equilibrada nas atividades de esporte e academias. Os cuidados com o uso de anabolizantes. Quando indicar e como usar os suplementos.
Bibliografia Básica:
Marcia Daskal Hirschbruch. Nutrição Esportiva: Uma Visão Prática . Editora Manole, 2014. Marie Dunford. Fundamentos de Nutrição no Esporte e no Exercício . Editora Manole, 2012. Susan M. Kleiner; Maggie Greenwood-Robinson. Nutrição para o Treinamento de Força . Editora Manole, 2016.
Bibliografia Complementar:
Antonio Herbert Lancha Junior; Sueli Longo. Nutrição: do exercício físico ao esporte . Editora Manole, 2019. Joel Faintuch. Microbioma, disbiose, probióticos e bacterioterapia . Editora Manole, 2017.

Ana Claudia Carelle; Cynthia Cavalini Cândido. **Nutrição e Farmacologia**. Editora Saraiva, 2014.
Jefferson Comin Jonco Aquino Júnior. **Suplementação nutricional**. Editora Saraiva, 2021.
Ana Paula Gasques Meira; Priscilla Karla Fernandes Lopes; Tais Moala. **Nutrição em academias do fitness ao wellness**. Editora Saraiva, 2021.

Disciplina: Atividade de Extensão VIII

Período: 8°

CH: 40:00

Ementa:

Educação para as relações étnico-raciais. Conceitos de raça e etnia, mestiçagem, inclusão, racismo, preconceito e discriminação. Configurações dos conceitos de raça, etnia e cor no Brasil.

Bibliografia Básica:

CHAUI, Marilena. **Convite à Filosofia**. 7. ed. São Paulo, Ática, 2000.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

REALE, Miguel. **Filosofia do Direito**. 18. ed. São Paulo: Saraiva, 2000

Bibliografia Complementar:

ARENDT, Hannah. **Da Revolução**. São Paulo: Ática-Editora, UNB, 1988. BOBBIO, Norberto; MATTEUCCI, Nicola; PASQUINO, Gianfranco, (Orgs). **Dicionário de Política**. São Paulo: Editora da UnB, 2000.

BOBBIO, Norberto. **Estudos sobre Hegel**. Trad. Luís Sérgio Henriques e Carlos Nelson Coutinho, 2. ed. São Paulo: Brasiliense/Unesp, 1995.

GEUSS, Raymond. **Teoria Crítica. Habermas e a Escola de Frankfurt**. Trad. Bento Itamar Jorge. São Paulo: Papyrus, 1988.

GONZALES, Lélia; HASENBARG. **Lugar de negro**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1982.

Disciplina: Estágio / Nutrição Clínica

Período: 8°

CH: 200:00

Ementa:

Atuação no tratamento dietoterápico de pacientes hospitalizados e em tratamento ambulatorial, o planejamento de dietas de acordo com a coletividade atendida e o ambiente em que a dieta será executada e administrada, a participação em equipes multidisciplinares e pesquisas sobre tratamento de patologias. A ser realizado nos hospitais conveniados com a Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro.

Bibliografia Básica:

Mary Width; Tonia Reinhard **Nutrição Clínica - Manual de Sobrevivência**, 2ª edição Rio de Janeiro Grupo GEN Guanabara Koogan 04/2018.

Thiago Durand Mussoi **Avaliação Nutricional na Prática Clínica** Rio de Janeiro Grupo GEN Guanabara Koogan 01/2014.

Ivonilce Venturi; Lina C. Sant'Anna; Sandra M. Pazzini Muttoni **Terapia Nutricional Infantil** Porto Alegre Grupo A SAGAH 07/2021.

Bibliografia Complementar:

Sandra Maria Lima Ribeiro; Camila Maria de Melo; Julio Tirapegui **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática**, 2ª edição Rio de Janeiro Grupo GEN Guanabara Koogan 04/2018.

Sandra Muttoni **Patologia da Nutrição e Dietoterapia**, Porto Alegre Grupo A SER – SAGAH 08/2017.

Lilian Cuppari **Guia de Nutrição Clínica no Adulto**, Barueri Editora Manole Manole 01/2014.

Rita de Cássia de Aquino; Sonia Tucunduva Philippi **Nutrição Clínica: Estudos de Casos Comentados 2**, Barueri Editora Manole Manole 11/2016.

Dayse Kellen de Sousa Santos; Lorena Pires Cunha **Avaliação e conduta nutricional em pacientes graves adultos, idosos e pediátricos**, São Paulo Editora Saraiva Conteúdo Saraiva 01/2021.

Disciplina Optativa:

Disciplina: LIBRAS - Semipresencial

Período: 8º

CH: 66:40

Ementa:

Aspectos clínicos, educacionais e sócio antropológicos da surdez. A língua de Sinais Brasileira – Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe com apoio de recursos audiovisuais; Noções de variação. Praticar Libras: desenvolver a expressão visual-espacial, Capacitar profissionais na utilização instrumental da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), contribuir para a divulgação e valorização da cultura surda e da Língua Brasileira de Sinais.

Bibliografia Básica:

PLINSKI, Rejane Regina Koltz; MORAIS, Carlos Eduardo Lima de; ALENCASTRO, Mariana Isidoro de. **Libras**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

BARROS, Mariângela Estelita. **ELIS - Sistema Brasileiro de Escrita das Línguas de Sinais**. Porto Alegre: Penso, 2015.

CORRÊA, Ygor; CRUZ, Carina Rebello. **Língua Brasileira de Sinais e Tecnologias Digitais**. Porto Alegre: Penso, 2019.

Bibliografia Complementar:

QUADROS, Ronice Müller de. **Língua de Herança**. Porto Alegre: Penso, 2017

LOPES, Joseuda B. Castro; LOPES, Daiane D.; LEITE, Vania A. Marques et al. **Educação inclusiva**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

VALLE, Jan W.; CONNOR, David J.. **Ressignificando a Deficiência**. Porto Alegre: AMGH, 2014.

RIBAS, João. **Preconceito contra as pessoas com deficiência: as relações que travamos com o mundo**. São Paulo: Cortez Editora, 2011.

QUADROS, Ronice M. de; KARNOPP, Lodenir B.. **Língua de sinais brasileira**. Porto Alegre: ArtMed, 2003.

15.8. Metodologia

A Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, busca capacitar seu corpo docente para o desenvolvimento e aplicação de novas metodologias de ensino para a consolidação do aprendizado dos alunos, dentro da realidade da Instituição, bem como a incorporação de avanços tecnológicos que representa uma oportunidade dos alunos vivenciarem a evolução da sociedade, a evolução do mundo digital, as novas mudanças na relação do trabalho, o que colabora para a aprendizagem e um maior domínio do conteúdo. Sendo necessário também o envolvimento do corpo docente, para realizar a integração do currículo proposto e a interdisciplinaridade nos semestres letivos que compõem o curso. Assim, busca-se trazer para sala de aula, problemas reais e atuais de nossa cidade, região e país. Buscamos fazer com que nossos alunos relacionem o aprendizado numa situação prática, isso torna o aprendizado mais eficaz e faz com que cresça o interesse pelas aulas e pelo conhecimento. Incentivamos também, visitas técnicas em diferentes setores, para que o aluno tenha uma visão ampla da sua área de atuação. Dessa forma, combatemos a passividade e uma visão estreita do aprendizado, fazendo com que o aluno tenha uma visão socialmente contextualizada. Acreditamos que dessa forma

estamos construindo o perfil do egresso que desejamos ser um profissional comprometido, crítico e reflexivo. As aulas também são estimuladas a serem mais dinâmicas, incentivando o uso de recursos tecnológicos. Em todas as salas de aula, temos datashow de teto, no laboratório de informática todos os computadores além de estarem ligados à internet banda larga, Wireless, temos também instalados pacote office, biblioteca virtual e plataforma de ensino com Ambiente Virtual de Aprendizagem disponível para a utilização de todos.

15.9. Flexibilidade Curricular

A Flexibilização Curricular possibilita ao discente integralizar parte da carga horária do curso por meio de atividades acadêmicas diversificadas previstas no projeto pedagógico do curso, permitindo que participem ativamente da construção de seu próprio currículo e que sejam incentivados à produção de formas diversificadas e interdisciplinares do conhecimento.

A organização curricular dos cursos de graduação da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais, irá contemplar a flexibilidade curricular nos seguintes aspectos:

- Estágios Supervisionados;
- Atividades Complementares;
- Atividades de Extensão;
- Articulação da teoria com a prática através do uso de Metodologias Ativas de Ensino-Aprendizagem;
- Disciplinas Optativas.

15.10. Interdisciplinaridade

A interdisciplinaridade oferece uma nova postura diante do conhecimento e uma mudança de atitude em busca do indivíduo como ser integral. A prática interdisciplinar procura romper com

padrões tradicionais que priorizam a construção do conhecimento de maneira fragmentada, revelando pontos em comum e favorecendo análises críticas a respeito das diversas abordagens para um mesmo assunto. Trata-se de uma proposta onde a forma de ensinar leva em consideração a construção do conhecimento pelo aluno, garantindo a construção de um conhecimento globalizante, rompendo com os limites dos conteúdos curriculares. Não se trata de unir as unidades curriculares, mas utilizar uma prática de ensino em que cada um destes conteúdos estejam interligados e façam parte da realidade do aluno. Assim, as disciplinas continuam separadas, mas o aluno compreende que os conteúdos fazem parte de uma totalidade. Seguindo essa linha, é possível inferir que uma organização curricular da IES parte do pressuposto que o conhecimento adquirido em uma determinada disciplina não deve ter um fim em si mesmo, mas deve servir de base para a assimilação de conteúdos que serão abordados em outras atividades formativas. Assim, o desenvolvimento das habilidades e competências dos discentes não se faz a partir de uma única fonte de conhecimento, e sim pelo sinergismo entre conteúdos conceituais, procedimentais e atitudinais provenientes das mais variadas disciplinas e áreas do conhecimento. A interdisciplinaridade é trabalhada na organização curricular proposta para cada curso ofertado pela Fac Saúde ArThe, integrando as disciplinas.

15.11. Incorporação de Avanços Tecnológicos na Oferta Educacional

A incorporação de avanços tecnológicos representa uma oportunidade dos alunos vivenciarem a evolução da sociedade, a evolução do mundo digital e as novas mudanças na relação do trabalho. A IES, busca disponibilizar, capacitar e incentivar a utilização de novas tecnologias. Visando incorporar os avanços tecnológicos e novas ferramentas de ensino, colaborando para a melhoria do processo de ensino e aprendizagem e um maior domínio do conteúdo. As aulas também são estimuladas a serem mais dinâmicas, incentivando o uso de recursos tecnológicos. Em todas as salas de aula, temos datashow de teto, Wireless, temos também instalados Linux Educacional e pacote office. A Instituição também possui biblioteca virtual e plataforma de

ensino com AVA (ambiente virtual de aprendizado) que possibilita a utilização, por todo corpo docente e discente, de várias ferramentas tecnológicas de ensino, incluindo a transmissão e gravação de aulas ao vivo, que foi implantada e muito utilizada durante as medidas restritivas da pandemia.

Para atuação a oferta de disciplinas semipresenciais, cursos de nivelamento e outras atividades acadêmicas disponibilizadas ou desenvolvidas de forma remota e on-line, a IES utiliza o direito de uso do software Moodle, utilizado por 3.000 universidades do mundo. Fácil de usar, confiável (tempo de disponibilidade de 99,9%), móvel, aberto e colaborativo. Cada um dos recursos e interfaces é criado para economizar tempo e esforços visando facilitar e contribuir, através dos avanços tecnológicos e disponibilização de ferramentas, para o ensino e o aprendizado. É por isso que o Moodle é adotado mais rápido e de forma mais ampla do que qualquer outro LMS.

O Moodle oferece várias plataformas que facilitam o processo de comunicação e informação, sendo um Ambiente Virtual de Aprendizagem, onde os professores envolvem os alunos de formas novas e estimulantes, proporcionando um relacionamento mais eficaz, mantendo os alunos informados, interagindo e colaborando uns com os outros.

O AVA é o locus de convergência de estratégias e meios de aprendizagem, sendo projetado com interface amigável, intuitiva e de fácil navegação para favorecer a aprendizagem. No AVA da plataforma moodle da IES, os materiais didáticos se articulam numa arquitetura pedagógica previamente planejada. O desenvolvimento das disciplinas conta com Atividades para serem realizadas pelo aluno, em cada disciplina, utilizando a ferramenta Fórum no AVA e também a entrega de trabalho ou exercícios.

Para efetivar a interlocução entre a comunidade acadêmica virtual serão utilizados os seguintes recursos:

- Ambiente Virtual de Aprendizagem, com recursos de fórum, chat, caixa de mensagens, agenda, objetos de aprendizagem, planos de ensino, planos de aula, vídeo aulas, recursos de acompanhamento e controle de cada estudante, relatórios de frequência e participação

discente e docente, relatório de notas, entre outros;

-Encontros presenciais na IES;

- Aulas ao síncronas;

- Aulas gravadas;

- Telefone (WhatsApp);

- E-mail.

Através desses recursos, o aluno terá acesso ao conteúdo das disciplinas e aos tutores ou professores, que mediarão o processo de aprendizagem.

15.12. Princípios Pedagógicos que Orientam a Ação Educativa na IES

A IES tem como objetivo buscar trabalhar os conteúdos de forma integral em diferentes disciplinas, isso faz com que o aluno veja um tema de diferentes áreas, o que colabora para a aprendizagem e um maior domínio do conteúdo. Para que isso aconteça é necessário o envolvimento do corpo docente, para realizar a integração do currículo a interdisciplinaridade nos semestres letivos que compõem o curso. Busca-se trazer para sala de aula, problemas reais e atuais de nossa cidade, região e país. Buscamos com a metodologia ativa, fazer com que nossos alunos relacionem o aprendizado numa situação prática, isso torna o aprendizado mais eficaz e faz com que cresça o interesse pelas aulas e pelo conhecimento. Incentivamos também, visitas técnicas em diferentes setores, para que o aluno tenha uma visão ampla da sua área de atuação. Dessa forma, combatemos a passividade e uma visão estreita do aprendizado, fazendo com que o aluno tenha uma visão socialmente contextualizada. Acreditamos que dessa forma estamos construindo o perfil do egresso que desejamos um profissional comprometido, crítico e reflexivo. As aulas também são estimuladas a serem mais dinâmicas, incentivando o uso de recursos tecnológicos.

15.13. Inovações pedagógicas significativas

A IES já algum tempo, tem buscado confrontar o ensino tradicional das faculdades, caracterizado por retenção da informação, disciplinas fragmentadas e avaliações que exigem memorizações. Dessa forma temos buscado transcender o tradicional, partindo para metodologias que levam o aluno ao confronto com o real, com o cognitivo, com o afetivo, com o socioeconômico, com o político, realizando dessa forma uma contextualização do ensino. É estimulado a todo tempo o auto estudo, o dinamismo das aulas, o trabalho em equipe para construção do conhecimento, e principalmente o contato com a realidade do serviço. Destacam-se entre as abordagens as seguintes atividades: dinâmicas de grupo, leituras comentadas, aulas expositivas, visitas técnicas, aulas práticas, uso de laboratórios, projetos integradores, aprendizagem baseada em problemas, leitura de livros, Feiras de saúde com a comunidade, além de constante intercâmbio de conhecimento entre os cursos da Instituição. Essas atividades são incentivadas e cobradas pela coordenação de curso constantemente junto aos docentes. Já as disciplinas semipresenciais permitem que os processos educacionais ocorram independente do lugar onde o aluno esteja. Já as Tecnologias de Informação e Comunicação diminuem a distância física entre os que aprendem e os que ensinam. Nessa modalidade o aluno poderá organizar o tempo e o espaço educativo, podendo também disciplinar sua própria jornada diária, com isso o aluno ganha mais autonomia.

15.14. Parâmetros para Seleção de Conteúdos e Elaboração de Currículos

Os principais parâmetros para a seleção de conteúdos e elaboração dos currículos dos cursos oferecidos pela IES seguem as diretrizes curriculares nacionais, fundamentando os parâmetros para estabelecer as normas estruturadas dos currículos, dentro de uma concepção multidisciplinar e transversal. Na elaboração das propostas curriculares, a IES busca, por um lado, a sua função de inserção social, que é um dos principais focos estratégicos institucionais; por outro, a permanente atualização das demandas do mercado, buscando o oferecimento de propostas curriculares que atendam às exigências do mercado de trabalho regional ou nacional. Nesse processo construtivo participam os componentes do Núcleo Docente Estruturante (NDE), os Coordenadores dos cursos, o Corpo Docente através de reuniões periódicas e de sugestões diretas aos Coordenadores dos Cursos; o Colegiado dos cursos de graduação, além de toda comunidade acadêmica em reuniões de Congregação. A gestão da Instituição também analisará resultados de avaliações internas e externas, sempre visando melhorias.

15.15. Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA

O início das ações da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro em direção à qualificação para a adição de metodologias de ensino em ambientes virtuais se deu em 2016, quando da implementação do AVA – Ambiente Virtual de Aprendizagem e serviços de atendimento online, como os recursos de aviso, chat, fórum de discussão e etc. para as disciplinas ofertadas de forma semipresencial. A Faculdade, atenta à velocidade com que as tecnologias de informação e comunicação vêm sendo implementadas, tornando-se ferramentas indispensáveis para facilitar o processo de ensino e aprendizagem, priorizou ferramentas que ampliam as oportunidades de aprendizado e otimizam o tempo em sala de aula, além de fomentar o relacionamento entre os alunos e professores de todos os seus cursos.

O AVA trouxe como inovação no dia-a-dia dos alunos as seguintes funcionalidades:

- Disponibilização de planos de ensino das disciplinas;
- Disponibilização dos planos de aula, estabelecendo atividades que devem ser concluídas antes, durante e após os momentos presenciais em sala de aula;
- Disponibilização de atividades de aprendizagem, incluindo avaliações e exercícios;
- Disponibilização ainda de recursos de multimídia para nivelamento de conteúdos da educação básica em Matemática e Língua Portuguesa;
- Comunicação com alunos e professores por meio de avisos, Blog, *wiki*, fóruns, chat;
- Oferece ainda treinamentos, tutoriais e manuais de utilização do AVA.

O AVA otimiza o tempo de docentes e discentes em sala de aula e incrementa as formas de relacionamento dos alunos com seus colegas e professores. É no AVA que o aluno tem acesso antecipado ao conteúdo das disciplinas, o que transformará a sala de aula em ambiente de discussão. Isso ampliará as oportunidades de desenvolvimento das atividades práticas, do relacionamento entre os alunos, otimizando o tempo das aulas, tornando-as mais interessantes. A partir de agosto de 2016, começou a oferecer disciplinas online dentro do limite do 20%,

amparados pela Portaria MEC nº 1.134/2016, da carga horária do curso presencial de Nutrição. Além disso, oferece também atividades complementares na modalidade EaD, utilizando o AVA, valorizando o estudo e a autonomia da aprendizagem. E desde 2016, vêm sendo realizados cursos de capacitação através do AVA para professores e coordenadores, com produção de material e participação em fóruns, visando à formação continuada do corpo docente da instituição.

A IES já possui uma cultura pedagógica de utilização de tecnologias de informação e comunicação nos cursos presenciais e desenvolveu qualificação técnica e acadêmica para o desenvolvimento das mesmas em apoio ao processo de ensino aprendizagem.

15.16. Trabalho de Conclusão de Curso

O trabalho de conclusão de curso – TCC é uma monografia, feito pelo graduando com orientação do professor. Pode ser desenvolvido através de pesquisa de campo ou revisão bibliográfica de um determinado tema, dentro das áreas e especialidades do curso.

No decorrer do curso, especialmente a partir da disciplina de Metodologia da Pesquisa, o aluno deverá escolher um tema das áreas e especialidades para elaborar uma monografia, seguindo os passos do trabalho científico. Orientado por um professor orientador, o aluno deve elaborar o trabalho em conformidade às normas da ABNT, normas estabelecidas em regulamento próprio e a padronização orientada pelos professores das disciplinas de Metodologia da Pesquisa Científica e TCC.

Ao término da redação de seu trabalho, o aluno fará a apresentação oral de sua pesquisa para uma Banca Examinadora, formada por professores do curso. Ao final, o aluno receberá da Banca Examinadora um conceito, suficiente ou insuficiente. A Banca Examinadora, por maioria, pode sugerir ao aluno a reformulação integral ou parcial do TCC. O conceito conferido ao aluno será a média entre os pontos obtidos no trabalho escrito e na apresentação oral.

Ademais regras e disposições sobre o TCC constam do Regulamento específico para o TCC da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro.

15.17. Estágio Curricular Supervisionado

Os Estágios Supervisionados obedecem a regulamento próprio, elaborado em atendimento as necessidades da formação e segundo a legislação atinente. Cabe, ao coordenador de curso acompanhar os trabalhos e as práticas, realizadas pelo supervisor de estágio, além de promover o julgamento das condições demonstradas pelos alunos como atividades regular de ensino, decidindo pela sua eficiência ou não. A prática profissional, sob a forma de estágios supervisionados, é parte integrante dos currículos da graduação da Instituição e tem por finalidade familiarizar o estudante com a atividade da área a que se destina e treiná-lo no exercício direto dessa atividade. Sendo parte do componente curricular, caberá também ao NDE, a sistemática análise do estágio supervisionado, bem como a apreciação pelos Colegiados dos cursos e Congregação. A gestão da Instituição também analisará resultados de avaliações internas e externas, sempre visando melhorias.

O estágio supervisionado do curso de nutrição acontece durante os 3 últimos períodos do curso, sendo: estágio supervisionado I no 6º período com no mínimo 200 horas em Nutrição Social, estágio supervisionado II no 7º período com no mínimo 200 horas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) e o estágio supervisionado III no 8º período com no mínimo 200 horas em Nutrição Clínica. Os alunos devem cumprir carga horária estabelecida na matriz curricular. São objetivos do estágio curricular obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da Fac Saúde Arthe:

- ✓ Criar um campo de experiências e conhecimentos que constitua a possibilidade de articulação teórico-prática e que estimule a inquietação intelectual dos acadêmicos.
- ✓ Incentivar o interesse pela pesquisa e pelo ensino.
- ✓ Colaborar para o exercício do papel profissional e da cidadania plena.

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

O estágio curricular é dividido em 3 áreas, sendo cada uma com carga horária específica em função das Atividades práticas supervisionadas desenvolvidas ao longo do curso. Segue a identificação das áreas e a descrição global das atividades a serem desenvolvidas em cada uma.

Nutrição Social (200h): O estágio abrange a atuação em instituições cuja população atendida é saudável ou possui alguma enfermidade em condições estáveis. O estagiário atuará na prevenção de doenças por meio de orientação alimentar individualmente ou em grupos, no

resgate da qualidade de vida, na elaboração e aplicação de diferentes atividades de educação nutricional além de realização de diagnóstico nutricional de grupos populacionais para monitoramento do estado nutricional e/ou aplicação de ações de intervenção. Os estagiários poderão atuar em creches, escolas, bancos de alimentos, instituições para idosos, organizações governamentais e não governamentais.

Unidades de Alimentação e Nutrição (200h): O estagiário atuará em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), ou seja, em restaurantes comerciais ou industriais, cozinhas que produzem refeições transportadas, entre outras empresas de alimentação coletiva. Conhecimentos sobre dietética, elaboração de cardápios, higiene e legislação dos alimentos, economia e administração são essenciais para a realização dessa área de estágio. Poderão ser realizados treinamentos e atividades de educação nutricional.

Nutrição Clínica (200h): A atuação do estagiário será realizada em hospitais públicos e/ou privados ou em clínicas especializadas e a sua atuação envolverá o atendimento nutricional a indivíduos portadores de diferentes tipos de enfermidades. Atividades como acompanhamento e supervisão da distribuição das refeições, avaliação e diagnóstico do estado nutricional, elaboração do plano alimentar individualizado, acompanhamento de pacientes com diferentes tipos de suporte nutricional (oral, enteral) bem como as participações em equipes multidisciplinares são previstas nessa área de estágio.

15.18 - Atividades Complementares

As Atividades Complementares são componentes curriculares obrigatórios, possibilitando o desenvolvimento de habilidades e competências do aluno, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar, hipóteses em que o aluno alarga o seu currículo com experimentos e vivências acadêmicas, internas ou externas ao curso, não se confundindo com o estágio curricular supervisionado. Essas atividades servem para estimular a prática de estudos independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, de permanente e contextualizada atualização profissional específica, sobretudo nas relações com o mundo do

trabalho, estabelecidas ao longo do curso, notadamente integrando-as às diversas peculiaridades regionais e culturais. Acredita-se que através das atividades complementares a Faculdade estará contribuindo para que os próprios acadêmicos aprendam, sob a orientação de seus professores e coordenadores, a administrar sua própria formação continuada. As Atividades Complementares também são exigidas como carga horária obrigatória para conclusão do curso, possuindo regulamento próprio. As atividades são desenvolvidas de acordo com a necessidade de cada curso, sendo discriminadas nos respectivos projetos pedagógicos de cursos.

Os alunos do curso de Nutrição, para que estejam aptos à colação de grau, deverão comprovar carga horária de 40h de atividades complementares.

⇒ **Formas de aproveitamento das Atividades Complementares:**

ATIVIDADES	CARGA HORÁRIA (Máxima por semestre)	ATIVIDADES	DOCUMENTAÇÃO
Visitas técnicas Dirigidas por docentes do curso	2h	Participação em visitas técnicas orientadas por professor da IES	Declaração do professor da disciplina relatando o tipo de visita, o local, e a data. Assinada e datada pelo professor.
Disciplinas Optativas	05h	Participação como estudante em disciplinas optativas na área de abrangência da graduação	Sistema ou declaração da IES.
Monitoria em disciplina	05h	Participação como facilitador na atividade de Monitoria acadêmica prevista no Regimento	Declaração do professor (Anexo III) responsável pela disciplina
Estágios	05h	Realização de estágio	Documentações previstas

extracurriculares na área de formação		extracurricular na área de formação em Instituições que possuam nutricionista com registro no CRN	no Regulamento de Estágio Não Obrigatório.
Nivelamento	2h	Participação como estudante, em nivelamento ou aprimoramento oferecido pela IES.	Declaração da secretaria da IES, confirmando a participação no Nivelamento.
Curso de extensão na área do Curso (com mínimo de 40h totais)	05h	Participação de curso de extensão em qualquer Instituição ou em EAD.	Certificado ou declaração
Eventos ou atividades Acadêmicas internas	03h	Participação em palestras, seminários, Conferências, oficinas ou Mini cursos	Certificado ou Declaração emitida pela IES com a assinatura do coordenador de Curso
Eventos ou atividades Acadêmicas externas	02h	Palestras, seminários, Conferências, oficinas ou Mini cursos.	Certificado ou declaração com especificação de carga horária.
Projeto de extensão	05h	Participação em eventos de Extensão promovidos pela IES	Declaração da IES assinada pelo coordenador e professor responsável.
Participação como ouvinte em bancas de Trabalho	Fac Saúde – 1h por TCC Outras IES – 1/2h por TCC	Participação como ouvinte em bancas de Trabalho de Conclusão de Curso	Relação assinada pelo presidente da Banca onde deverá constar o nome do ouvinte e cada trabalho assistido.
Participação em eventos, mini cursos, Oficinas	03h	Participar de Eventos dentro da IES	Certificado ou declaração
Participação em Ação Social	03h	Participar de ações sociais organizadas pela IES.	Declaração da IES assinada pelo Supervisor de Estágio

			da IES ou pelo professor responsável pela Ação
Participar de campanhas Comunitárias externas	03h	Participar de campanhas na Comunidade local	Declaração da Instituição ou Empresa parceira na Campanha.
Representação estudantil	4h	Participar de reuniões de Congregação, colegiado de Curso e CPA.	Relatório do coordenador com o nome do aluno e a relação das reuniões ou eventos por ele acompanhados.
Ações empreendedoras	05h	Desenvolvimento de Ações inovadoras que contribuam para a melhoria do nível socioeconômico contribuindo para geração de trabalho e renda.	Projeto da Ação Empreendedora.
Participar em Atividade de Iniciação Científica realizada ou não na IES de origem	5h (03h por produção e 2h por apresentação)	Produção ou apresentação de Trabalho de Iniciação Científica relacionado aos objetivos do Curso.	Certificado ou Declaração.
Publicar em periódico científico, livro, capítulo de livro ou anais, relacionados aos objetivos do curso, como autor ou coautor.	02h	Produção e publicação em periódico científico, livro, capítulo de livro ou anais.	Certificado ou Declaração.
Receber premiação de trabalho acadêmico na Fac Saúde ArThe ou em outra legalmente constituída.	4h	Participação em competições acadêmicas ou de outras entidades legalmente constituídas.	Certificado ou Declaração.

15.19. Programas de Extensão

A extensão acadêmica é a ação da Instituição junto à comunidade a seu redor, disponibilizando, ao público externo, o conhecimento adquirido desenvolvidos dentro da IES.

Extensão é a interação da Faculdade com a sociedade, onde a primeira transmite conhecimentos acadêmico-científicos e a segunda transmite experiências vivenciais. Os Projetos de extensão do curso de Nutrição, buscam solucionar problemas existentes, de interesse e necessidade da sociedade, ampliando a relação desta com a IES. Envolve ações de conscientização, capacitação, difusão de informação, entre outras.

A estruturação dos trabalhos de extensão será feito em diferentes disciplinas e/ou grupos temáticos, envolvendo a comunidade, com destaque para questões que merecem relevância na proposta pedagógica.

Poderão ser desenvolvidos programas de extensão no âmbito da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro e do curso de Nutrição.

15.20. Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação dos Processos de Ensino – Aprendizagem

O processo de avaliação do rendimento acadêmico deve ser promovido de acordo com os objetivos e critérios de cada disciplina, especificados nos planos de ensino, e inclui a frequência e o aproveitamento acadêmico, devendo estar em conformidade com critérios e formas de avaliação propostos no Regimento da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, devendo ser um processo contínuo que contribua para a melhoria da qualidade de ensino

Os pressupostos que orienta o processo ensino aprendizagem no curso de Nutrição, consideram estudantes e professores sujeitos do processo de construção e reconstrução do conhecimento. Cabe ao professor mediar às diferentes possibilidades que o estudante tem para a apropriação

do conhecimento. Neste sentido, há um compromisso com a dimensão humana, científica, ética, técnica e social da formação dos estudantes desde a perspectiva de desenvolvimento de competências e habilidades, seleção de conteúdos, organização e planejamento da estrutura curricular, programação das atividades didáticas, passando pela concepção da avaliação. A concepção pedagógica fundamenta-se na criticidade, na valorização de atitudes e estratégias problematizadoras, na inovação, na inserção do estudante na comunidade e no seu papel como protagonista do processo de ensino-aprendizagem, bem como o desenvolvimento desse processo em diferentes cenários, incluindo aqueles mediados pelas novas tecnologias educacionais.

O acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem dos alunos deverão basear-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos, tendo como referência as Diretrizes Curriculares, com metodologias e critérios em consonância com o sistema de avaliação da IES. Os alunos que durante o período letivo demonstrarem dificuldades de aprendizagem, o professor deverá realizar programa de recuperação, que serão definidas conjuntamente com a coordenação de curso

Os cenários que constituem esse processo seguem:

- Sala de aula: Espaço para reflexão e formulação, para superação e apropriação de novos conhecimentos;
- Aulas práticas: As aulas práticas podem acontecer dentro e fora da IES
- Laboratório: Espaço planejado mais a demonstração prática de teorias;
- Ambientes virtuais de aprendizagem: Corresponde à interação professor-estudante para além dos espaços presenciais, possibilitam a complementaridade e ampliação do processo formativo, além de contribuírem para o desenvolvimento de habilidades comunicativas no uso de tecnologias da informação, bem como das metodologias ativas de aprendizagem.

- Estágio Curricular Supervisionado: Proporciona ao aluno desenvolver atividades de aprendizagem social e profissional pela participação em situações reais de trabalho de sua área de formação acadêmica e aplicar os conhecimentos científicos e desenvolver a capacitação profissional necessária para o ingresso no mercado de trabalho;
- Atividades Complementares: são atividades referentes a habilidades, conhecimentos, competências e atitudes adquiridas fora do ambiente escolar que visam ao enriquecimento do aluno, alargando o seu currículo com experiências e vivências acadêmicas internas ou externas ao curso
- Visitas Técnicas: são visitas realizadas em empresas, com o acompanhamento de um ou mais professores, com o objetivo de proporcionar aos estudantes uma visão técnica da futura profissão.
- Atividades de Extensão: é a ação da Instituição junto à comunidade a seu redor, disponibilizando, ao público externo, o conhecimento adquirido desenvolvidos dentro da IES.

As disciplinas semipresenciais implantada no Curso de Nutrição têm o objetivo de trazer novas alternativas no processo ensino aprendizagem. As tecnologias de comunicação estão provocando profundas mudanças em todas as dimensões da sociedade, sejam elas educacionais ou não. Elas vêm colaborando, sem dúvida, para modificar o relacionamento das pessoas. Nesse sentido, há um evidente interesse da Instituição em aproveitar os benefícios de seu alcance e difusão. No intuito de agregar as qualidades que tal modalidade de ensino permite e em consonância com a Portaria do MEC 4.059/2004 revogada pelas Portaria MEC nº 1.134, de 10 de outubro de 2016, Portaria MEC nº 1.428, de 28 de dezembro de 2018, Portaria MEC nº 2.117, de 06 de dezembro de 2019, que autoriza as Instituições de Ensino Superior a introduzir na organização curricular dos seus cursos 20% de disciplinas semipresenciais, a IES oferece disciplinas semipresenciais do ciclo básico. Tais disciplinas são acompanhadas por docentes da instituição com vínculo ao curso, desenhando, assim, uma rede de interação

semipresencial com os estudantes, a partir da realização de encontros presenciais.

15.21 - Verificação do rendimento escolar

De acordo com Regimento:

Art. 70. A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplinas presencial e semipresencial, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento.

Art. 71. A frequência de alunos e professores é obrigatória às aulas e demais atividades escolares.

Parágrafo único. Independentemente dos demais resultados obtidos, considerar-se á reprovado na disciplina o aluno que não obtiver frequência no mínimo, setenta e cinco por cento (75%) das aulas e demais atividades desenvolvidas no período letivo.

Art. 72. O aproveitamento escolar é avaliado por disciplina, considerados dos resultados obtidos pelo aluno nas avaliações parciais e no exame final.

§ 1º. Trabalhos, pesquisas e demais atividades escolares poderão ser consideradas na avaliação do aproveitamento do aluno.

§ 2º. Os alunos que tenham extraordinário aproveitamento nos estudos, demonstrando por meio de provas e outros instrumentos de avaliação específicos, aplicados por banca examinadora especial, poderão ter abreviada a duração dos seus cursos, de acordo com as normas dos sistemas de ensino, nos termos do regulamento próprio, de iniciativa da Direção da IES ou de qualquer Coordenação de curso, devidamente aprovado pela Congregação.

Art. 73. O exame final é realizado ao fim do período letivo e versará sobre toda a matéria lecionada no semestre respectivo.

Art. 74. A avaliação do aproveitamento é feita mediante atribuição de notas

graduadas de 0 (zero) a 10 (dez).

§ 1º. Os critérios e métodos de julgamento das avaliações, exames e demais exercícios previstos no plano de curso da disciplina são de responsabilidade do professor, que avaliará os resultados.

§ 2º. Ressalvando o disposto no § 3º, atribui-se a nota zero ao aluno que deixar de realizar verificação prevista, na data fixada, bem como ao que nela utilizar-se de meio fraudulento ou não permitido.

§ 3º. Ao aluno que, por motivo de força maior ou de doença, devidamente comprovados, não possa comparecer nas avaliações parciais ou no exame final, é facultada a segunda chamada, mediante requerimento ao Diretor da IES, no prazo de 72 horas, após o término do impedimento.

§ 4º. No caso do parágrafo anterior, caso o impedimento ultrapasse 15 dias o aluno deverá requerer junto a Secretaria de Apoio, Regime Especial de Estudante, exceto para Estágios Supervisionados Obrigatório.

§ 5º O requerimento será indeferido caso o impedimento perdure por muito tempo de forma a comprometer o aprendizado, gerando reprovação nas disciplinas prejudicadas.

Art. 75. Atendida a frequência mínima de 75%, será aprovado:

- I. Independentemente de exame final, o aluno que obtiver nota igual ou superior a 06 (seis);
- II. O aluno que não tendo obtido a média referida no inciso I e não inferior a 04 (quatro), será automaticamente submetido ao exame final.

§ 1º. A média final é a média das etapas aplicadas no período letivo ordinário.

§ 2º. No exame final, a nota mínima para aprovação é 06 (seis).

Art. 76. Nos estágios supervisionados, o resultado final se sujeita a menção de aprovado ou reprovado.

Art. 77. A IES deverá prover meios para recuperação dos alunos de menor rendimento, na forma de regulamento próprio devidamente aprovado pela Congregação, de iniciativa da Direção ou de qualquer Coordenação.

15.22 - Integração do Curso com Sistema de Saúde

A integração ensino serviço faz parte do processo de formação dos acadêmicos de nutrição, mediante estágios curriculares e aulas práticas e está formalizada através de convênios. Essa prática permite a inserção em equipes multidisciplinares e multiprofissionais.

15.23 - Apoio ao Discente

O discente poderá contar com o apoio e o acolhimento necessários à sua inclusão, integração e permanência no curso superior até a sua conclusão, e mesmo após a formatura, por meio do programa de acompanhamento ao egresso. A IES dispõe de diversificados serviços de atendimento aos alunos, que vão desde as formas de acessibilidade (metodológica, instrumental, atitudinal, arquitetônica, comunicacional) passando pelos programas de monitoria e nivelamento, planos de acompanhamento de estágios não obrigatórios remunerados, programas de orientação à carreira e a inserção no mercado de trabalho e apoio psicopedagógico. Os programas relacionados abaixo contam com equipes especializadas e todo o aparato tecnológico necessário:

✓ Programa de Nivelamento.

No início de cada período letivo a Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, se propõe a ofertar programas de nivelamento para o ensino superior em seus cursos, de acordo com prévia avaliação feita por docentes da Instituição.

Esses programas têm como meta, conforme o curso de graduação escolhido pelo aluno, trabalhar conteúdos escolares que são pré-requisitos para o desenvolvimento do conhecimento na profissão. O professor, tem um papel importantíssimo nessa caminhada,

pois é o profissional que detecta com maior facilidade a deficiência dos alunos. Infelizmente, é público e notório, as mazelas dos ensinos fundamental e médio em nosso país, assim é natural recebermos alunos com grande deficiência intelectual, principalmente aqueles que há muito tempo estão fora dos bancos escolares. O nivelamento é um programa de reforço pontual e está relacionado às disciplinas desenvolvidas nos cursos de graduação. De acordo com avaliação do docente da disciplina e dos discentes, é solicitada à coordenação a oferta de aulas de reforço. Essa licitação é analisada pela coordenação que imediatamente indica monitor habilitado para resolver essas deficiências. Por oportuno salientamos que os monitores são selecionados quando estão nos últimos períodos dos cursos, dentre aqueles que se destacam pelos melhores índices de aprendizagem, frequência e uma prova escrita, após. Outro meio realizado é através de aulas ministradas por professores escolhidos pela coordenação de cada curso.

✓ FEAP Talento

A Fundação Educacional de Além Paraíba—FEAP, atuante há mais de 49 anos no ramo de ensino superior, adquiriu um banco de talentos para futuras oportunidades em diversas áreas. A FEAP mantém parcerias com empresas, que divulgam suas vagas no departamento de recursos humanos da FEAP que seleciona alunos interessados.

✓ Monitoria

Monitoria é uma atividade de caráter didático-pedagógico desenvolvida pelo aluno e, orientada pelo professor, que contribui para a formação acadêmica do estudante. A IES admitirá, sem vínculo empregatício, alunos dos cursos de graduação nas funções de Monitor, tendo como finalidade a formação de futuros professores.

De acordo com regimento próprio, são objetivos da monitoria:

- Aproveitar o aluno que manifeste interesse pela docência;
- Assegurar oportunidade de cooperação do corpo discente nas atividades de ensino;

-Oferecer ao aluno a oportunidade de desenvolver e aperfeiçoar-se, consolidando seu progresso científico.

O benefício concedido aos alunos regularmente matriculados, que pleitearem a vaga de monitor, será de 15% (quinze por cento) sobre o valor das mensalidades.

São atribuições dos monitores:

-Auxiliar o professor nas aulas práticas, nas atividades dos Laboratórios e nas atividades didáticas em geral;

-Auxiliar os estudantes da disciplina ao qual está vinculado, nos estudos e elaboração de trabalhos, pesquisas bibliográficas, bem como no desenvolvimento das aulas práticas e demais atividades didáticas;

-Disponibilidade para atuação junto à Instituição para atividades didáticas auxiliares em ajustes e aprimoramento de alunos com deficiência no aprendizado tais como mecanismos de nivelamento previsto pelo MEC entre outros.

✓ Apoio Financeiro

A Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, está localizada em Além Paraíba, MG, uma cidade de pequeno porte, onde as condições socioeconômicas de seus alunos são pequenas, devido ao elevado índice de desemprego, isto envolve toda a região, inclusive a norte fluminense onde temos um grande número de alunos. Hoje estudam em nossa Faculdade discentes de mais de uma dezena de pequenas cidades da região. A Fundação Educacional de Além Paraíba, mantenedora da Fac Saúde ArThe tem feito um grande trabalho junto aos prefeitos da região, e através de parcerias (convênios) com as prefeituras, temos obtido grandes êxitos. Trabalhamos também com a política de descontos, o aluno que quiser quitar seu boleto com 35 dias de antecedência terá um desconto de 25% nas mensalidades. Salientamos que a Faculdade tem um grande alcance social, pois possibilita aos alunos menos favorecidos, estudarem através de bolsas parciais ou integrais, que de acordo com sua ficha socioeconômica, ficam isentos da mensalidade (100% de desconto).

Convênios e Parcerias

A Fundação Educacional de Além Paraíba, mantenedora da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, mantém convênios e parcerias com prefeituras. Essas parcerias garantem aos alunos oportunidades de bolsas e transportes escolares gratuitos, facilitando assim o acesso e permanência dos alunos na Instituição.

✓ **Convênios e Parcerias**

A Fundação Educacional de Além Paraíba, mantenedora da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, mantém convênios e parcerias com prefeituras. Essas parcerias garantem aos alunos oportunidades de bolsas e transportes escolares gratuitos, facilitando assim o acesso e permanência dos alunos na Instituição.

✓ **Programa de Acolhimento aos Ingressantes**

O Programa de Acolhimento aos ingressantes é um evento de recepção aos novos alunos que ingressam na Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro a cada ano, os calouros são recepcionados pelos coordenadores dos cursos e seus professores, dando-lhes as boas-vindas! Essa atividade visa apresentar a rotina acadêmica aos alunos, com a finalidade de facilitar sua trajetória na instituição e iniciem o semestre bem informados. Mais informações sobre o Programa de Acolhimento aos ingressantes se encontram em regulamento próprio.

✓ **NAP (Núcleo de Apoio Psicopedagógico)**

A IES, possui um Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP), composto pelos profissionais de psicologia, pedagogia e psicopedagogia.

O NAP (Núcleo de Apoio Psicopedagógico), é um departamento direcionado aos alunos. Tem por missão zelar pelo bem estar e qualidade de vida da comunidade acadêmica, colaborando para o desenvolvimento pessoal e social, visando assim um melhor aproveitamento acadêmico, através do apoio psicológico e psicopedagógico.

Tal atendimento tem como finalidade ajudar o aluno que encontra-se com dificuldades no

aprendizado, de relacionamento em sala de aula ou particulares, seja com familiares, ou no trabalho que podem estar refletindo no seu desempenho acadêmico. Ainda preocupa-se em acolher suas angústias que ocorrem durante o processo de formação profissional.

O serviço está disponibilizado para diagnóstico de ordem pedagógica, além de problemas de ordem emocional.

Os profissionais identificarão as expectativas e necessidades dos estudantes, propondo e articulando oportunidades educativas capazes de atendê-los.

O departamento também visa atender alunos com transtornos de Espectro Autista, baseado na Lei nº 12764, de 27 de dezembro de 2021, garantindo assim, os direitos da pessoa com tal transtorno.

O aluno será atendido por profissionais capacitados e especializados em suas necessidades e dificuldades referentes a vida escolar, à sua aprendizagem e qualidade de relacionamento dentro da Instituição.

16. POLÍTICAS DE GESTÃO

A Gestão institucional da IES é pautada em uma política participativa. Um dos pilares é a auto avaliação institucional, que é um órgão complementar que tem como objetivo conduzir os rumos da avaliação institucional, de modo a fornecer à comunidade acadêmica uma visão sobre o desenvolvimento da Instituição, sua qualidade educativa e sua relevância social.

A IES valoriza o sistema contínuo de avaliação em dois níveis, um externo e um interno. A avaliação externa é operacionalizada pelo MEC e também é realizada pela sociedade, através de entrevistas ou participações em reuniões objetivando colher informações sobre a imagem do IES perante a comunidade e sua atuação quanto à responsabilidade social. A avaliação interna é realizada através de processos de auto avaliação envolvendo docentes, discentes e corpo técnico-administrativo, e representante da Sociedade Civil Organizada. O processo de Avaliação Institucional da Fac Saúde ArThe, se configura cada vez mais, em um importante mecanismo gestão dos cursos à medida em que trabalha resultados e indicadores das avaliações internas

(auto avaliação institucional gerida pela CPA) e externas (operacionalizadas pelo MEC), e se consolidam em ações de melhoria das esferas acadêmica, administrativa e operacional da instituição.

17. AUTO-AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

A avaliação institucional deve ser entendida como princípio fundamental para a definição e a execução de um projeto que envolva toda a comunidade universitária, que envolvem seus cursos presenciais e a distância. É uma ferramenta chave para aprimorar a qualidade de ensino, da extensão, da gestão acadêmica e para fortalecer o comprometimento social da IES, buscando manter e aperfeiçoar a qualidade dos serviços prestados na área educacional.

Pode-se dizer que a avaliação é um momento de auto educação: é um pensar sobre si mesmo, sobre o que se tem feito ou deixado de fazer. A IES valoriza o sistema contínuo de avaliação em dois níveis, um externo e um interno. A avaliação externa é realizada pela sociedade, através de entrevistas ou participações em reuniões objetivando colher informações sobre a imagem da IES perante a comunidade e sua atuação quanto à responsabilidade social. A avaliação interna é realizada através de processos de auto avaliação envolvendo docentes, discentes e corpo técnico-administrativo, e representante da Sociedade Civil Organizada. Conforme disposto no art.11 da Lei 10.861 de 14 de abril de 2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES –e criou a Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES – bem como a Comissão Própria de Avaliação – CPA – em todas as Instituições de Ensino Superior –IES – baseada na portaria MEC nº 2.051 de 09 de julho de 2004. Atendendo a necessidade de implantação da CPA, a IES em 2009 constituiu a CPA elaborou Regulamento e Edital próprio, que juntos desenvolveram o Programa da Avaliação Interna anual da Instituição.

A Comissão Própria de Avaliação - CPA - é um órgão suplementar do Fac Saúde ArThe e tem como função conduzir os rumos da Avaliação Institucional da IES, com base no Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior –SINAES, de modo a fornecer à comunidade acadêmica uma

visão sobre o desenvolvimento da instituição, sua qualidade educativa e sua relevância social, e composta por dois membros do corpo discente, dois membros do corpo docente, dois membros do corpo técnico administrativos e dois membros da sociedade civil.

Avaliação Institucional é um processo desenvolvido por membros internos e externos que visa promover a qualidade da Instituição, em todos os seus níveis nos termos da sua própria missão. O processo de auto avaliação é organizado mediante as dimensões determinadas pela lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004 –SINAES. O processo de avaliação interna ou autoavaliação, e, portanto, um processo criativo, cíclico onde busca compreender o significado do conjunto de suas atividades, melhorando assim sua qualidade educativa, constrói conhecimento sobre sua própria realidade e podendo assim alcançar maior relevância social. As estratégias e construção de instrumentos para coleta de dados são definidas em reunião da CPA, ficando decidido pela formatação fechada e aberta com instrumentos de avaliação para o primeiro em forma de questionário. O processo de auto avaliação é organizado mediante as dimensões determinadas pela lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004 –SINAES.

Quanto à metodologia por instrumento, definiu-se o número de questões dos questionários, os tipos de públicos e as dimensões que os utilizariam.

Os questionários são respondidos por professores, alunos e funcionários e as informações coletadas são armazenadas em arquivo contendo: Formatação de questionários, Coleta de dados por meio de questionário eletrônico, Tabulação de dados e Campanhas de sensibilização.

A CPA tem como finalidade avaliar os processos em todos os aspectos e dimensões do ensino superior da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, atuando em conjunto com a Direção da Faculdade, elaborando calendário de reuniões, palestras e seminários. Quanto à participação da comunidade universitária, é feita por intermédio da CPA.

Para viabilizar a implantação da CPA, foi necessária a mobilização e sensibilização de toda a comunidade acadêmica, quanto à sua importância para o desenvolvimento Institucional e contribuição social. A IES, reconhece a importância do auto avaliação, que é um grande suporte para a sua transformação e aprimoramento, que é um mecanismo de caráter ativo e não

apenas descritivo. Os resultados obtidos pelo auto avaliação institucional, são divulgados, estando essas informações acessíveis a toda comunidade acadêmica, Discente, Técnicos Administrativos, Comunidade Civil, que acompanhará o desenvolvimento de ações visando melhorias para da faculdade, bem como a execução de metas, traçadas no Plano de Desenvolvimento Institucional.

Esperamos continuar com o apoio e colaboração de todos para a consolidação e permanência desse trabalho.

Compete à CPA:

- I. Elaborar a Política de Avaliação Institucional;
- II. Confeccionar e aprimorar os instrumentos de pesquisa e avaliação institucional;
- III. Executar, periodicamente, as avaliações institucionais;
- IV. confeccionar relatórios dos ciclos avaliativos, cuja cópia será encaminhada à Direção.

Os resultados da avaliação serão amplamente divulgados. Para tanto, são utilizados diversos meios, tais como: reuniões, documentos informativos (impressos e eletrônicos).

São avaliadas 05 (cinco) eixos e 10 (dez) dimensões, que compreendem:

Eixo 1: Planejamento e Avaliação Institucional

- ✓ Dimensão 8: Planejamento e Avaliação

Eixo 2: Desenvolvimento Institucional

- ✓ Dimensão 1: Missão e Plano de Desenvolvimento Institucional
- ✓ Dimensão 3: Responsabilidade Social da Instituição

Eixo 3: Políticas Acadêmicas

- ✓ Dimensão 2: Políticas para o Ensino, a Pesquisa e a Extensão
- ✓ Dimensão 4: Comunicação com a Sociedade
- ✓ Dimensão 9: Política de Atendimento aos Discentes

Eixo 4: Políticas de Gestão

- ✓ Dimensão 5: Políticas de Pessoal

- ✓ Dimensão 6: Organização e Gestão da Instituição
- ✓ Dimensão 10: Sustentabilidade Financeira

Eixo 5: Infraestrutura Física

- ✓ Dimensão 7: Infraestrutura Física

18. CORPO DOCENTE

A atuação dos docentes é fundamental para o sucesso da Instituição, e principalmente, para o desempenho acadêmico e profissional do aluno. A Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, ao conceber o corpo docente de seus cursos, considerou o perfil profissional do egresso, para então definir o cenário quantitativo e qualitativo da titulação, do regime de trabalho, da experiência profissional, da experiência em docência no ensino superior, assim como da experiência de cada um dos seus docentes.

Ao definir a titulação, considerou-se:

A capacidade do professor para analisar os conteúdos dos componentes curriculares e indicar bibliografias relevantes e atualizadas, abordando a sua relevância para a atuação profissional e acadêmica do discente;

A criatividade para fomentar o raciocínio crítico com base em literatura atualizada e, para além da bibliografia proposta, proporcionar o acesso a conteúdo de pesquisa de ponta;

A habilidade para relacionar os objetivos das disciplinas ao perfil do egresso, e incentivar a produção do conhecimento, por meio de grupos de estudo ou de pesquisa e da publicação.

Ao estabelecer o Regime de Trabalho, considerou-se:

As condições de atendimento das demandas, considerando a dedicação à docência, o atendimento aos discentes, a participação no colegiado e no NDE, quando for o caso.

A habilidade para estabelecer planejamento didático e a preparação e correção das avaliações de aprendizagem;

A dedicação ao planejamento e o apoio à gestão do curso para melhoria contínua. Ao estabelecer a experiência do docente na educação à distância, observou-se:

Sua capacidade para identificar as dificuldades dos alunos quanto a adaptação à modalidade EAD;

A habilidade de expor o conteúdo em linguagem tecnológica aderente às características pedagógicas, sociais e regionais da turma;

A criatividade de apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares;

A capacidade de elaborar atividades específicas para a promoção da aprendizagem de alunos com dificuldades diversas e avaliações diagnósticas, formativas e somativas;

A competência para realizar feedbacks das avaliações com os alunos em diversificadas plataformas virtuais de aprendizagem, utilizando os resultados para redefinição de sua prática docente no decorrer do semestre letivo;

A capacidade de estabelecer virtualmente uma relação de liderança e ter sua produção reconhecida pelos discentes e pela comunidade acadêmica, na modalidade a distância.

18.1 - Perfil do Corpo Docente

O corpo docente do curso de Nutrição, é formado por profissionais com grandes experiências profissional e acadêmica.

As disciplinas presenciais e semipresenciais são ministradas por professores especialistas, mestre e doutores.

Os docentes, em suas diferentes categorias, são responsáveis pelas atividades didáticas pedagógicas, pelo cumprimento do plano de ensino, controle e frequência dos alunos e outras atividades definidas pela instituição, além do que dispuser o Plano de Carreira.

O curso de Nutrição, possui em seu quadro 16 professores.

18.2. - Situação funcional, regime de trabalho e titulação

- O regime de trabalho dos professores da IES é horista em sua maioria, mas conta com professores em regime de trabalho parcial e integral, e o coordenador de curso em regime de trabalho integral, de acordo com seu plano de carreira.

- Horista – contratado pelo número determinado de horas/aula semanais;

- ✓ Tempo Parcial – Contratado por 12 horas semanais de trabalho;
- ✓ Tempo Integral – Contratado por 40 horas semanais de trabalho.

O corpo docente do Curso de Nutrição é constituído por 17 professores, sendo:

11 professores em regime de trabalho horista

05 professores em regime de trabalho Parcial

01 professor em regime de trabalho integral

- A titulação dos professores da IES é especialista em sua maioria, mas conta com professores mestres e doutores.

Curso de Nutrição (Bacharelado)	Quantidade	%
Especialista	6	35,29%
Mestrado	6	35,29%
Doutorado	5	29,42%
Stricto Sensu	11	64,71%

Nº	PROFESSORES	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
1	Aline Martins de Vita	Mestre	Parcial
2	Arthur da Silva Gomes	Doutor	Horista
3	Douglas Pereira Senra	Mestre	Parcial
4	Francisco de Souza Gonçalves	Doutor	Parcial
5	Gabriel Pigoso Tanus Cherp Martins	Mestre	Horista
7	Jurandyr do Nascimento Silva Júnior	Doutor	Horista
8	Keila Barreto Oliveira Alves	Especialista	Horista
9	Martinho Luthero de Souza Júnior	Mestre	Horista
10	Michelly Baganha Coelho	Mestre	Parcial

11	Milla Martins Cavalliere	Especialista	Parcial
12	Ralph lasbeck Meurer	Especialista	Horista
13	Renato Antunes Pereira	Especialista	Horista
14	Rodrigo Fialho Silva	Doutor	Horista
15	Tafarel Araújo da Silva	Especialista	Integral
16	João Armando Soares Cunha	Mestre	Horista
17	Wendel de Oliveira Silva	Doutor	Horista

18.3. – Experiência Profissional Docente

A Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro entende que a experiência profissional do docente o contempla com experiência sobre o mundo de trabalho e o permite transpor esta experiência para o universo didático da sala de aula para que a aprendizagem seja significativa aos alunos. É importante que essa experiência também permita que o professor apresente exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, desta forma, objetiva-se:

- A sua capacidade para apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos;
- A vivência do docente na aplicação da teoria ministrada em diferentes unidades curriculares em relação ao fazer profissional;
- A atualização com relação à interação entre conteúdo e prática, promovendo a compreensão da aplicação da interdisciplinaridade no contexto laboral;
- A capacidade de relacionar as competências previstas no PPC e o exercício da profissão proposta.

Atualmente Um grande número de professores do curso de Nutrição possuem experiência de atuação profissional nas áreas em que lecionam ou em áreas correlatas, que lhes proporcionam

plenas condições de exemplificar em os conhecimentos teóricos com situações reais e problemas práticos, bem como apresentar situações problemas de forma ampla, sistêmica e contextualizada de forma interdisciplinar, contribuindo para a aprendizagem do aluno e levando-o a refletir os conhecimentos teóricos no mundo real.

Tempo Médio de Experiência Profissional do Docente (excluída a experiência no exercício da docência superior)	12,81 anos
--	-------------------

16.4. Experiência do Exercício da Docência Superior

A Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro entende que a experiência do professor na docência do ensino superior, é fundamental para:

- Promover ações que permitem identificar as dificuldades dos alunos e propor métodos diferenciados para alunos;
- Ter habilidade de expor o conteúdo em linguagem aderente às características pedagógicas, sociais e regionais da turma;
- Ter capacidade apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares;
- Ser criativo para elaborar atividades específicas para a promoção da aprendizagem de alunos com dificuldades e avaliações diagnósticas, formativas e somativas;
- Ser competência para realizar feedbacks das avaliações com os alunos, utilizando os resultados para redefinição de sua prática docente no decorrer do semestre letivo;
- Ser capaz de estabelecer uma relação de liderança e ter sua produção reconhecida pelos discentes e pela comunidade acadêmica.

Nesse sentido, ao formar o Corpo docente para o Curso de Nutrição, foi considerado todos esses itens como requisitos essenciais em um bom docente, que alinhado à sua experiência, proporcionam um melhor cumprimento das atividades acadêmicas com eficiência e máximo aproveitamento por parte do discente. Atualmente os profissionais que compõem o corpo de

docentes do Curso de Nutrição possuem ampla experiência no magistério Superior.

Tempo Médio de Experiência no exercício da docência superior	16,5 anos
---	------------------

18.5. Experiência no exercício da docência na educação a distância

A IES, como contempla em todos os seus cursos 20% de disciplinas semipresenciais, acha importante que os professores dos mesmos, tenham experiência na educação a distância, o que permite identificar as dificuldades dos discentes, expor o conteúdo em linguagem aderente às características da turma, apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares.

As disciplinas semipresenciais são ministradas por professores especialistas, mestre e doutores, do quadro do corpo docente.

Tempo Médio de Experiência no exercício da docência na educação à distância	5,25 anos
--	------------------

18.6. Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica (nos últimos 3 anos)

Nome	Formação Acadêmica	Titulação	Trabalhos completos em anais (últimos 3 anos)	Resumos anais nacionais/ Internacionais (últimos 3 anos)	Livro/ Capítulos (últimos 3 anos)	Artigos (últimos 3 anos)
1- Aline Martins de Vita	-Graduada em Ciências Biológicas -Mestre em Biotecnologia e Biociências	Mestre	0	0	0	0
2- Arthur da Silva Gomes	-Graduado em Nutrição -Mestre em Saúde e Nutrição com ênfase em Bioquímica e Fisiopatologia da Nutrição -Doutor em Ciências Biomédicas	Doutor	0	0	0	2
3- Douglas Pereira Senra	-Graduado em História -Mestre em História	Mestre	0	0	2	0
4- Francisco de Souza Gonçalves	-Graduado em Língua Portuguesa e Literaturas - Doutorado em Literatura	Doutor	0	0	0	01
5- Rodrigo de Barros Cezario	- Graduado em Farmácia - Especialização em Docência do Ensino superior	Especialista	0	0	0	0
6- Gabriel Pigosso Tanus Cherp Martins	-Graduado Geografia -Mestre em Diversidade e Inclusão	Mestre	6	7	17	5
7- Jurandy do Nascimento Silva Júnior	-Graduação em Psicologia -Doutorado em Psicologia	Doutor	0	0	0	0
8- Keila Barreto Oliveira Alves	-Graduada em Nutrição -Especialização em NUTRIÇÃO HUMANA E SAÚDE	Especialista	0	0	0	0
9- Martinho Luthero de Souza Junior	- Graduação em Administração de	Mestre	0	0	0	0

	Empresas. Especialização em MBA em Educação Híbrida, Metodologias Ativas e Gestão da Aprendizagem - Mestrado em Administração					
10- Milla Martins Cavalliere	-Graduada em Nutrição -Especialização em Didática do Ensino Superior -Especialização Programa Saúde da Família -Especialização em Fitoterapia -Especialização em Nutrigenômica e Nutrigenética	Especialista	0	0	0	0
11- Michelly Baganha Coelho	- Graduação em Enfermagem - Graduação em Licenciatura em Ciências Biológicas - Especialização em Didática do Ensino Superior - Especialização em Saúde da Família - Especialização em Gestão em Saúde Mental - Especialização em Docência, Ensino Remoto, Gestão e Tutoria na Educação a Distância - Mestrado em Educação	Mestre	0	0	0	0
12- Ralph lasbeck Meurer	-Graduado em Ciências Biológicas -Especialização Didática de ensino superior.	Especialista	0	0	0	0
13- João Armando Soares Cunha	- Mestre em Educação, Saúde e Meio Ambiente - Especialização em Gestão Escolar. - Especialização em Psicopedagogia - Graduado em Estudos Sociais - Licenciatura Curta	Mestre	0	0	0	0

	<ul style="list-style-type: none"> - Graduado em Geografia - Graduado em Pedagogia Graduado em Teologia pela Graduado em História 					
14- Renato Antunes Pereira	<ul style="list-style-type: none"> -Graduado em Nutrição -Graduado em Ciências Biológicas -Graduado em Administração Pública -Graduado em Matemática -Especialização em Nutrição Clínica -Especialização em Nutrição Clínica Funcional -Especialização em Fitoterapia Funcional -Especialização em Gestão em Saúde Pública 	Especialista	0	0	0	0
15- Rodrigo Fialho Silva	<ul style="list-style-type: none"> - Graduado em História Doutor em História Política 	Doutor	0	0	0	2
16- Tafarel Araújo da Silva	<ul style="list-style-type: none"> - Graduado em Nutrição -Graduado em Ciências Biológicas e Ambientais -Graduado em Pedagogia -Especialização em em Gestão do Trabalho Pedagógico habilitação em: Inspeção Escolar, Administração, Orientação e Supervisão Pedagógica -Especialização em em Psicopedagogia Institucional e Clínica -Especialização em em Educação Especial e Inclusiva -Especialização em em Análises Clínicas -Especialização em Nutrição Clínica, Funcional e Fitoterapia -Especialização em Docência do Ensino Superior -Especialização em Nutrição Esportiva -Especialização em em Docência, Ensino Remoto, Gestão e Tutoria na Educação a 	Especialista	0	0	0	0

	Distância					
17- Wendel de Oliveira Silva	- Graduação em Licenciatura em Matemática - Especialização em Educação Especial - Especialização em Novas Tecnologias no Ensino da Matemática - Especialização em andamento em Gestão Escolar - Mestrado Profissional em Educação Matemática. - Doutorado em Educação Matemática	Doutor	0	0	0	0

18.7. Formas de acompanhamento e avaliação do planejamento e execução do trabalho docente.

O trabalho do corpo docente é acompanhado diretamente pelo coordenador de curso, que o avalia no dia a dia, nas reuniões de Colegiado. Também existe na Instituição a avaliação semestral obrigatória que é realizada pela CPA, que busca avaliar o desempenho do corpo docente pelos olhos do corpo discente, através da avaliação docente. Neste instrumento os professores são avaliados por disciplina lecionada e o relatório final dessa avaliação é repassado para eles individualmente através de seu coordenador. Já o relatório geral é amplamente divulgado no mural da IES no site da FEAP. Outra forma de acompanhar também o trabalho do nosso corpo docente é a análise realizada pelo coordenador do plano de ensino, que é entregue no início de cada semestre. Mas esse acompanhamento é cíclico, ou seja, em todo instante há uma grande preocupação em acompanhar esse trabalho, para isso também a coordenação está sempre presente para atender as demandas de seus professores.

18.8- Critério de seleção e contratação de professores

O processo seletivo deve ser realizado, pelo Coordenador do Curso e pelo Setor de RH da FEAP para avaliar a qualificação do candidato, conforme regulamento em anexo.

São etapas do processo de seleção:

- Análise do Currículo Lattes. Serão analisados: a formação do professor, cursos de especialização lato senso e/ou stricto senso, além de sua experiência anterior;
- Prova prática: preparo e apresentação de uma aula, de uma unidade do programa, para avaliação de didática, como se porta em um ambiente de sala de aula, entre outras questões importantes;
- Entrevista: os candidatos aprovados nas etapas anteriores passarão por uma entrevista com o coordenador, tendo como objetivo avaliar sua adequação às normas da IES e sua disponibilidade de horário.

A contratação de docentes deve ser feita mediante processo seletivo que considera a idoneidade e a qualificação do candidato, de acordo com o nível inicial exigido para a vaga disponível, divulgado no site institucional da FEAP.

O professor contratado será encaminhado ao setor de RH, que fornecerá ao mesmo, a listagem de documentos necessários para o processo de admissão e agendará o exame admissional.

O docente selecionado no Processo Seletivo é contratado como Professor, com remuneração proporcional ao número de horas-aula semanais que lhe forem atribuídas.

A contratação de professores, para atender necessidades emergenciais é concedida pelo Diretor da IES.

Para a contratação emergencial, no primeiro momento, a vaga é divulgada internamente e realizada análise de currículo e entrevista com o coordenador de curso.

Caso não haja interesse no quadro de docentes da IES ocupar a vaga, é realizado processo seletivo, como descrito acima.

O professor contratado receberá remuneração proporcional ao número de horas-aula semanais

que lhe forem atribuídas. Na CTPS do professor é informado o número de aulas naquele semestre, e atualizado de acordo com a variação da mesma.

16.9. Procedimentos de substituição eventual de professores

De acordo com o regimento da Instituição, casos especiais, o Diretor ouvido a congregação, pode conceder ao professor dispensa temporária de suas atividades escolares, não superiores há um ano letivo.

Havendo necessidade de se ausentar, o professor deverá comunicar com o prazo mínimo de 72 horas para que o coordenador do curso possa programar sua substituição, e reposição de aula até o final do semestre, se necessário. Todas as ações são comunicadas ao corpo discente.

Se a dispensa concedida ao professor responsável for maior de 30 (trinta) dias, a IES providenciará, a indicação de substituto, para o período, respeitando os critérios de contratação.

19. ATUAÇÃO DO COORDENADOR

O(A) coordenador(a) é o(a) responsável pela gestão acadêmica de um curso de graduação, e por isso tem compromissos com a qualidade do curso que coordena, com os discentes, docentes, corpo técnico e com a IES. Suas funções vão muito além das tarefas administrativas e operacionais, englobam também funções: políticas representando o curso dentro e fora da instituição sendo responsável por sua visibilidade, defendendo os interesses do curso e estimulando docentes e discentes a crescerem e melhorarem.

A Coordenação de cada curso da IES é exercida pelo Coordenador, escolhido pelo Diretor da IES, com mandato de dois anos, permitidas reconduções, a critério da Direção.

Parágrafo único. Caso o coordenador seja também integrante do corpo docente, durante o período de sua gestão, o mesmo poderá ser dispensado, pelo Diretor, do exercício do

magistério.

Art.18 – São atribuições do Coordenador:

- I. Orientar, coordenar e fiscalizar todas as atividades de ensino e extensão, segundo as diretrizes da Congregação e do Diretor da IES, aplicáveis ao curso;
- II. Pronunciarem - se sobre questões suscitadas pelos corpos docente e discente, encaminhado ao Diretor da IES às informações e os pareceres relativos aos assuntos atinentes e cuja solução transcenda sua competência;
- III. Cooperar com os demais setores da IES na organização, orientação e fiscalização das atividades de ensino e extensão de interesse comum;
- IV. Coordenar no âmbito do curso, a publicação de trabalhos didáticos e científicos;
- V. Cumprir e fazer cumprir as deliberações da Congregação e do Diretor relativas ao curso;
- VI. Cumprir e fazer cumprir as disposições deste Regimento;
- VII. Apresentar à Diretoria da IES a indicação de professores;
- VIII. Relacionar-se diretamente com a Diretoria da IES, promovendo a articulação necessária ao bom andamento do ensino;
- IX. Elaborar juntamente com o colegiado de curso, a programação semestral dos cursos e das atividades de ensino e extensão, e apresentá-las ao Diretor para sua apreciação e aprovação;
- X. Apresentar, ao Diretor da IES, relatório final das atividades do curso;
- XI. Manifestar-se sobre pedidos de afastamento, licença e disponibilidade de seu pessoal docente;
- XII. Supervisionar as atividades didático-pedagógicas do curso;
- XIII. Participar, juntamente como corpo docente do curso, da elaboração, execução e avaliação do projeto pedagógico;
- XIV. Promover a análise da equivalência curricular dos alunos que se matriculam por transferência ou portadores de diploma de ensino superior.

19.1. Regime de Trabalho do Coordenador

O regime de trabalho do coordenador é em tempo integral e permite o atendimento da demanda existente, considerando a gestão do curso, a relação com os docentes, discentes e a representatividade nos colegiados superiores.

20. Núcleo Docente Estruturante – NDE

O Núcleo Docente Estruturante – NDE – é o órgão consultivo responsável pela formulação, implementação e desenvolvimento do Projeto Pedagógico dos respectivos cursos da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro

São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

- I - atualizar, periodicamente, o projeto pedagógico do curso, redefinindo sua concepção e fundamentos;
- II - conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado de Cursos, sempre que necessário;
- III - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes do currículo;
- IV - contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- V - promover e incentivar 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;
- VI - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso;
- VII - supervisionar as formas de avaliação e acompanhamento do curso definidas pela FEAP;
- VIII - analisar e avaliar os Planos de Ensino dos componentes curriculares;
- IX - promover o pleno desenvolvimento da estrutura curricular do curso.

O Núcleo Docente Estruturante será constituído por, no mínimo, 5 (cinco) de professores pertencentes ao corpo docente do curso. O coordenador do curso atuará no NDE, como seu presidente. O NDE deverá possuir docentes contratados por regime parcial e/ou integral e desse conjunto 20% em regime integral quando possível.

Segue composição do Núcleo Docente Estruturante (NDE) curso de **Nutrição** – Bacharelado, da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro:

Professor	Titulação	Regime de Trabalho
Tafarel Araújo da Silva	Especialista (Coordenador do Curso)	Integral
Milla Martins Cavalliere	Especialista	Parcial
Douglas Pereira Senra	Mestre	Parcial
Aline Martins de Vita	Mestre	Parcial
Francisco de Souza Gonçalves	Doutor	Parcial

21. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

A equipe multidisciplinar é formada por profissionais de diferentes competências envolvidas no desenvolvimento de projetos de educação a distância, sendo responsável pela concepção, produção e disseminação de tecnologias e metodologias inovadoras, elaboração e acompanhamento do plano de ação, do fluxo processual e dos trabalhos realizados para a oferta das disciplinas semipresenciais e a distância.

Com aparato tecnológico moderno, a equipe multidisciplinar trabalha com a finalidade de

garantir a qualidade de todo o processo de ensino e aprendizagem, desde a criação, produção, distribuição e monitoramento, até a avaliação da disciplina, promovendo a autoaprendizagem, a aprendizagem significativa, ativa e colaborativa, suportadas pelo uso sistemático das ferramentas tecnológicas de informação e comunicação.

22. ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO

Colegiado de Curso de Graduação, órgão constituído:

- I. Pelo Coordenador de Curso de Graduação, seu Presidente, na sua ausência, nomeará um de seus membros para exercício de suas funções;
- II. Pelos docentes que ministrem aulas no Curso de Graduação;
- III. Por um representante discente de cada turma do Curso de Graduação a que pertencem, regularmente matriculados na IES, escolhidos por voto direto, com mandato de um ano permitindo-se a recondução.

§1º Compete ao Colegiado de Curso:

- I - Deliberar sobre medidas de natureza preventiva, corretiva ou repressiva no âmbito de sua competência;
- II - Proceder às reformulações da estrutura curricular, observadas as determinações dos Núcleos Docentes Estruturantes, submetendo-as à aprovação da Congregação;
- III- avaliar, a cada período letivo, a proposta pedagógica do curso e planejar as atividades;
- IV - Pronunciar-se sobre o projeto pedagógico do curso, programação acadêmica e seu desenvolvimento nos aspectos de ensino; iniciação à pesquisa e extensão, articulados com os objetivos da Instituição e com as normas deste Regimento;
- V - Pronunciar-se quanto à organização didático-pedagógica dos planos de ensino de disciplinas do curso, elaboração e ou reformulação de ementas, definição de objetivos, conteúdos programáticos, procedimentos de ensino e de avaliação e a bibliografia indicada;

VI - Analisar os resultados do desempenho acadêmico dos alunos e seu aproveitamento nas disciplinas presenciais e semipresenciais, com vistas à avaliação e à melhoria didático-pedagógico dos respectivos cursos;

VII - analisar, avaliar e articular projetos de pesquisa e extensão;

VIII - conhecer e discutir as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso, bem como as normas expedidas pelos conselhos e/ou associações específicas da profissão;

IX - Apreciar programação acadêmica que estimule a concepção e prática interdisciplinar;

X - Propor e aprovar, quando for o caso, regulamento específico do curso ad referendum da Congregação.

§ 2º Cada disciplina tem plano de ensino articulado à proposta pedagógica do curso elaborado e discutido pelos professores e aprovado pelo respectivo Colegiado de Curso, para o período subsequente na reunião de planejamento que se dá ao final de cada semestre letivo.

§ 3º As deliberações dos Colegiados de Cursos, de caráter deliberativo, assumirão a forma de pareceres.

§ 4º O Colegiado de Curso reunir-se-á através de convocação do Coordenador de curso, com antecedência de 48 horas, ordinariamente, uma vez a cada bimestre; e, extraordinariamente, quando se fizer necessário.

§ 5º As reuniões do Colegiado de Curso serão secretariadas por um secretário designado pelo Coordenador do Curso respectivo a quem incumbirá dar cumprimento a todos os atos de expediente e decisões tomadas.

§ 6º De todas as reuniões do Colegiado de Curso lavrar-se-ão atas que serão assinadas pelo secretário, pelo Coordenador do Curso e por todos os membros presentes.

13. INFRAESTRUTURA

A Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, situada na Praça Laroca, nº 29, Bairro Vila Laroca, na cidade de Além Paraíba –MG, ocupa um espaço de aproximadamente 1.221 m²,

sendo de área construída um prédio de 03 pavimentos com 1.161 m², contendo salas de aula, laboratórios, sala de professores, banheiros, sala administrativa.

Pavimento - Térreo

Laboratório de Avaliação Nutricional - O Laboratório de Avaliação Nutricional , localizada no Campus Vila na Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, possui 28,35 m2 encontra-se equipado com um consultório que tem por finalidade prover infra-estrutura e dinâmica necessárias as atividades práticas ligadas às disciplinas: Estágio Supervisionado, Educação e Orientação Nutricional, Dietoterapia, Nutrição Esportiva e Avaliação Nutricional. Possui , uma maca, 3 balanças , 2 mesas , 4 cadeiras, 1 computador. 1 Armário, 1 infantômetro, 2 Estadiômetros e aparelhagem específica para consulta como consta no regulamento do laboratório de Avaliação Nutricional.

Laboratório de avaliação nutricional possui parceria com o software de nutrição WEB DIET que disponibiliza plataforma completa com aulas, lâminas, cursos e Software para alunos e professores da instituição com a finalidade de enriquecimento do conhecimento acadêmico.

Sala dos professores – 1 sala dos professores, com mesa para 12 lugares, 1 computador com internet e ventilador, uma cozinha acoplada, contendo 1 geladeira, 1 fogão, 1 microondas, 1 pia e armários e ponto eletrônico. Possui também um banheiro.

Help Desk – possui armários, prateleiras, um arquivo, 1 computador, duas impressoras e ventilador de parede.

Sala de coordenação: cada coordenador possui sua sala, com mesa e cadeiras, com ar condicionado, computador, impressora, armário , prateleiras e telefone.

<p>Sala CPA: possui 1 computador, 1 impressora 1 mesa, cadeiras e arquivos.</p> <p>01 Gabinete de trabalho para os professores, contém uma mesa, 4 cadeiras, 2 armários, 1 computador e 1 impressora, para atendimento individual ao aluno.</p> <p>Sala 01 – Possui 52,38 mts² , uma mesa, uma cadeira para o professor, carteiras, quadro branco, Data Show no teto ; climatizada com ventiladores, Wireless.</p> <p>Sala 02 – Possui 50 mts² , uma mesa, uma cadeira para o professor, carteiras, quadro branco, Data Show no teto ; climatizada com ventiladores, Wireless.</p> <p>Sala 03 – Possui 45 mts² , uma mesa, uma cadeira para o professor, carteiras, quadro branco, Data Show no teto ; climatizada com ventiladores, Wireless.</p> <p>Um hall de circulação, com 01 bebedouros, uma plataforma elevatória e uma escada.</p>	
--	--

2º Andar

<p>Laboratório de informática, possui 19,25 m², possui 10 microcomputadores de gabinetes Mimax c/fonte, Processador Sempron 2650 Dual – Core, HD 500GB, Memória 4 GB DDR3, Placa Mãe Asrock Amib- M, Mouse Óptico, Teclado USB e monitor de LCD. Todos os microcomputadores possuem Linux Educacional e o Pacote Office da Microsoft. O laboratório é climatizado e todos os microcomputadores estão conectados à internet de banda larga. Mais informações estão descritas em regulamento próprio.</p> <p>Banheiro masculino – banheiro com 04 baias com vaso sanitário, sendo um adaptado para portadores de necessidades especiais.</p> <p>Banheiro feminino – banheiro com 04 baias com vaso sanitário, sendo um adaptado para portadores de necessidades especiais e fraldário.</p> <p>Laboratório de técnica dietética - Está localizado no Campus Vila, com aproximadamente 50 m² e encontra-se equipado com cinco mini cozinhas, cada uma</p>	
---	--

contendo 01 fogão, uma pia, um armário e uma bancada para receber e operar nas disciplinas descritas abaixo com turmas de 20 alunos por vez. Possui uma geladeira, microondas, mesa com 20 bancos, quadro branco, entre vários outros equipamentos menores estão descritos no regulamento do laboratório.

Laboratório de Técnica dietética, localizado no Campus Vila na Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, tem por finalidade prover infra-estrutura e dinâmica necessárias as atividades práticas ligadas às disciplinas: Educação e Orientação Nutricional, Bromatologia, Higiene e Legislação de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Técnica Dietética I e II e Serviços de Alimentação I e II E Dietoterapia .

Laboratório Multidisciplinar: O Laboratório Multi-Disciplinar, localizado no Campus Vila na Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, tem por finalidade prover infra-estrutura e dinâmicas necessárias as atividades práticas ligadas às disciplinas Bioquímica Geral , Química Geral e Orgânica, Bioquímica, Citologia, Histologia e Embriologia , Genética , Bromatologia , Química de Alimentos, e Microbiologia Geral e de Alimentos.

Toda prática desenvolvida no laboratório deve ser fundamentada cientificamente para subsidiar um conhecimento teórico/prático ao acadêmico.

Sala 04 – Possui 62m² , uma mesa, uma cadeira para o professor, carteiras, quadro branco, Data Show no teto ; climatizada com ventiladores, Wireless.

Sala 05 – Possui 43 m, uma mesa, uma cadeira para o professor, carteiras, quadro branco, Data Show no teto ; climatizada com ventiladores, Wireless.

Sala 06 – Possui 30m², uma mesa, uma cadeira para o professor, carteiras, quadro branco, Data Show no teto ; climatizada com ventiladores, Wireless.

Sala 07 – Possui 30 m², uma mesa, uma cadeira para o professor, carteiras, quadro branco, Data Show no teto ; climatizada com ventiladores, Wireless.

Sala 08 – Possui 43 m², uma mesa, uma cadeira para o professor, carteiras, quadro branco, Data Show no teto ; climatizada com ventiladores, Wireless.

Laboratório de Semiologia e Semiotécnica – Possui área construída de 60 m², atualmente encontra-se equipado para receber e operar nas disciplinas descritas abaixo:

Semiologia e Semiotécnica I e II; Saúde Integral da Mulher e do Recém Nascido I e II; Clínica Médica I e II ; Enfermagem em Urgência e Emergência; Terapia Intensiva e Estomaterapia e Tratamento de Feridas.

Biblioteca - 70 mts² , 1 sala individual para estudo em grupo, uma mesa com 04 cadeiras, 08 baias para estudo individual com 08 cadeiras, 04 mesas com 04 cadeiras cada, 02 computadores com internet banda larga, para consulta dos alunos, Wireless, balcão para atendimento com computador, impressora, mesa e cadeira e ao fundo o acervo .

Um hall de circulação, com 01 bebedouros, e uma escada

Estacionamento com 220,32mts² com 11 vagas e vaga específica para pessoa com deficiência.

3º Andar

<p>Anatômico - com área construída de 80 m², atualmente encontra-se equipado para receber e operar nas disciplinas descritas abaixo com turmas de vinte alunos por vez. O laboratório tem por finalidade prover infra-estrutura e dinâmica necessárias as atividades práticas ligadas à disciplina de Anatomia Humana I e II .Os equipamentos estão descritos em regulamento próprio.</p>	
---	--

21.1. Biblioteca

Da Destinação

Art. 1º. A Biblioteca compõe a estrutura permanente do quadro de serviços postos à disposição do corpo docente e discente desta Instituição.

Do Responsável

Art. 2º. A Direção designará ao menos um funcionário que se responsabilizará pelo acervo e serviços da Biblioteca.

Parágrafo único. O funcionário designado participará de curso de formação com bibliotecário graduado, interno ou externo aos quadros da Mantenedora.

Art. 3º. Compete ao responsável pelo setor:

- I. O adequado atendimento ao público;
- II. Fazer valer as normas da política de uso, definidas neste regulamento;
- III. Preservar adequadamente o acervo, bem como mantê-lo devidamente em ordem;
- IV. Administrar os empréstimos a discentes e docentes de livros físicos;

- IV. Aplicar e arrecadar as multas previstas neste regulamento;
- V. Zelar pelo silêncio e decoro no ambiente.

Art. 4º. O responsável deverá permanecer no local enquanto a biblioteca estiver aberta ao público, não podendo ausentar-se, exceto em situações excepcionais, providenciando, sempre, o fechamento do local ou sua substituição, sempre de caráter temporário.

Art. 5º. O responsável procederá sempre com urbanidade e discrição.

Dos Serviços

Art. 7º. A biblioteca prestará os seguintes serviços:

- I. Empréstimos de exemplares excedentes;
- II. Permissão de consulta local a exemplares únicos ou especialmente destinados a este fim;
- III. Impressão, onerosa, de material digital.
- IV. Acervo digital

Parágrafo único. O valor do serviço descrito no inciso III será determinado por ato da Direção.

Art. 8º. Os empréstimos, que serão gratuitos, terão duração de dois dias úteis, não podendo um mesmo usuário se beneficiar de mais de um exemplar da mesma obra ao mesmo tempo.

Art. 9º. O empréstimo será limitado a dois exemplares distintos por usuário.

Art. 10. Haverá, sempre, um exemplar de cada obra destinado exclusivamente à consulta local, sendo vedado seu empréstimo.

Art. 11. Poderá haver reserva para empréstimo, respeitada a ordem dos requerimentos.

Art. 12. A consulta local poderá recair sobre qualquer exemplar, não havendo prazo para término, devendo, porém, o exemplar consultado ser restituído no mesmo dia.

Art. 13. É vedada a retirada da biblioteca, mesmo que momentânea, de exemplares que foram entregues para consulta local.

Da Política de Uso

Art. 14. É vedado:

- I. Entrar ou permanecer na biblioteca na posse de produtos alimentícios;
- II. Entrar ou permanecer na biblioteca com aparelhos eletrônicos, de qualquer qualidade, sujeitos a emissão de sinais sonoros, exceto se o usuário providenciar seu desligamento ou a alteração para modo de alerta silencioso ou por vibração;
- III. Valer-se, o usuário, da fala em volume incompatível com o ambiente.
- IV. Retirar obras sem a devida autorização;
- IV. Retirar obras em discordância com a autorização;
- V. VI. Deixar de restituir, ou restituir tardiamente obras retiradas;

Biblioteca Digital

A IES também possui a biblioteca virtual, que contém com obras atualizadas constantemente e facilidade de consulta rápida e ininterrupta, além de reunir diversas

editoras importantes.

A Era Digital abriu caminho para novas possibilidades no uso de recursos tecnológicos, que contribuem para o aprendizado dos alunos.

A **biblioteca digital** surge com um novo foco, fora da educação: o de expandir o conhecimento e não apenas cumprir o papel formal de uma biblioteca. Isto ocorre, justamente, porque as funcionalidades e a interatividade das plataformas digitais têm criado oportunidades para um maior aproveitamento das obras, nas consultas, leitura e suporte na busca de informações técnicas, científicas e jurídicas.

Ao reunir diversas editoras em uma única plataforma, as empresas têm à disposição milhares de títulos, com um acervo completo e atualizado em várias áreas do saber, como Saúde, Direito, Exatas e Sociais Aplicadas, por exemplo.

A biblioteca virtual tem entre suas atividades a manutenção e atualização de seus acervos, mantendo constante renovação da nossa base de conteúdos científicos, técnicos e profissionais.

Atua em conjunto com as Editoras Parceiras da nossa plataforma, mensalmente inserimos e disponibilizamos novas obras ou novas edições, que são catalogadas e disponibilizadas aos nossos clientes de acordo com as áreas de conhecimento contratadas.

Busca concentrar a substituição ou retirada de obras no mês de janeiro, evitando com isto que a bibliografia dos cursos atendidos pela biblioteca virtual tenha que ser revista no decorrer do período letivo.

Eventualmente, em decorrência do término ou interrupção do contrato entre autores e suas respectivas editoras, é obrigado a retirar antecipadamente ao mês de janeiro, alguma obra constante no acervo, em respeito à Lei 9610/98 que trata de Direitos Autoriais.

Sempre que possível, são enviadas sugestões de obras equivalentes que poderão auxiliar na atualização e substituição das bibliografias dos cursos em andamento.

Para todas as movimentações do acervo, é comunicado com antecedência mínima de 30 dias através do envio de um newsletter mensal. Neste envio, além das informações de atualização do nosso acervo, disponibilizamos para download um arquivo contendo os metadados em formato MARC21.

Este arquivo, com dados em formato MARC21, permite integrar as obras inseridas aos diferentes gerenciadores de acervos, possibilitando a bibliotecária gerir o acervo digital e o acervo físico de modo integrado.

21.2. Laboratórios

O laboratório é um espaço de aprendizado que complementa e oferece um diferencial indispensável para a compreensão de alguns processos naturais, seja de natureza química, física, biológica ou técnica.

Ver a coisa acontecer na prática é outra maneira de aprender. Uma forma bem mais significativa e que facilmente constrói o conhecimento

21.2.1. Laboratório Multidisciplinar

O Laboratório Multi-Disciplinar, tem por finalidade prover infra-estrutura e dinâmicas necessárias as atividades práticas ligadas às disciplinas de citologia, microbiologia geral e de alimentos, bioquímica, histologia e embriologia, parasitologia humana, patologia geral, genética do curso de nutrição. Esse tem como finalidade também possibilitar a investigação e o estudo através da aplicação de técnicas e procedimentos de nutrição, para que a partir do estudo de forma metodológica, o acadêmico do curso de nutrição possa adquirir conhecimento e

desenvolver habilidades para no processo de cuidar.

O ambiente do laboratório é um protótipo para a realidade, no qual o acadêmico irá executar as técnicas de nutrição sob a supervisão de um professor, utilizando deste conhecimento posteriormente no setor que estiver estagiando. É um local no qual o estudante tem a chance de experimentar, testar, repetir, errar e corrigir, proporcionando, ainda, o manuseio de todo o equipamento com liberdade.

Inventário:

Equipamentos Materiais Mobiliário	Especificação	Quantidade Existente
Placas de Petri	Tamanho 90x15	300
Detergente	Neutro 4lt Marca ProLab	01
Álcool Etilico	70 %	02
Álcool Iodado	-	01
Agar Padrão de Contagem – PCA	500 gr Difco	01
Lâmina	Lisa não lapidada – Retangular	50
Lâmina	Lisa lapidada – Retangular	50
Lamínula	Retangular	50

Corante Cristal Violeta	100 gr	01
Lugol	Sol. 5%	01
Lugol Sol. 2%	Sol. 2%	01
Fuccina	Básica PA 100 gr	01
Solução Àlcool-Acetona	500 ml	01
Azul de Metileno	100g	02
Bico de Bunsen		05
Óleo de imersão para Microscopia	100 ml	01
Alça de Platina	50mm	01
Tubos de Ensaio	Tamanho 16,50 x 0,90 x 150	100
Estantes Para tubos de Ensaio		10
Pinças de Madeira		05
Algodão	Hidrófilo pct com 50 grs	01
Cultura Bacteriana	Em meio sólido	05
Alça de Drigalski	Vidro 1 ml	01

Pipetas Volumétricas Esgotamento Total	Vidro 2 ml	01
Pipetas Volumétricas Esgotamento Total	Vidro 5 ml	01
Pipetas Volumétricas Esgotamento Total	Vidro 10 ml	01
Pipetas Volumétricas Esgotamento Total	Vidro 20 ml	01
Béquer	Plástico de 50 ml	10
Béquer	Plástico de 100 ml	10
Béquer	Plástico de 250 ml	10
Béquer	Plástico de 500 ml	10
Béquer	Plástico de 1000 ml	10
Béquer	Vidro de 50 ml	05
Béquer	Vidro de 100 ml	05
Béquer	Vidro de 250 ml	05
Erlenmeyer	50 ml	10
Erlenmeyer	100 ml	10
Erlenmeyer	250 ml	10

Erlenmeyer	5000 ml	10
Bastão	De Vidro	10
Pipetas	Graduadas 1 ml	10
Pipetas	Graduadas 2 ml	10
Pipetas	Graduadas 5 ml	10
Pipetas	Graduadas 10 ml	10
Pipetas	Graduadas 20 ml	10
Água Destilada		01
Peptona	500 gr	01
Grade de Suporte		01
Bureta	100 ml com torneira Teflon FX Azul	05
Garras	para Bureta	05
Estufa	com cont. de temperatura até 300°C	01
Cadinhos	Porcelanas	10
Reagente de Barfoed	LT	01
Papel de filtro		05
Espátulas		10

Dessecador		02
Cápsula porcelana		02
Capela de exaustão		01
Tripé		05
Telas amianto		05
Suporte universal	Universal	02
Alça de Platina	5 cm x 0,5 mm (50 mm)	01
Alaranjado de Metila PA	Fr com 100 gr	01
Azul de Bromotimol	25g	01
Fenofaleina	100 gr	01
Oxalato de Cálcio		02
Iodeto de Potássio	100 grs	01
Hidróxido de Sódio		01
Ácido Sulfúrico		01
Ácido Clorídrico		01
Papel PH 0-14	Marca Merc cx com 100 um	01

Reagente Filling		10
PH Metro de Bancada		01
Bastão em Polipropileno	Maciço	10
Funil de Vidro Comum	250ml	05
Pisseta Graduada		10
Balança Semi Analítica	Mod. BL 320 H	01
Pipetas Volumétricas Esgotamento Total	10 ml	05
Pipetas Volumétricas Esgotamento Total	25 ml	05
Pipetas Volumétricas Esgotamento Total	50 ml	05
Pipetador de Segurança	3 vias	05
Reagente T/Rosca Azul e Disp. Anti-Gotas	1 lt	10
Balão Volumétrico	Cap. 10 ml	05
Balão Volumétrico	Cap. 50 ml	05
Balão Volumétrico	Cap. 100 ml	05

Balão Volumétrico	Cap. 500 ml	05
Balão Volumétrico	Cap. 1000 ml	05
Balão com fundo chato	Cap. 100 ml	05
Balão com fundo chato	Cap. 250 ml	05
Proveta de Plástico	Cap. 100 ml	05
Proveta de Plástico	Cap. 250 ml	05
Proveta de Plástico	Cap. 500 ml	05
Agitador	Vortex Biomixer	05
Bioespectrofotômetro	Spectrumlab	05
Centrífuga Clínica	10.000 a 14.000 rpm	01
Bancada em Granito	Fixa Em U	01
Bancos Altos	Madeira	30
Suporte Televisão	14 pol.	01
Televisão	14 pol.	01
Microscópios	Monocular Acompanha Kit de lâminas	10
Microscópio	Binocular Opton N-101 B	01

Câmera + acoplador para microscópio	Aumento de Imagem	01
Pia com Torneira	Inox	01
Suporte álcool em Gel		01
Suporte Papel Toalha		01
Suporte Sabonete Líquido		01
Bancada em Granito	Fixa e reta	01
Bancada em granito	Fixa em Meia lua	01
Armário	De correr em Vidro e Granito	01
Armário	MDF – 2 portas	01
Luminária de Teto	Luz Fluorescente	07
Ventilador de Teto		02
Quadro Branco		01

21.2.2 - Laboratório de Anatomia

Encontra-se localizado no Campus Vila, na Unidade da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, mantida pela Fundação Educacional de Além Paraíba, com área construída de 80 m², atualmente encontra-se equipado para receber e operar nas disciplinas

descritas abaixo com turmas de vinte alunos por vez.

O laboratório tem por finalidade prover infra-estrutura e dinâmica necessárias as atividades práticas ligadas à disciplina de Anatomia Humana I e II.

Equipamentos	Especificação	Quantidade Existente
Bancada fixa	Granito Reta	01
Bancadas móveis	Ferro e granito	08
Ventiladores	De pé	02
Banquetas	Madeira	24
Bancos Altos	Madeira	
Quadro	Branco	01
Pia com torneira	Torneira inox	01
Saboneteira	De parede	01
Suporte para papel Toalha	De parede	01
Mesa	Ferro	01
Tanques	Com portas de madeira	03
Janelas	Vidro e grade	06
Lixeira Grande	Plástico	01
Suporte para lâmpada	Dupla	06
Porta de entrada	Ferro	01
Porta	Sanfonada	01
Porta lateral	Madeira	01
Cortinas	Bleckout	04
Crânio	Ossada Humana	08
Úmero	Ossada Humana	12
Rádio	Ossada Humana	21

Ulna	Ossada Humana	16
Clavícula	Ossada Humana	10
Escápula	Ossada Humana	11
Esterno	Ossada Humana	04
Fêmur	Ossada Humana	18
Tíbia	Ossada Humana	17
Fíbula	Ossada Humana	15
Mandíbula	Ossada Humana	09
Maxilar	Ossada Humana	09
Quadril	Ossada Humana	10
Patela	Ossada Humana	12
Vértebras	Ossada Humana	105
Articulação de joelho	Peça Anatômica	03
Articulação radiocarpal (punho)	Peça Anatômica	01
Articulação radiocarpal (mão)	Peça Anatômica	01
Articulação tornozelo	Peça Anatômica	02
Vértebra (articulação)	Peça Anatômica	02
Corpo	Cadáver inteiro	02
Articulação glenoumeral	Peça Anatômica	01
Articulação cotovelo	Peça Anatômica	01
Rim	Peça Anatômica	01

21.2.3 Laboratório de Técnica Dietética

O Laboratório de Técnica dietética , localizado no Campus Vila na Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, tem por finalidade prover infra-estrutura e dinâmica necessárias as atividades práticas ligadas às disciplinas: Educação e Orientação Nutricional, Bromatologia, Higiene e Legislação de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Técnica Dietética I e II e Serviços de Alimentação I e II, e Dietoterapia .

Equipamentos	Especificação	Quantidade
Geladeira grande	2 compartimentos	01
Grill		01
Cortador de Legumes		01
Miniprocessador		01
Multiprocessador		01
Termômetro digital	-50o C a 280º C	01
Espremedores de suco		01
Batedeira		01
Liquidificadores		06
Forno	a gás	05
Forno de microondas		01
Forno	Elétrico	00
Fogões	À gás	05
Balança de pesagem	40g até 20 kg	01
Máquina de moer carne	pequena	00
Mix		01
Suporte para copos de água		00

Luvas Térmicas		01 pares
Pratos de mesa, Pratos fundos de mesa, Pratos de sobremesa e Xícaras e pires de chá		05 conjuntos com 25 peças
Bacia de plástico grande		5
Bacias de plástico médias		02
Colheres para arroz		04
Colheres de silicone		05
Colheres medida padrão		05
Xícaras medida padrão		05
Escorredores de Louças		05
Escorredores de Macarrão		05
Espátulas de silicone		02
Garfos para assados		05
Jarras Medidoras		05
Jarras plásticas		05
Peneiras de inox		01
Peneiras de Plástico		05
Pinças		01
Pincéis		01
Jogos potes de plástico	com tampa para mantimentos	06
Queijeiras de plástico		05
Raladores 3 faces		05
Suporte para papel toalha, filme e rolo de alumínio		01
Suporte para rolo de toalha secante descartável		05
Tábuas de altileno maxi-corte		04
Relógio de parede		01
Jogos potinhos para temperos		01

Assadeiras para pizza grande		05
Assadeiras redondas	16 cm de diâmetro	05
Assadeira retangular	Média	05
Assadeira retangular	Pequena e grande	05
Canecões		05
Chaleira		00
Formas para pudim lisa	Pequena	05
Frigideiras		05
Frigideira antiaderente		05
Grelha antiaderente		05
Jarras		05
Caçarolas	pequena, média, grande	05
Leiteiras		05
Panela de pressão		05
Saladeira	Grande e pequena	05
Tigelinhas para sobremesa		25
Colheres de chá ,café, mesa e sobremesa		30
Concha de sopa		03
Escumadeiras		05
Facas de mesa		30
Facas de sobremesa		30
Facas grandes	Para cozinha	05
Facas para carne		05
Faca para cortes ornamentais		00
Faca para desossar		05
Facas para pão		05
Faca para retirar polpas		05

Garfos de mesa		30
Garfos de sobremesa		30
Tesoura Multiuso		05
Jogo de jantar com 30 peças de cada		01
Fogão 4 bocas com forno		05
Jogo de jantar com 30 peças de cada		01
Fogão 4 bocas com forno		05
Pia com armário		05
Pia para higienização das mãos		01
Armário de parede com três portas		02
Armário guarda volumes com 25 portas		01
Liquidificador doméstico		05
Batedeira		01
Sanduicheira		01
Mixer		
Forno industrial de 1 boca à gás		01
Quadro branco		01
Balança de precisão		01
Balança digital		01
Extrator de frutas		01
Geladeira duplex fost free		01
Forno Microondas		01

21.2.4. Laboratório de Avaliação Nutricional

O Laboratório de Avaliação Nutricional, com área de 28,35m² localizada no Campus Vila na Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, encontra-se equipado com um consultório que tem por finalidade prover infra-estrutura e dinâmica necessárias as atividades

práticas ligadas às disciplinas: Estágio Supervisionado, Educação e Orientação Nutricional, Dietoterapia, Nutrição Esportiva e Avaliação Nutricional.

ITEM	QUANTIDADE
ADIPÔMETRO CIENTÍFICO CESCORF	02
ADIPÔMETRO CIENTÍFICO Prime MED	01
ADIPÔMETRO CLÍNICO AVANUTRI	04
BALANÇA DIGITAL	02
APARELHO DE PRESSÃO COM BRAÇADEIRA	05
BALANÇA MECÂNICA CLÍNICA COM ESTADIÔMETRO	02
BIOIMPEDÂNCIA DE MEMBROS SUPERIORES	01
BIOIMPEDÂNCIA DE MEMBROS INFERIORES	01
ESTADIÔMETRO PORTATIL	02
FITA MÉTRICA (1,5 m)	05
TRENA ANTROPOMÉTRICA (2m) SANNY	05
ESTADIÔMETRO INFANTIL	02
BALANÇA PEDIÁTRICA I	01
ARMÁRIO 2 PORTAS	01
ARQUIVO VERTICAL DE 3 GAVETAS	01
MESA	01
CADEIRAS	04
COMPUTADOR	01
MESA DE COMPUTADOR	01
CARTEIRAS	05
SOFTWARE AVANUTRI	01

SOFTWARE WEB DIET	01
MACA	01

21.3.3. -Laboratório de Informática

O Laboratório de Informática é estrutura permanente da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro , e será utilizado para fins pedagógicos, com área de 19,25 m² .

O laboratório é climatizado e todos os microcomputadores estão conectados à internet de banda larga. Mais informações estão descritas em regulamento próprio.

Equipamentos	Especificação	Quantidade Existente
Microcomputadores	Mimax c/fonte, Processador Sempron 2650 Dual – Core, HD 500GB, Memória 4 GB DDR3, Placa Mãe Asrock Amib- M, Mouse Óptico, Teclado USB e monitor de LCD. Todos os microcomputadores possuem Linux Educacional e o Pacote Office da Microsoft	10
Mesas para computador		10
Cadeiras		10

ADITAMENTO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO - 2020

O Termo Aditivo ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC) do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, foi elaborado em função da suspensão das atividades presenciais do estágio supervisionado em decorrência da vedação do art. 1º § 3º da Portaria MEC n. 343 de 17 de março de 2020, como medida de enfrentamento da emergência de saúde pública provocada pela disseminação da COVID-19. A Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou, em 11 de março de 2020 a Pandemia causada pela COVID-19, e em sequência foram desenvolvidas diferentes ações pelo Governo Federal, visando seu enfrentamento e preservação da vida. O distanciamento e isolamento social foram algumas medidas protetivas de saúde pública, adotadas e isso impactou no cotidiano acadêmico, tal como na realização das atividades presenciais que, adaptadas ao contexto pandêmico, passaram a ser realizadas no formato remoto.

O Ministério da Saúde editou a Portaria N. 356, de 11 de março de 2020, que dispõe sobre a regulamentação e operacionalização do disposto na Lei N. 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus (COVID-19). No dia 12 de março de 2020 a Congregação reuniu extraordinariamente para discussão da matéria, aprovando pela suspensão das aulas presenciais e substituição por modalidade remota. No dia 17 de março de 2020, por meio da Portaria N. 343, o Ministério da Educação (MEC) se manifestou sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a situação de Pandemia da COVID-19, para Instituições de Ensino Superior. Posteriormente, editadas as Portarias nº. 345, de 19 de março de 2020, e 356, de 20 de março de 2020. Em âmbito municipal também houve a suspensão das atividades não essenciais por meio do Decreto n. 6.477, de 20/03/2020. Em

razão da adoção em 2016 de cerca de 20% da carga horária do curso destinada às disciplinas semipresenciais, a Instituição já oferta desde então recursos tecnológicos aos acadêmicos que permitam o acompanhamento das atividades dessas disciplinas em ambiente virtual de aprendizagem por meio da plataforma moodle e os mesmos já estão habituados à metodologia remota. O ensino remoto permite ao aluno desenvolver habilidades e competências importantes para a sua formação como autonomia, engajamento, pensamento crítico, o desenvolvimento de autocontrole, criatividade, gerenciamento de tempo, adaptação, comunicação, organização, produtividade, disciplina, resiliência, dentre outras. Assim, os integrantes do NDE e o Colegiado do curso de Nutrição da Fac Saúde ArThe, aprovaram a substituição da carga horária total das disciplinas por atividades remotas, suspendendo, desta forma as atividades presenciais, ressaltando que os professores não habituados a trabalhar na plataforma moodle passaram por capacitação. Destaca-se que matriz curricular segue inalterada, todavia, as atividades destinadas ao estágio ficarão suspensas até posterior deliberação em face da expressa vedação contida no art. 1º, § 3º da Portaria n. 343, de 16/03/2020. Ocorrendo prorrogação das restrições pelas autoridades sanitárias e conseqüentemente a suspensão das aulas presenciais, haverá cumprimento do calendário acadêmico já aprovado para o 1º semestre de 2020, inclusive o período avaliativo (previsto entre os dias 13 a 28 de abril). As avaliações podem ser realizadas na plataforma moodle por meios dos recursos ali existentes, individual ou em grupo, levando-se em conta que esta metodologia já é utilizada por alguns docentes no curso, apenas substituindo por tecnologia remota em face da excepcionalidade.

Além Paraíba, 24 de março de 2020.

SEGUNDO ADITAMENTO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO- 2020

O segundo Termo Aditivo ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC) do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, foi elaborado em função da suspensão das atividades presenciais do estágio supervisionado em decorrência da vedação do art. 1º § 3º da Portaria MEC n. 343 de 17 de março de 2020, como medida de enfrentamento da emergência de saúde pública provocada pela disseminação da COVID-19. Considerando que as medidas adotadas de restrições sanitárias visando conter a propagação da COVID-19 ainda são necessárias, aos 16/06/2020 foi editada a Portaria MEC n. 544 que estendeu a possibilidade de substituição das aulas por modalidade remota até 31/12/2020, revogando as Portarias MEC n. 343 e 345 e, 473, respectivamente, de 17 e 19 de março e 12 de maio de 2020. Além dessa medida, foi autorizado que as práticas profissionais de estágios ou às práticas que exijam laboratórios especializados pudessem ser realizadas utilizando recursos de tecnologia de informação e comunicação. Também atento ao Parecer CNE/CP n. 5/2020, aos 26/06/2020 o NDE aprovou plano de trabalho para o retorno das atividades do estágio supervisionado; d0

Além Paraíba, 04 de agosto de 2020.

REFERÊNCIAS

- ASBRAN. Histórico do nutricionista no Brasil. 1939 a 1989. Atheneu, São Paulo, 1991. 443 p.
- BRASIL. Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.
- _____. Lei nº 10.172 de 9 de janeiro de 2001. Institui o Plano Nacional de Educação.
- _____. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução nº 5. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. 2001.
- _____. Lei nº 10.861 de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES.
- _____. Lei nº 8234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.
- _____. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Resolução nº 003 de 21 de janeiro de 1999.
- CALADO, C.L.A., 2003. A expansão dos cursos de nutrição no Brasil e a nova Lei de Diretrizes e Bases – LDB
- Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução 141/93. Dispõe sobre o código de ética profissional dos nutricionistas.
- COSTA, N.M.S.C. Revisitando os estudos e eventos sobre a formação do nutricionista no Brasil. Rev. Nutr., v.12, n.1, p.5-19. 1999.
- _____. Resolução nº 200/98. Define as atribuições do nutricionista nas diversas áreas de atuação.
- _____. Resolução nº 358/2005 de 18 de maio de 2005. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista no âmbito do programa de alimentação escolar (PAE) e dá outras providências.
- _____. CFN traça o perfil do nutricionista no Brasil. Disponível em: www.cfn.org.br/revista/revista9/pesquisa.ht

10. REFERÊNCIAS

- ASBRAN. Histórico do nutricionista no Brasil. 1939 a 1989. Atheneu, São Paulo, 1991. 443 p.
- BRASIL. Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.
- _____. Lei nº 10.172 de 9 de janeiro de 2001. Institui o Plano Nacional de Educação.
- _____. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução

nº 5. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. 2001.

_____. Lei nº 10.861 de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES.

_____. Lei n.º 8234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.

_____. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Resolução n.º 003 de 21 de janeiro de 1999.

CALADO, C.L.A., 2003. A expansão dos cursos de nutrição no Brasil e a nova Lei de Diretrizes e Bases – LDB

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução 141/93. Dispõe sobre o código de ética profissional dos nutricionistas.

COSTA, N.M.S.C. Revisitando os estudos e eventos sobre a formação do nutricionista no Brasil. Rev. Nutr., v.12, n.1, p.5-19. 1999.

_____. Resolução nº 200/98. Define as atribuições do nutricionista nas diversas áreas de atuação.

_____. Resolução nº 358/2005 de 18 de maio de 2005. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista no âmbito do programa de alimentação escolar (PAE) e dá outras providências.

_____. CFN traça o perfil do nutricionista no Brasil. Disponível em: www.cfn.org.br/revista/revista9/pesquisa.ht

_____. Resolução nº 07, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece diretrizes para a extensão na Educação Superior Brasileira.

_____. Resolução nº 01, de 29 de dezembro de 2020. Dispõe sobre o prazo de implantação das novas diretrizes curriculares nacionais durante a calamidade pública provocada pela pandemia da COVID-19

_____. Portaria nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004. Resolve que as Instituições poderão ser ofertadas as disciplinas referidas no caput, integral ou parcialmente, desde que esta oferta não ultrapasse 20 % (vinte por cento) da carga horária total do curso.

_____. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, DISPÕE SOBRE A LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002.

_____. Resolução nº 01, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

_____. Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.