

**Centro Universitário Ritter
dos Reis**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**Porto Alegre - RS
2025.**

1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Centro Universitário Ritter dos Reis (cod. MEC - 448), com sede na cidade de Porto Alegre, é uma instituição de ensino superior, mantida pela Sociedade de Educação Ritter dos Reis Ltda. A Sociedade de Educação Ritter dos Reis Ltda foi fundada visando fomentar o processo de credenciamento de uma instituição de ensino superior junto ao MEC. A Sociedade de Educação Ritter dos Reis Ltda. integra, desde maio de 2021 a Ânima Educação, cuja presença física alcança 12 estados do Brasil, nas regiões Sul, Sudeste, Centro-Oeste e Nordeste, sendo considerada uma das maiores organizações de educação superior privada do país, listada no Novo Mercado.

O Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter agrega, em sua memória identitária, o compromisso com a educação de qualidade e a inovação como traços que marcaram sua origem. Seu fundador, o Prof. Dr. Romeu Ritter dos Reis, alicerçado em sua formação pessoal, no exercício da advocacia e do magistério, começou a trajetória da Instituição, hoje UniRitter, em 18 de outubro de 1971, com a fundação da Faculdade de Direito no município de Canoas/RS.

Os propósitos educacionais e a visão precursora das necessidades futuras já eram visíveis na proposta de autorização da primeira faculdade instalada no Campus de Canoas. Seu credenciamento como Faculdade de Direito do Instituto Ritter dos Reis se deu por meio do Decreto nº 69.371, de 18/10/1971, publicado no DOU em 19/10/1971, Seção 1, p. 8.393. As outras Faculdades desenvolveram-se nesse mesmo padrão. Em 1976, foi criada a Faculdade de Arquitetura e Urbanismo. Em nove de novembro desse mesmo ano, através da adaptação de seu Regimento Unificado, aprovado pelo SESu/MEC, as Faculdades de Direito e de Arquitetura e Urbanismo passaram à tipologia de Faculdades Integradas. A Faculdade de Direito, em Canoas, ganhou prédio próprio em 1981. Cinco anos depois foi inaugurado o campus no bairro Alto Teresópolis, zona sul de Porto Alegre. No campus Zona Sul, em 1992, foi fundada a Faculdade de Educação, Ciências e Letras.

Em 1999 foi criada a Faculdade de Administração e dois anos depois nasceu a Faculdade de Informática. No segundo semestre de 2002, foi a vez da criação da Faculdade de Design.

A ação educativa das Faculdades Integradas do Instituto Ritter dos Reis, tipologia adotada à época, sempre esteve alicerçada numa missão claramente definida e voltada para uma concepção de Educação Superior avançada para seu tempo. Essa ação desenvolveu-se na compreensão de que em sua origem organizacional encontram-se as concepções de conhecimento, de perfil de cidadão-profissional a se formar para o contexto histórico, social, econômico, político e cultural de sua época.

O credenciamento do Centro Universitário Ritter dos Reis, obtido com nota máxima 5 do Ministério da Educação, foi aprovado através do Parecer CES/CNE nº 379/2002, de 21 de novembro de 2002.

Em 2006, a UniRitter iniciou a oferta da Faculdade de Design, com os Cursos de Design de Moda, Design Gráfico e Design de Produto. No segundo semestre deste ano foi publicada a Portaria Nº 1.232, de 04/07/2006, publicada no DOU nº 127, de 05/07/2006, Seção 1, p. 30, que tornou público seu credenciamento.

No primeiro semestre de 2007 houve a implantação de nova habilitação na Faculdade de Design: Design de Moda, que também recebeu a aceitação da comunidade em que se insere o campus de Porto Alegre.

Em novembro de 2010, foi anunciada a celebração de uma aliança estratégica com a Laureate International Universities, maior rede de instituições de ensino superior privada no mundo. Já no ano comemorativo a seus 40 anos de atuação, a UniRitter passou a ofertar a sua comunidade importantes diferenciais como, por exemplo, a possibilidade de seus estudantes e professores realizarem atividades de intercâmbio. A internacionalização passa, então, a ser parte do cotidiano da UniRitter, essencial para o mercado de trabalho globalizado. Nesse mesmo ano, iniciou-se a oferta das Faculdades de Engenharia e de Relações Internacionais. Destaca-se a abertura do Curso de Engenharia Civil como sendo o primeiro pertencente à Faculdade de Engenharia.

Em 2011, o Conselho Superior (CONSUPE) aprovou a criação das Faculdades de Ciências da Saúde e de Comunicação Social, com início em 2012. Nesse momento, a UniRitter ofertou os Cursos de Biomedicina e de Fisioterapia, tendo ampliado a abertura dos demais cursos da área no ano de 2013.

O ano de 2014 foi marcado pela realização do Processo de Credenciamento Institucional para a oferta de educação a distância, para a oferta de cursos de Pós-graduação a aprovação se deu por meio da Portaria Nº 729, de 25/08/2014, publicada no DOU nº 163, de 26/08/2014, Seção 1, p. 9. E no que tange a cursos de Graduação, a Instituição recebeu conceito máximo 5 (cinco) dos avaliadores do MEC e seu Credenciamento se deu pela publicação da Portaria Nº 437, de 29/04/2015, publicada no DOU nº 81, de 30/04/2015, Seção 1, p. 60.

Em 2015, a UniRitter iniciou a oferta de cursos no Campus FAPA, situado na Avenida Manoel Elias, zona leste do município de Porto Alegre, além da extensão da oferta e da criação de inúmeros cursos de graduação neste local. Nesse mesmo ano, ampliou-se a oferta de cursos de graduação no campus Canoas. Ainda em 2015, a UniRitter obteve a importante conquista do Conceito 5 (cinco) no processo de Recredenciamento Institucional oficializado através da Portaria Nº 349, de 05/05/2016, publicada no DOU nº 86, de 06/05/2016, Seção 1, p. 24

No ano de 2019 foi encaminhado ao MEC o processo 201901768 que tratada da unificação de mantidas, no qual o Centro Universitário Ritter dos Reis (448) incorpora a Faculdade Porto-Alegrense – FAPA (5317), assumindo responsabilidade integral pelos cursos em funcionamento e regularmente autorizados na instituição incorporada. A Unificação foi aprovada e oficializada por meio da Portaria Nº 236, de 20/07/2020, publicada no DOU nº 141, de 24/07/2020, Seção 1, p. 26.

Por meio de ofício encaminhado ao MEC no início de 2020 a UniRitter solicitou a mudança do endereço Sede da Instituição do campus Zona Sul, cito à Rua Orfanotrófio, Nº 555, Alto Teresópolis, para o Campus FAPA, cito à Av. Manoel Elias, 2001, no bairro Passo das Pedras em Porto Alegre. A alteração foi aprovada por meio do Processo SEI 23000.003452/2020-09 enviado à unidade em 13/02/2020.

Em maio de 2021, a UniRitter, passou a integrar o grupo Ânima Educação, quarta maior organização educacional privada do cenário nacional, que tem como meta organizacional “transformar o país através da educação”, o que contribui, positivamente, para o fortalecimento da sua missão institucional, bem como para a formação sólida dos seus egressos.

O Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter mantinha até 2021 cinco campi, sendo quatro em Porto Alegre/RS e um em Canoas/RS. A partir de 2022 a instituição passou por um processo de transformação inovadora dos campi Zona Sul, Canoas e Fapa e com isso, por uma decisão estratégica, as atividades dos campi Cavahada e Iguatemi foram encerradas e, os estudantes foram remanejados para os campi Fapa e Zona Sul. Assim, a instituição conta hoje com atividades no Campus Zona Sul, no bairro Alto Teresópolis, e no Campus Fapa, situado na zona leste da capital gaúcha e o terceiro campus está localizado no município de Canoas/RS.

O UniRitter investiu sempre na formação das bibliotecas, no avanço tecnológico dos laboratórios de informática e nos demais laboratórios específicos de cursos. Dessa forma, constata-se que o seu crescimento quantitativo em relação ao número de cursos ofertados foi acompanhado, qualitativamente, pela construção de espaços e ambientes destinados ao ensino, à pesquisa, à extensão e à pós-graduação.

Ao longo de sua história, a Instituição pautou a abertura de seus cursos por estudos acerca do mercado de trabalho e das necessidades educacionais de Porto Alegre, Canoas e Região Metropolitana de Porto Alegre, formada por 32 municípios, de forma a assegurar a adequada inserção regional do UniRitter, cumprindo, assim, com seu compromisso para com as comunidades onde atua.

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso: Nutrição
Grau: Bacharelado
Modalidade: Educação a Distância
Duração do curso: 08 semestres
Prazo máximo para integralização do currículo: 13 semestres
Carga horária: 3.200 hora-relógio

3. PERFIL DO CURSO

3.1. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

É no contexto abaixo descrito que o curso de Nutrição do Centro Universitário Ritter dos Reis está inserido.

Com o objetivo de inserir no mercado de trabalho os recém-formados do ensino médio e a população da região, ou mesmo se manter como profissionais reconhecidos por seu talento diferenciado, através do reconhecimento através da qualificação profissional. Ainda que a missão das instituições de ensino superior não se restrinja à preparação para o mundo do trabalho, a formação profissional e cidadã de sujeitos capazes de responder às necessidades sociais do país deve sempre permanecer em seu horizonte.

A profissão da nutrição vem ganhando intensa diversificação e ampliação, no exercício de seis grandes áreas de acordo com a Resolução CFN N° 600, de 25 de fevereiro de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas: 1) Nutrição em Alimentação Coletiva; 2) Nutrição Clínica; 3) Nutrição em Esportes e Exercício Físico; 4) Nutrição em Saúde Coletiva; 5) Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e 6) Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão. Essas grandes áreas ramificam-se em possibilidades diversificadas de atuação profissional.

É nesse movimento que será ofertado o curso de Nutrição como uma possibilidade real de levar os indivíduos a se colocarem de maneira crítica em relação à ingestão, à absorção e aos ganhos dos alimentos para a saúde e para o bem-estar físico, emocional e social. Uma alimentação saudável é primordial para a melhoria da qualidade de vida. É por isso que se faz necessário desenvolver profissionais atentos ao modelo de vida atual, com capacidade de atender às novas exigências do campo da Nutrição a partir de uma base sólida de conhecimento.

O nutricionista investiga e controla a relação do homem com o alimento para preservar sua saúde. Ele planeja, administra e coordena programas de alimentação e nutrição. Define cardápios, sugerindo pratos que supram as necessidades nutricionais dos clientes. Para garantir a qualidade do que vai ser consumido, seleciona os

fornecedores, controla as matérias-primas e supervisiona a preparação dos alimentos, atentando para a higiene nos processos de estocagem e cocção e para o estado de conservação dos ingredientes.

Em uma sociedade onde é crescente a preocupação com o corpo, a estética, a saúde e a qualidade de vida, o campo profissional da Nutrição tem um aumento de demanda considerável. Seja para o atendimento hospitalar e terapêutico, seja para a atenção ao indivíduo que deseja levar uma vida mais saudável, seja para fins esportivos, o profissional graduado em Nutrição estará inserido em um mercado em crescimento e propício para absorver os novos profissionais. Assim, o curso de Nutrição buscará capacitar o aluno a melhorar a qualidade de vida e prevenir doenças de pessoas de todas as idades por meio de práticas saudáveis de alimentação.

Atualmente, o sistema CFN/CRN é constituído por dez regionais, sendo CRN-1 (Distrito Federal, Goiás, Mato Grosso e Tocantins), CRN-2 (Rio Grande do Sul), CRN-3 (São Paulo e Mato Grosso do Sul), CRN-4 (Espírito Santo e Rio de Janeiro), CRN-5 (Bahia e Sergipe), CRN-6 (Alagoas, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí e Rio Grande do Norte), CRN-7 (Acre, Amapá, Macapá, Pará, Rondônia e Roraima), CRN-8 (Paraná), CRN-9 (Minas Gerais) e CRN-10 (Santa Catarina). Aos Conselhos Regionais cabe cumprir e fazer cumprir as normas que regem a profissão e realizar as atividades de fiscalização e orientações ético profissionais em suas respectivas jurisdições. Considera-se ainda o crescente índice de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil, responsáveis por 66,2% do total de mortes e agravos em 2019, de acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), especialmente por doenças cardiovasculares (28%), neoplasias (18%), doenças respiratórias (6%) e diabetes (5%). Ainda, de acordo com a OMS, um pequeno conjunto de fatores de risco responde pela grande maioria das mortes por doenças crônicas não transmissíveis, dentre elas, o tabagismo, consumo alimentar inadequado, inatividade física e o consumo de bebidas alcoólicas, cenário propício a atuação do profissional nutricionista.

4. FORMAS DE ACESSO

O acesso aos cursos superiores poderá ocorrer das seguintes formas: estudantes calouros aprovados no vestibular, na seleção do Prouni ou usando a nota do Enem. Os cursos superiores são destinados aos estudantes portadores de diploma de, no mínimo, ensino médio. A IES publicará o Edital do Vestibular, regulamentando o número de vagas ofertadas para cada um dos cursos, a data e o local das provas, o valor da taxa de inscrição, o período e o local de divulgação dos aprovados, além dos requisitos necessários para efetivação da matrícula. O edital contemplará também outras informações relevantes sobre os cursos e sobre a própria Instituição. Haverá, ainda, a possibilidade de Vestibular Agendado, processo seletivo em que o candidato poderá concorrer às vagas escolhendo a melhor data entre as várias oferecidas pela instituição.

O processo seletivo será constituído de uma prova de redação e de uma prova objetiva de conhecimentos gerais, composta por questões de múltipla escolha, nas áreas de Ciências da Natureza e Suas Tecnologias; Ciências Humanas e Suas Tecnologias; Matemática e Suas Tecnologias; e Linguagens, Códigos e Suas Tecnologias.

A prova de redação irá propor um tema atual a partir do qual serão verificadas as habilidades de produção de texto, raciocínio lógico, coerência textual, objetividade, adequação ao tema e aos objetivos da proposta, coerência, coesão, pertinência argumentativa, paragrafação, estruturação de frases, morfossintaxe, adequação do vocabulário, acentuação, ortografia e pontuação.

4.1. OBTENÇÃO DE NOVO TÍTULO

Na hipótese de vagas não preenchidas pelos processos seletivos, a Instituição poderá, mediante processo seletivo específico, aceitar a matrícula de portadores de diploma de curso de graduação, para a obtenção de novo título em curso de graduação preferencialmente de área compatível, nos termos da legislação em vigor.

4.2. MATRÍCULA POR TRANSFERÊNCIA

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei n. 9394/96), no artigo 49, prevê as transferências de estudantes regulares, de uma para outra instituição de ensino, para cursos afins, na hipótese de existência de vagas e mediante processo seletivo. De acordo com as normas internas, a Instituição, no limite das vagas existentes e mediante processo seletivo, pode aceitar transferência de estudantes, para prosseguimento dos estudos no mesmo curso ou em curso afim, ou seja, da mesma área do conhecimento, proveniente de cursos autorizados ou reconhecidos, mantidos por instituições de ensino superior, nacionais ou estrangeiras, com as necessárias adaptações curriculares, em cada caso.

Todas essas diretrizes valem para o curso e serão objeto de comunicação com o ingressante, pelo site institucional ou por comunicação direta.

5. OBJETIVOS DO CURSO

5.1. OBJETIVO GERAL

O curso de Nutrição tem por objetivo geral é formar nutricionistas generalistas, capazes de aplicar a ciência do movimento humano em todas as suas formas de expressão e potencialidades para a melhoria dos níveis de saúde e a qualidade de vida da população. Detentores de adequada fundamentação teórica, como base para uma ação competente, que inclua o conhecimento profundo nas grandes áreas de atuação e em todos os níveis de atenção à saúde e atendimento. Que se construam para os programas do ensino e pesquisa, possibilidades que gerem o desenvolvimento e a emancipação social, pautando sua conduta profissional por critérios humanísticos, bem como por referenciais éticos legais nos vários contextos de atuação; apto a atuar de forma integrada com as demais profissões, adaptável à dinâmica do mercado de trabalho; preparado para desenvolver ideias inovadoras e ações estratégicas, capazes de ampliar e aperfeiçoar sua área de atuação.

5.2. OBJETIVO ESPECÍFICO

Além do objetivo geral acima descrito, o curso conta ainda com os seguintes objetivos específicos que compreendem competências e especializações definidas pelo Núcleo Docente Estruturante do curso para cada uma das unidades curriculares que compõem a matriz do curso, em alinhamento as normativas do curso. Esse conjunto de objetivos envolve:

- Desenvolver a capacidade crítica e multidisciplinar sobre os fatores relevantes para a prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos nos diferentes sistemas de atenção à saúde e complexidades, compreendendo os princípios de universalidade, equidade e integralidade.
- Capacitar o estudante para atuar no processo de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), utilizando os princípios da racionalidade, economicidade e sustentabilidade.

- Fomentar o acesso ao estudante à pesquisa e a extensão nas diferentes áreas do conhecimento levando em consideração as problemáticas e potencialidades locais e regionais.

6. PERFIL DO EGRESSO

Por perfil e competência profissional do egresso, entende-se:

Uma competência caracteriza-se por selecionar, organizar e mobilizar, na ação, diferentes recursos (como conhecimentos, saberes, processos cognitivos, afetos, habilidades, posturas) para o enfrentamento de uma situação-problema específica. Uma competência se desenvolverá na possibilidade de ampliação, integração e complementação desses recursos, considerando sua transversalidade em diferentes situações (BRASIL Inep, 2019, p. 33).

O curso almeja como perfil um profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e Nutrição se apresentam fundamentais para prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida.

Para a elaboração deste eixo educacional, foram consideradas as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de graduação em Nutrição, por meio da Resolução CNE/CNS nº 5, de 7 de novembro de 2001, além da Lei nº 8234, de 17/09/1991, que regulamenta a profissão do Nutricionista.

As Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino de Graduação em Nutrição definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, estabelecidas pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em Nutrição das Instituições do Sistema de Ensino Superior.

A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- 1) Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar

criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos.

- 2) 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.
- 3) 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.
- 4) Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade.
- 5) Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;
- 6) Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

A formação do nutricionista também tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

- 1) 1) Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- 2) Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- 3) Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- 4) Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- 5) Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- 6) Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- 7) Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- 8) Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- 9) Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- 10) Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- 11) 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;

- 12) Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- 13) Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- 14) Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- 15) Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- 16) Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- 17) Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.
- 18) A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

7. METODOLOGIAS DO ENSINO/APRENDIZAGEM

O Centro Universitário Ritter dos Reis busca desenvolver os talentos e competências de seus estudantes para que se tornem profissionais éticos, críticos, empreendedores e comprometidos com o desenvolvimento social e ambiental. A aprendizagem é entendida como um processo ativo. Nesse sentido, o papel do educador se transforma e os currículos precisam incorporar a aprendizagem ativa e engajar os estudantes no processo de aprendizagem.

Para isso, o currículo do curso contempla novas ambientações e formas pedagógicas no processo de ensino-aprendizagem. Em termos didático-metodológicos de abordagem do conhecimento, isso significa a adoção de metodologias que permitem aos estudantes o exercício permanente do pensamento crítico, da resolução de problemas, da criatividade e da inovação, articulados a um itinerário de formação flexível e personalizado.

No contexto da matriz curricular, estão também previstos projetos ou trabalhos que potencializam a integração entre os saberes construídos e a realidade, fortalecendo a concepção de conhecimento como rede de significações e possibilitando, assim, uma visão global e sistêmica do conhecimento, em que se considera contexto histórico-social numa perspectiva relacional e de interdependência com o universo acadêmico e o mundo do trabalho. As experiências de aprendizagem dos estudantes possibilitam o alinhamento entre seus desejos, interesses e objetivos profissionais às demandas sociais, da comunidade local ratificando a função social da IES e a significatividade da aprendizagem.

Os procedimentos metodológicos adotados colocam ênfase nas metodologias ativas de aprendizagem¹, comumente empregadas com o intuito de favorecer a autonomia e despertar o interesse do estudante, estimulando sua participação nas atividades em grupo ou individuais. As metodologias ativas consideram o estudante como sujeito social, não sendo possível o trabalho sem a análise das questões históricas, sociais e culturais de sua formação. Nesse contexto, em uma abordagem interacionista, o estudante não é visto como um ser passivo, que apenas recebe informações e conhecimentos, mas sim como um ser ativo, que

¹ O papel positivo que exercem nas formas de desenvolver o processo de aprender tem sido o maior impulsionador de sua proliferação nos ambientes educacionais e o motivo central que levou a IES à sua incorporação.

faz uso de objetos e gera suas significações para conhecer, analisar, aprender e, por fim, desenvolver-se. Aqui, o estudante é o autor de sua aprendizagem.

Didaticamente, com a adoção das metodologias ativas conquistamos uma maior eficiência na atividade educativa, deslocando-se o papel do educador, como mero transmissor de um conhecimento estanque, para o de um mediador, que favorece, de forma ativa e motivadora, o aprendizado do estudante crítico-reflexivo.

As metodologias ativas contribuem para o desenvolvimento, de fato, das competências necessárias ao egresso que se espera formar, considerando atividades pedagógicas que estimulem o pensamento crítico-reflexivo, o autoconhecimento e a autoaprendizagem. Para isso, estão no escopo o uso de diversas metodologias ativas, como a sala de aula invertida (*flipped classroom*), a instrução por pares (*peer instruction*), o PBL (*project based learning e problem based learning*), o *storytelling*, dentre outras de acordo com as especificidades do curso e das Unidades Curriculares, havendo inclusive capacitações e programas de treinamento para os educadores. Existe um programa de formação de docentes direcionado para a hibridez, uso de tecnologias no ensino e aplicação das metodologias ativas de ensino e aprendizagem no ambiente digital.

Para que as metodologias ativas aconteçam não nos limitamos a todo aparato oferecido pela infraestrutura. No contexto da proposta pedagógica do curso, subsidiada pelo Ensino para a Compreensão (EpC), o conceito de compreensão está vinculado ao desempenho. Ter desempenho é mais do que "saber" é "pensar a partir do que se sabe".

Dessa forma a organização do trabalho pedagógico é orientada para uma constante atividade cognitiva dos estudantes, para a interação, debate e construção colaborativa dos conhecimentos. Elementos essenciais que embasam as metodologias ativas.

Neste contexto, as ferramentas tecnológicas e o aparato da infraestrutura cumprem papel de apoio e de cenário para o desenvolvimento e construção dos desempenhos a partir de metodologias ativas.

Observe-se que as metodologias ativas promovem a conexão com o sentido do que se constrói como conhecimento, ou seja, não se trata de atividades realizada com um fim em si mesmo.

Em síntese, as metodologias ativas conectam as experiências de aprendizagem à realidade dos estudantes e dos problemas do mundo real. Elas colocam o estudante no centro do processo ensino-aprendizagem, instigando sua autonomia na busca do conhecimento, estimulando sua capacidade crítica e reflexiva em torno do que está aprendendo e promovendo situações em que ele possa vivenciar e colocar em prática suas aprendizagens.

Elas promovem a aprendizagem ativa, possibilitando que os estudantes mobilizem os seus conhecimentos nas mais diversas situações, com flexibilidade e capacidade de resolução de problemas. O professor é um parceiro ativo neste processo, criando experiências de aprendizagem em que os estudantes possam vivenciar a colaboração, o compartilhamento de ideias e a pesquisa ativa.

Os estudantes são instigados a refletir e a se posicionar de forma crítica sobre problemas reais relacionados à futura profissão, a tomar decisões individuais e em grupo, propor soluções e avaliar resultados.

A **acessibilidade metodológica do currículo** concretiza-se nessa diversificação de métodos, adotados em razão da necessidade de atendimento especial. Em relação à acessibilidade plena, diversas ações são realizadas pelo Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Inclusão (NAPI).

Em suma, a abordagem didático-metodológica, no conjunto das atividades acadêmicas do curso, favorece o aprimoramento da capacidade crítica dos estudantes, do pensar e do agir com autonomia, além de estimular o desenvolvimento de competências e habilidades profissionais em um processo permanente e dinâmico, estabelecendo a necessária conexão reflexiva sobre si e sobre a realidade circundante, em específico com temas contemporâneos, como ética, sustentabilidade e diversidade cultural, étnico-racial e de gênero.

O ensino digital é uma abordagem metodológica, na qual estudantes e educadores desenvolvem suas interações no ambiente digital, buscando o alinhamento das

formas de interação com os objetivos educacionais. Essa modalidade permite maior flexibilidade, maior acessibilidade e interatividade na disponibilização de material didático. Com a constante evolução das tecnologias, as atividades digitais envolvem tanto momentos para autoaprendizagem quanto momentos síncronos, ao vivo, onde educador e estudante podem interagir em tempo real. Estes momentos síncronos são gravados para que o estudante se aproprie das discussões quantas vezes quiser e quando lhe for mais apropriado, além de utilizarem recursos tecnológicos que dão dinamismo aos encontros e atividades.

A partir de uma proposta pedagógica contemporânea, com uso de tecnologia em um cenário digital de aprendizagem, o curso propõe uma formação personalizada dos estudantes para o desenvolvimento de competências, conhecimentos, habilidades e atitudes de forma integrada, relacionando todo o processo de ensino-aprendizagem a uma conexão forte com o mundo do trabalho.

A convicção da necessária reconexão entre os mundos educacional e do trabalho levou à inserção de ferramentas tecnológicas no processo de aprendizagem. Para isso, a Instituição e o curso utilizam a tecnologia, desde sua concepção, como ferramenta de aprimoramento da experiência de aprendizagem e aproximação do educador ao estudante. **Temos nas tecnologias digitais de comunicação e informação um recurso para o aprimoramento da experiência de aprendizagem e de apoio à materialização dos princípios do currículo.**

Os recursos digitais são atrativos e servem como instrumentos de envolvimento e desenvolvimento dos estudantes. Eles são cuidadosamente escolhidos tanto no momento de realização do encontro síncrono com o docente como na elaboração do material didático digital pelo Professor Curador. O ponto de partida para a tomada de decisão, em relação aos recursos digitais a ser utilizados, parte do Plano de Ensino da UCD, visando o atendimento de suas metas de compreensão. Nas Unidades Curriculares Digitais que demandam a mobilização de competências mais práticas, a instituição disponibiliza laboratórios virtuais de aprendizagem como um elemento imersivo no processo de ensino-aprendizagem.

A instituição tem a inovação como um de seus pilares e a entende como um processo contínuo e de construção coletiva que se concretiza em um currículo vivo e em movimento que, com o apoio das tecnologias, busca integrar as experiências da formação profissional àquelas oriundas da relação com o mundo fora da escola.

De acordo com Moran (2015), há três dimensões importantes do currículo para a inovação na educação híbrida: ênfase no projeto de vida dos estudantes; ênfase em valores e competências amplas; integração de tempos, espaços, metodologias, tecnologias em equilíbrio com aprendizagens individuais e grupais (MORAN, 2015, p.29).

Nos currículos integrados às Unidades Curriculares Digitais, provocam um movimento de cooperação profissional e de integração de pessoas e saberes, que refletem nas diferentes comunidades de aprendizagem, frequentadas pelos estudantes durante o seu percurso formativo, aproximando a experiência acadêmica da realidade social e profissional.

A personalização traduz a hibridez no currículo e revela o modo como entendemos a educação e o seu papel diante das mudanças sociais impactadas pelos avanços tecnológicos. A personalização é uma forma de acolher as individualidades dos estudantes, suas preferências, ritmos e formas de aprender, assim como apoiá-los em suas dificuldades.

Aprender e ensinar em currículos integrados tendo a personalização como premissa da educação é um desafio permanente, que exige dos educadores e gestores, disposição para compartilhar saberes, dúvidas e perspectivas, assim como para planejar em conjunto.

8. ESTRUTURA CURRICULAR

Para a elaboração dos conteúdos curriculares foram analisados diversos fundamentos teóricos, em que se considerou a preparação curricular e a análise da realidade operada com referenciais específicos. Os currículos integrados têm a Unidade Curricular (UC) como componente fundamental, organizadas em 4 eixos: **Formação Geral, Formação na Área, Formação Profissional e Formação Específica**, que se integram e se complementam, criando ambientes de aprendizagem que reúnem os estudantes sob variadas formas, conforme detalhado no percurso formativo do estudante. A partir da estruturação das **Unidades Curriculares**, são formadas “**comunidades de aprendizagens**”, cujos agrupamentos de estudantes se diversificam.

A flexibilidade do Currículo Integrado por Competências permite ao estudante transitar por diferentes comunidades de aprendizagem alinhadas aos seus respectivos eixos de formação. O percurso formativo é flexível, fluído, e ao final de cada unidade curricular o aluno atinge as competências de acordo com as metas de compreensão estudadas e vivenciadas ao longo do semestre.

Figura 1 – Comunidades de aprendizagem e diversidade de ambientes



Assim, durante o seu percurso formativo, o estudante desenvolve, de forma flexível e personalizada, conforme perfil do egresso, as competências, conhecimentos, habilidades e atitudes de trabalho em equipe, resolução de problemas, busca de informação, visão integrada e humanizada.

O itinerário é flexível, visto que as atividades extensionistas e as complementares de graduação possibilitam diferentes escolhas, assim como as outras atividades promovidas pela instituição. A organização do currículo, contempla os conteúdos previstos nas Diretrizes Curriculares Nacionais, e inclui, a articulação entre competências técnicas e socioemocionais, sendo este um dos grandes diferenciais do curso.

8.1. MATRIZ CURRICULAR

Curso:	Bacharelado em Nutrição					
Carga Horária Total:	3200Horas					
Tempo de Integralização (em semestres)	Mínimo 8 Máximo 13 Semestres					
Tipo	Denominação	CH Teórica	CH Prática	CH PRES	CH EAD	CH Total
Unidade Curricular	Biossistemas do corpo humano	140	20	160		160
Unidade Curricular	Saúde única	160			160	160
Vida & Carreira	Vida & Carreira	60			60	60
Tipo	Denominação	CH Teórica	CH Prática	CH PRES	CH EAD	CH Total
Unidade Curricular	Processos biológicos	140	20		160	160
Unidade Curricular	Alimentação e nutrição na saúde humana	160			160	160
Tipo	Denominação	CH Teórica	CH Prática	CH PRES	CH EAD	CH Total
Unidade Curricular	Mecanismos de agressão e defesa	140	20		160	160
Unidade Curricular	Tecnologia e análises de alimentos	80	80	160		160
Tipo	Denominação	CH Teórica	CH Prática	CH PRES	CH EAD	CH Total
Unidade Curricular	Core curriculum	160			160	160
Unidade Curricular	Nutrição clínica	80	80		160	160
Tipo	Denominação	CH Teórica	CH Prática	CH PRES	CH EAD	CH Total
Unidade Curricular	Nutrição, saúde e doença nas fases da vida	160			160	160
Unidade Curricular	Nutrição em saúde coletiva	160			160	160
Tipo	Denominação	CH Teórica	CH Prática	CH PRES	CH EAD	CH Total
Unidade Curricular	Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição	80	80		160	160
Unidade Curricular	Técnicas dietéticas e gastronomia	80	80	160		160
Tipo	Denominação	CH Teórica	CH Prática	CH PRES	CH EAD	CH Total
Unidade Curricular	Nutrição esportiva e estética	160			160	160
Estágio	Estágio curricular supervisionado - ciclo I	20	200	220		220
Tipo	Denominação	CH Teórica	CH Prática	CH PRES	CH EAD	CH Total
Estágio	Estágio curricular supervisionado - ciclo II	20	420	440		440
TCC	Trabalho de conclusão de curso			40		40
RESUMO DOS COMPONENTES CURRICULARES				CH PRES	CH EAD	CH Total
UNIDADES CURRICULARES				480	1600	2.080
VIDA & CARREIRA				0	60	60
EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA				320	0	320
ATIVIDADES COMPLEMENTARES				40	0	40
ESTÁGIO				660	0	660
TCC				40	0	40
CH TOTAL				1540	1660	3.200

De acordo com o Decreto nº 9.057 de 25 de maio de 2017 nos cursos de graduação EAD da instituição, além das possibilidades de interação síncronas e assíncronas entre os atores pedagógicos, há atividades presenciais que podem acontecer no território do estudante, na IES, nos polos de educação a distância ou em ambiente profissional.

Dentre os componentes curriculares com desdobramento presencial, destaca-se o estágio curricular supervisionado, cuja execução obedece a Diretriz Curricular

Nacional (DCN) do curso, promove a relação teoria e prática e contempla a articulação entre o currículo e aspectos práticos da profissão. O estudante é assistido, de forma síncrona e assíncrona, durante todo o semestre, por um professor e um tutor que trabalham em parceria na condução deste componente curricular. Cabe ao professor orientar sobre os aspectos pedagógicos e da profissão e ao tutor apoiar o estudante nos elementos com enfoque mais administrativos do estágio. Também é atribuição do professor, acompanhar o estudante durante o período de execução do estágio obrigatório no campo de prática. Professores e tutores se comunicam, organizam e se conectam via AVA. Adicionalmente, utilizam um chat específico no Microsoft Teams, onde se comunicam entre eles, assim como com a respectiva área do conhecimento, gestores acadêmicos dos cursos EAD e time responsável pelos estágios. Há ainda materiais assíncronos de apoio ao estudante tais como FAQ, Manual e Regulamento de Estágio.

Além dos estágios e das atividades de extensão, quando a defesa de trabalho de conclusão está prevista para acontecer de forma presencial as apresentações são realizadas na sede da instituição da IES e/ou nos polos de educação a distância ou em ambiente profissional, conforme a respectiva Diretriz Curricular Nacional.

8.2. BUSCA ATIVA

A prática pedagógica denominada “**busca ativa**” consiste em uma metodologia ativa de ensino-aprendizagem na qual se busca o desenvolvimento de competências, conhecimentos, habilidades e atitudes por meio de ações dos estudantes, **orientadas e supervisionadas pelos educadores das respectivas Unidades Curriculares Digitais**, com a finalidade de ampliar e problematizar a abordagem dos temas ministrados nos diversos ambientes de aprendizagem, trazendo à discussão novos elementos, promovendo uma reflexão crítica, ética e responsável sobre o tema e sobre o seu impacto na realidade de cada estudante e as possíveis respostas aos problemas da atualidade.

O estudante não é visto como um sujeito passivo, que apenas recebe informações e conhecimentos, mas sim como um **sujeito ativo**, incentivado a buscar outros pontos

de vista e gerar suas significações, contribuindo para a ampliação e aprofundamento dos conhecimentos construídos.

Na prática, a busca ativa se concretiza por meio da pesquisa orientada em diversos tipos de formatos e linguagens, considerando a personalização do ensino, as individualidades dos estudantes e seus interesses, além da promoção da compreensão e da apropriação de linguagens, signos e códigos da área.

Com a busca ativa pretende-se despertar o interesse do estudante em relação aos temas propostos pelos educadores nas Unidades Curriculares, tornando-os mais independentes na busca do conhecimento, o que contribui inclusive com seu desenvolvimento profissional. Ao se tornar um hábito, a busca ativa perpetua o aprimoramento das competências, através da capacidade de seleção e identificação da relevância de um certo conteúdo a ser trabalhado.

Cabe aos professores de cada Unidade Curricular Digital propor as atividades acadêmicas relacionadas à busca ativa, informando as diferentes possibilidades aos estudantes com vistas a autonomia intelectual dos mesmos.

Os projetos dos cursos fomentam a pesquisa como metodologia de ensino-aprendizagem, por meio da **Busca Ativa** que engaja os estudantes na construção de suas aprendizagens, pelo trabalho de curadoria educacional, **orientada por projetos** cujos princípios norteadores são a pesquisa e a investigação ativa, além de fomentar a utilização dos recursos da plataforma Ulife (o ambiente virtual de aprendizagem da IES) em todas as suas funcionalidades.

Os conteúdos da Busca Ativa são inseridos no Ulife, o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) institucional que visa à mediação tecnológica do processo de ensino-aprendizagem nos cursos.

8.3. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O estágio é um ato educativo, com desdobramento presencial, que oportuniza a preparação profissional por meio da vivência na área do curso em consonância com os conhecimentos adquiridos. É nele que o estudante poderá explorar seu potencial,

desenvolver competências, habilidades e atitudes importantes para sua formação profissional e aplicar seus conhecimentos na prática.

O estágio supervisionado foi instituído pela Lei Nº 6.494/1977, atualmente é regulamentado pela Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, respeitadas as normas editadas pelo Conselho Nacional de Educação e Conselhos de Profissão e, ainda, atendendo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso.

Conforme legislação supra, o estágio poderá ocorrer em duas modalidades: obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação dos documentos normativos que regem o curso, cuja distinção é apresentada a seguir:

- **Estágio supervisionado obrigatório** é aquele presente como componente curricular obrigatório na matriz curricular do curso e cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção do diploma; e
- **Estágio supervisionado não-obrigatório** é aquele desenvolvido como atividade opcional e, por isso, não está presente na matriz curricular, não sendo um requisito para aprovação e obtenção do diploma. Deve, obrigatoriamente, compatibilizar-se com o horário escolar, não prejudicando as atividades acadêmicas do estudante conforme determina a Lei de Estágio.

As atividades do estágio supervisionado – obrigatório e não-obrigatório – devem estar necessariamente ligadas às competências do perfil do egresso do curso.

A matriz curricular do curso contempla o estágio supervisionado como atividade obrigatória a ser cumprida, em função das exigências decorrentes da própria natureza da habilitação ou qualificação profissional. O deferimento da matrícula na UC de Estágio Supervisionado será formalizado por meio da assinatura do Termo de Compromisso de Estágio e do Termo de Convênio pelos representantes legais da Instituição de Ensino.

O Estágio é um componente acadêmico determinante da formação profissional, uma vez que representa a principal oportunidade para o discente ampliar, na prática, o que foi estudado, permitindo a integração das unidades curriculares que compõem o currículo acadêmico, dando-lhes unidade estrutural e testando-lhes o nível de

consistência e grau de entrosamento. Propicia o desenvolvimento da postura profissional e preparar os futuros egressos para novos desafios, facilitando a compreensão da profissão e aprimorando habilidades atitudinais relativas aos valores morais e éticos.

Compete ao professor supervisor de estágio acompanhar o cumprimento mínimo das horas de atividades relacionadas ao currículo, bem como avaliar todo o seu desenvolvimento, realizando a supervisão da produção de registros reflexivos e de outras avaliações periódicas das etapas, que culminam na apresentação de um relatório final de estágio.

O acompanhamento às unidades concedentes será organizado pelo responsável pelos estágios da IES. A unidade concedente será responsável em indicar um supervisor de estágio, sendo ele um funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário. O estudante deverá realizar a apresentação periódica de relatório de atividades, em prazo não superior a seis meses. O relatório deverá ser entregue na instituição de ensino ao responsável pelo estágio, assinado pelo supervisor da unidade concedente e pelo estudante.

A avaliação do estágio será realizada pelo orientador, levando em consideração: avaliação do Supervisor de Estágio; orientações realizadas; nota do Relatório Final.

8.4. TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso, na forma definida nas Diretrizes Nacionais Curriculares e no Projeto Pedagógico do Curso, é um momento de síntese e expressão da totalidade da formação profissional. É o trabalho no qual o estudante sistematiza o conhecimento resultante de um processo investigativo, originário de uma indagação teórica, gerada a partir da prática do estágio ou dos trabalhos de investigação elaborados no decorrer do curso. Este processo de sistematização deve apresentar os elementos do trabalho profissional em seus aspectos teóricos, metodológicos e operativos, dentro dos padrões acadêmicos exigidos. O trabalho de

conclusão de curso é regulamentado por resolução aprovada pelo Conselho Superior desta Instituição de ensino.

O TCC é uma atividade obrigatória do curso de Nutrição com uma carga horária de 40 horas e visa fortalecer as áreas de referência do curso, consistindo em uma atividade pertencente a um projeto relacionado às áreas de concentração do curso, previamente definido pelo NDE e aprovado pelo Colegiado de Curso.

O estudante terá um prazo de, no máximo, 15 dias para a entrega da versão corrigida do TCC, juntamente com cópia eletrônica, já com as alterações sugeridas pela banca examinadora, deverão ser entregues aos respectivos orientadores para conferência e aval de validação da nota.

8.5. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DA GRADUAÇÃO (ACGS)

As atividades complementares são práticas acadêmicas obrigatórias de múltiplos formatos, com o objetivo de complementar a formação do estudante, ampliar o seu conhecimento teórico-prático com atividades extraclasse, fomentar a prática de trabalho entre grupos e a interdisciplinaridade, estimular as atividades de caráter solidário e incentivar a tomada de iniciativa e o espírito empreendedor dos estudantes. Essas atividades poderão ser realizadas dentro ou fora da Instituição, desde que reconhecidas e aprovadas pela IES como úteis à formação do estudante. Essas práticas se distinguem das unidades curriculares que compõem o currículo pleno de cada curso.

O estudante do curso de Nutrição deverá contabilizar 40 horas de atividades complementares. O modelo pedagógico Institucional prevê a categorização das atividades complementares, levando-se em consideração agrupamentos de ações similares que promovam a experiência a ser reconhecida, a título norteador, quais sejam: experiências de ensino e aprendizagem; experiências de pesquisa e produção científica; experiências culturais e desportivas; experiências administrativas e de representação estudantil; experiências de inovação tecnológica; experiências internacionais e experiências no mundo do trabalho.

As atividades complementares serão ofertadas de acordo com as diretrizes para esse curso, e algumas atividades serão oferecidas pela instituição para a formação complementar do estudante, com o objetivo de ampliar seu conhecimento teórico-prático, relacionadas ao desenvolvimento de determinadas competências aliadas ao currículo do curso.

8.6. EMENTÁRIO

BIBLIOGRAFIA - CORE CURRICULUM
ÉTICA E LÓGICA
Tipos e possibilidades do conhecimento. Produção de respostas a partir das dúvidas - do mito ao logos. Conhecimento e Ética. Noções de lógica matemática. Uso do raciocínio matemático na organização social. Quantificadores e conectivos. Implicações, negações e equivalências. Tabelas tautológicas. Modelos éticos e lógicos em uma perspectiva histórica. Contribuição da lógica para o debate ético e para a análise de problemas. Solução de problemas contemporâneos em situações complexas e em momentos de crise.
CULTURA E ARTES
Conceitos de cultura e arte. Inter-relações entre sociedade, cultura e arte. Identidades culturais. Cultura e relações interpessoais. Cultura e arte sob a perspectiva da ideologia. Cultura, arte, política e direitos humanos. Cidadania cultural. Paradigma da diversidade cultural. Inclusão pela cultura e para a cultura. Cultura e arte no tempo histórico. Cultura e território. Dimensões sustentáveis da cultura. Culturas brasileiras. Cultura e arte sob a perspectiva das relações étnico-raciais. Expressões e manifestações culturais e artísticas. Indústria cultural. Ética e estética. Relações entre gosto e saber. Feio versus bonito. Beleza. Radicalidade e transgressão. As linguagens da arte na realização cotidiana. O ser artístico e o ser artista. Criação, produção, circulação e fruição das artes. Arte e sustentabilidade. Inclusão pela arte. Cultura, arte e pensamento complexo. Cultura e arte na construção do ethos profissional. Vivências culturais. Vivências artísticas.
MEIO AMBIENTE, SUSTENTABILIDADE E ANÁLISE SOCIAL
Construção de uma visão macro de questões sociais, políticas, econômicas, culturais, e sua relação com o desenvolvimento humano e o equilíbrio ambiental. Tecnologia, inovação, educação ambiental, ética socioambiental, novas formas de consolidação dos direitos humanos, diversidade étnico racial, questões de gênero, processos de exclusão e inclusão social, pactos para o desenvolvimento sustentável. Criação de uma nova perspectiva destas relações e para a adoção de novas posturas individuais e coletivas voltadas à construção de uma sociedade mais justa e sustentável.
INGLÊS INSTRUMENTAL E PENSAMENTO DIGITAL
Vivemos diversas revoluções simultâneas: Cognitiva, Científica, Industrial e Tecnológica. Nesse cenário, a língua inglesa se mostra como uma importante ferramenta de apoio e meio de acesso a esses múltiplos saberes que envolvem o pensamento digital. O Core Curriculum de Inglês Instrumental e Pensamento Digital

abordará estratégias e técnicas de leitura e interpretação de textos em inglês para analisar e discutir sistemas digitais de informação e comunicação. Serão abordados temas como: Inteligência Artificial, Pensamento digital e Análise de Dados. Sociedade digital. A revolução tecnológica. Indústria 4.0. Internet das Coisas, com vistas ao desenvolvimento das habilidades de leitura na língua inglesa.

PORTUGUÊS E LIBRAS

Língua Portuguesa e Língua Brasileira de Sinais: fundamentos, metodologias e tecnologias para comunicação. Diversidade dos gêneros textuais e literários. Concepções e estratégias de leitura e escrita. História dos direitos humanos; cidadania e democracia. Inclusão social e escolar; multiculturalismo, multiculturalidade, diversidades: étnico-racial, sexualidade e gênero. Políticas públicas de inclusão e suas bases legais específicas: PNE e BNCC. A argumentação nos textos orais e escritos. Libras como facilitador da inclusão. Libras: módulo básico, particularidades e práticas.

SAÚDE INTEGRAL E AMPLIAÇÃO DA CONSCIÊNCIA

Concepções de saúde e de saúde integral: práticas integrativas e complementares, alimentação saudável, saúde do sono, saúde mental e atividade física. Relação entre doenças crônicas não transmissíveis e estilo de vida. Políticas de promoção à saúde. Determinantes sociais em saúde. Anatomia e fisiologia básica do sistema nervoso central e conexões com o comportamento humano e as emoções. Abordagem multissistêmica, fisiológica e o gerenciamento do estresse: Modelagem do comportamento humano. Mindfulness. Emoção, assinaturas emocionais, sentimentos e razão. Bem-estar e qualidade de vida: estratégias individuais e coletivas. Consciência e atenção plena: autoconsciência e competências autorregulatórias. Neurociência e neuropsicologia das emoções. Competências socioemocionais, relacionamentos interpessoais e comunicação não violenta. Transcendência humana: atitude mental positiva e fluida. Hierarquia e competências socioemocionais e suas relações com tomada de decisões. Consciência de sujeitos, profissionais e cidadãos. Responsabilidade social e ambiental. Direitos humanos, diversidade, igualdade e justiça social. Paz positiva e cultura de paz.

NOVA ECONOMIA E ESPAÇO URBANO

Estudo das relações entre dinâmicas de poder e ocupação do território no mundo globalizado. Cidades globais como polos de poder econômico e político. A distinção entre fronteiras políticas e fluxos econômicos como desafios para a política internacional. Fundamento da economia urbana e regional. Externalidades e economias de aglomeração. Migrações de corpos e cérebros. City branding. O que é marca-lugar? Condições para a diversidade urbana. Economia 4.0, realidade digital e o mundo do trabalho. Políticas públicas para criação de novos negócios, profissões, e espaço para o surgimento de PMEs, em decorrência da informatização dos produtos e serviços. Fundamentos da economia urbana e regional. Direito à cidade, gentrificação e liberdade urbana.

BIBLIOGRAFIA – BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
Alimentação e nutrição na saúde humana

Introdução à Nutrição e a cultura alimentar. História da alimentação e nutrição no mundo e no Brasil. Antropologia da Alimentação e Nutrição. Direito Humano à alimentação.. Macronutrientes e fibras: definição, classificação, funções, fontes alimentares, digestão, absorção e metabolismo. Micronutrientes: definição, classificação, funções, fontes alimentares, carências, toxicidade, biodisponibilidade, digestão, absorção e metabolismo. Água: funções, necessidades e recomendações.. Água: funções, necessidades e recomendações.. Propriedades funcionais dos alimentos. Avaliação do estado nutricional: Peso, estatura, Índice de Massa corporal, circunferência da cintura. Diagnóstico nutricional.. Necessidade energética e de nutrientes, recomendações nutricionais (DRIs).. Prescrição dietética para indivíduos saudáveis. Cálculo, análise e adequação do plano alimentar com base nas recomendações do Guia alimentar para a população brasileira e pirâmide alimentar adaptada à população brasileira e das DRIs para indivíduos saudáveis.. Educação Alimentar e nutricional para indivíduos saudáveis.. Alimentação e sustentabilidade. Guias alimentares para a população brasileira, pirâmide adaptada à população brasileira e My plate. Leis da alimentação..

Bibliografia Básica

ROSSI, Luciana; POLTRONIERI, Fabiana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735476>

COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. Barueri, SP : Manole, 2020. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555761115>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva, AQUINO, Rita de Cássia de (org.). **Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável**. Barueri, SP : Manole, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448670>

Bibliografia Complementar

CAVEIÃO, Cristiano; GARCIA, Ivana de França; RODRIGUES, Izabelle Cristina Garcia. **Humanização em serviços de saúde**. Curitiba: Intersaberes, 2021. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/186636>.

ROSS, A. Catharine *et al.* **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11. ed. Barueri: Manole, 2016. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520451670>

GARCIA, Rosa Wanda Diez, MANCUSO, Ana Maria Cervato. **Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527732512>

CARDOSO, Marly Augusto, SCAGLIUSI, Fernanda Baeza. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735599>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3. ed. Barueri: Manole, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520462423>

Biosistemas do corpo humano

Embriologia e desenvolvimento humano. Aspectos morfológicos do desenvolvimento. Aspectos funcionais do desenvolvimento. Análise morfofuncional dos sistemas corporais. Processos de controle homeostático. Circulação. Respiração. Digestão. Secreção. Reprodução. Regulação e controle dos fenômenos físico-químicos. Regulação e controle das funções vitais. Características histológicas dos tecidos epiteliais. Características histológicas dos tecidos conjuntivos. Características histológicas dos tecidos muscular e nervoso. Relação das estruturas, órgãos e sistemas com distúrbios observados no corpo humano.

Bibliografia Básica

ABRAHAMSOHN, Paulo. *Histologia*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. E-book. Disponível em: [https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527730105/epubcfi/6/10\[vnd.vst.idref=copyright\]!/4/22/2@0:0](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527730105/epubcfi/6/10[vnd.vst.idref=copyright]!/4/22/2@0:0).

SADLER, T.W. Langman, *embriologia médica*. 13.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. E-book. Disponível em: [https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527729178/epubcfi/6/10\[vnd.vst.idref=copyright\]!/4/38@0:13.1](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527729178/epubcfi/6/10[vnd.vst.idref=copyright]!/4/38@0:13.1).

TORTORA, Gerard J. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582713648>

Bibliografia Complementar

LOBATO, Glauber de Araujo Barroco. **Educação e as relações étnico-raciais**. Formiga (MG): MultiAtual, 2021. Disponível em: <https://zenodo.org/record/4646454#.Yvwnk3bMLIU>

AIRES, Margarida de Mello. *Fisiologia*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2141-7/pageid/2>

CARVALHO, Fernandes F. *A célula*. 3. ed. Barueri: Manoele, 2013. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520435786/pageid/0>

HANKIN, Mark H. *Anatomia clínica: uma abordagem ao estudo de caso*. Porto Alegre: AMGH, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580554250/pageid/0>

WOLF, Heidegger. *Atlas de anatomia humana*. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2162-2/pageid/0>

Mecanismos de agressão e defesa

Caracterização da morfologia e aspectos patogênicos associados aos agentes agressores (vírus, fungos, bactérias, parasitas). Mecanismos de virulência de agentes biológicos. Participação de agentes biológicos no processo infeccioso. Relações entre infecção e inflamação. Caracterização da resposta imune humana. Relações entre os mecanismos de agressão e defesa. Biossegurança e profilaxia. Imunoterapia. Resistência bacteriana e imunoprofilaxia.

Bibliografia Básica

COICO, Richard. *Imunologia*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2341-1>

COURA, José Rodrigues. **Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2275-9>

HINRICHSEN, Sylvia Lemos. **Biossegurança e controle de infecções: risco sanitário hospitalar**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734288>

Bibliografia Complementar
PEREIRA, Alessandro Sanches; DALBELO, Thalita Dos Santos. Impactos ambientais e sustentabilidade . São Paulo: Senac São Paulo, 2018. E-book. Disponível em: https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?page=1&section=0#/legacy/9788539613205
HOFLING, José Francisco. Microscopia de luz em microbiologia: morfologia bacteriana e fúngica . Porto Alegre: Artmed, 2008. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536315966
MADIGAN, T., M. Microbiologia de Brock . 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582712986
REY, Luís. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais . 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2027-4
SANTOS, Norma Suely de O. Virologia humana . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527738354
Nutrição clínica
Áreas de atuação e atribuições em nutrição clínica. Fisiopatologia, avaliação do estado nutricional de indivíduos enfermos, diagnóstico nutricional, necessidade energética, recomendação de nutrientes e prescrição dietoterápica, considerando os diferentes contextos culturais e sociais nos quais os indivíduos estão inseridos. Doenças e alterações do Trato Gastrointestinal e glândulas anexas. DCNT (Diabetes Mellitus, Obesidade, Hipertensão arterial Sistêmica, Síndrome Metabólica. Sistema cardiovascular. Sistema pulmonar). Doença Renal crônica. Alterações endócrinas. Doenças Reumáticas. Doenças Neurológicas. Câncer. Estresse metabólico agudo (trauma, sepse, queimadura, síndrome da imunodeficiência adquirida). Terapia Nutricional Oral, Enteral e Parenteral. Suplementação nutricional. Triagem nutricional. Farmacologia, fitoterapia, interação fármaco x nutriente e interação fármaco x fitoterápico, considerando as particularidades e disponibilidades de matérias primas de cada local e etnia.
Bibliografia Básica
ROSSI, Luciana; POLTRONIERI, Fabiana. Tratado de nutrição e dietoterapia . Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735476
CUPPARI, L. Guia de Nutrição Clínica no Adulto . Barueri: Manole, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520438237
MUTTONI, Sandra. Patologia da nutrição e dietoterapia . Porto Alegre: SAGAH, 2017. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013/ .
Bibliografia Complementar
LOBATO, Glauber de Araujo Barroco. Educação e as relações étnico-raciais . Formiga (MG): MultiAtual, 2021. Disponível em: https://zenodo.org/record/4646454#.Yvwnk3bMLIU
MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação Nutricional na Prática Clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2378-7
WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 5. ed. 2017. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/169002
PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth Machado; YONAMINE, Glauce Hiromi; VON ATZINGEN, Maria C. (org.) Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia . Barueri: Manole, 2015. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452417

WIDTH, Mary; REINHARD, Tonia. Nutrição Clínica Manual de Sobrevivência . 2. ed. 2018. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733670
Nutrição em saúde coletiva
Atribuições, Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e áreas de atuação em saúde coletiva. Atuação do nutricionista na promoção de saúde e prevenção de agravos nos níveis de atenção em saúde. Transição nutricional. Políticas Públicas e Programas de Alimentação e Nutrição, Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Soberania Alimentar no Brasil e no mundo. Sistemas Agroalimentares e Sustentabilidade. Produção e abastecimento de alimentos nas diferentes culturas. Educação em saúde e estratégias de educação alimentar e nutricional para epidemiologia e bioestatística aplicadas à nutrição. Epidemiologia e bioestatística aplicadas à nutrição. Segurança Alimentar e Nutricional, considerando as diversidades culturais e étnico raciais.
Bibliografia Básica
CAMPOS, Moreira Taís D. Saúde coletiva . São Paulo: SAGAH, 2018. Disponível: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595023895/pageid/10
ORDONEZ, Ana Manuela; PAIVA, Andrei Valerio. Políticas Públicas de alimentação e Nutrição . Rio de Janeiro: Atheneu, 2019. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595020290/pages/recent
ROSSI, Luciana; POLTRONIERI, Fabiana. Tratado de nutrição e dietoterapia . Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735476
Bibliografia Complementar
CAVEIÃO, Cristiano; GARCIA, Ivana de França; RODRIGUES, Izabelle Cristina Garcia. Humanização em serviços de saúde . Curitiba: Intersaberes, 2021. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/186636
CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; FIORE, Elaine Gomes; REDOLFI, Solange Cavalcante da Silva. Guia de Segurança Alimentar e Nutricional . Barueri: Manole, 2015. Disponível: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448816/pageid/0
PAIM, Jairnilson Silva; ALMEIDA FILHO, Naomar. Saúde coletiva: teoria e prática . Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2014. Disponível: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786557830277
TADDEI, José Augusto de A. C. Jornadas Científicas do Nisan: Núcleo Interdepartamental de Segurança Alimentar e Nutricional 2008/2009 . Barueri: Manole, 2013. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788578681050/pageid/0
SARTI, Flavia Mori; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos . Barueri: Manole, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520455616/
Nutrição, saúde e doença nas fases da vida

Caracterização e conceituação dos diferentes ciclos da vida: Gestante, Lactante, Lactente, Criança, Adolescente, Adulto e Idoso. Necessidades nutricionais nos ciclos da vida. Aspectos fisiológicos, culturais e biopsicossociais nos ciclos da vida de indivíduos e grupos populacionais saudáveis. Plano alimentar para indivíduos saudáveis e enfermos dos diferentes ciclos da vida. Aleitamento materno, artificial e alimentação complementar nas diferentes culturas e nos diferentes contextos. Banco de leite humano. Ferramentas de triagem nutricional. Avaliação nutricional levando em consideração as diferentes raças e etnias. Diagnóstico nutricional com base na avaliação nutricional de gestantes, lactentes, lactantes, crianças, adolescentes e idosos. Comportamento alimentar (atitude e comportamento alimentar, hábito alimentar nas diferentes culturas, comer com atenção plena (mindful eating), comer intuitivo, fatores que influenciam na escolha dos alimentos. Transtornos alimentares. Doenças na gestação: Diabetes mellitus, Anemia ferropriva e megaloblástica, Hipertensão arterial, Pré-eclâmpsia e eclâmpsia. Erros inatos do metabolismo. Doenças na infância e adolescência: Desnutrição, obesidade e anemia ferropriva. Terapia nutricional nas alterações fisiopatológicas materno infantil. Sistematização do cuidado em nutrição. Direitos humanos e alimentação.

Bibliografia Básica

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato, COMINETTI, Cristiane. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2.ed. Barueri, SP : Manole, 2020. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555761764>

ROSSI, Luciana; POLTRONIERI, Fabiana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735476>

DOS GOMES, Clarissa Emília T.; SANTOS, Eliane Cristina. **Nutrição e Dietética**. São Paulo: Saraiva, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521152/>.

Bibliografia Complementar

LOBATO, Glauber de Araujo Barroco. **Educação e as relações étnico-raciais**. Formiga (MG): MultiAtual, 2021. Disponível em: <https://zenodo.org/record/4646454#.Yvwnk3bMLIU>

ALVARENGA, Marle, FIGUEIREDO, Manoela, TIMERMAN, Fernanda, ANTONACCIO, Cynthia. **Nutrição Comportamental**. 2. ed. Barueri, SP : Manole, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520456163>

RIBEIRO, Sandra Maria Lima, MELO, Camila Maria de, TIRAPEGUI, Julio. **Avaliação nutricional : teoria e prática**. 2. ed. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733694>

ALVARENGA, Marle, SCAGLIUSI, Fernanda Baeza, PHILIPPI, Sonia Tucunduva (orgs). **Nutrição e Transtornos Alimentares: Avaliação e Tratamento**. Barueri, SP: Manole, 2011. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520442647>

STUMP, Sylvia Escott; [tradução Fabiana Buassaly]. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. Barueri, SP : Manole, 2011. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452011>

Nutrição esportiva e estética

Transtornos alimentares em desportistas, atletas e nas desordens estéticas. Nutrição funcional, respeitando a diversidade alimentar e hábitos alimentares de diferentes regiões e populações. Hidratação e equilíbrio hidroeletrólítico. Fomentando a capacidade de reflexão crítica dos acadêmicos quanto às diferentes realidades sociais, econômicas e raciais que permeiam as práticas alimentares da população brasileira. Classificação, inserção e atuação do Nutricionista na área de nutrição em esportes, exercício físico e estética. Demandas metabólicas e fisiológicas das diferentes modalidades esportivas, em desportistas e atletas. Fisiopatologia das desordens estéticas. Compostos bioativos voltados as desordens estéticas. Avaliação nutricional e avaliação antropométrica. Conduta nutricional e planejamento dietético/dietoterápico nas diferentes modalidades esportivas (individuais e coletivas) e nas desordens estéticas considerando os diferentes contextos culturais e sociais onde os atletas estão inseridos, respeitando a cultura e diversidade alimentar do atleta, bem como preferências alimentares e estilos de vida, desenvolvendo uma educação crítica, que acolhe o debate racial no âmbito da alimentação. Educação alimentar e nutricional para as diferentes modalidades esportivas e na estética, em concordância com diferentes públicos, abordando a educação nutricional respeitando as diferentes culturas presentes no país, como as culturas Afro-brasileira, Africana e Indígena.. Recursos ergogênicos, suplementos alimentares e doping.

Bibliografia Básica

ROSSI, Luciana; POLTRONIERI, Fabiana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735476>

BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. Barueri, SP: Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448502/pageid/0>

VENTURI, Ivonilce; SANT'ANNA, Lina C. **Nutrição aplicada à estética**. Porto Alegre: SAGAH, 2020. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492687/>.

Bibliografia Complementar

LOBATO, Glauber de Araujo Barroco. **Educação e as relações étnico-raciais**. Formiga (MG): MultiAtual, 2021. Disponível em: <https://zenodo.org/record/4646454#.Yvwnk3bMLIU>

MCARDLE, William D. **Nutrição para o Esporte e o Exercício**. 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527737890>

MUTTONI, Sandra. **Nutrição na prática esportiva**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020030/>.

MARTINS, Cristina. **Diagnósticos em nutrição**. Porto Alegre: Artmed, 2017. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713433/>.

SCHNEIDER, Aline Peter. **Nutrição Estética**. São Paulo: Atheneu, 2010. <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/173990/pdf/0>

Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição

Sustentabilidade em UAN, abordando educação ambiental e direitos humanos. História e atribuições do nutricionista nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e no Lactário. Perfil gestor e tipos de gestão de UAN. Legislações pertinentes a área de alimentação e nutrição. Programa de alimentação do Trabalhador. Planejamento, organização e fluxogramas de UAN e lactário. Segurança alimentar e nutricional. Gestão do processo produtivo de refeições. Gestão de suprimentos. Gestão de pessoas respeitando os aspectos culturais, como as culturas Afro-brasileira, africana e indígena, de gênero e a terceira idade. Contratos, gestão financeira e dos resultados. Planejamento físico funcional de UAN e de lactário. Ergonomia. Empreendedorismo. Programas de qualidade em UAN. Marketing em alimentação e nutrição.

Bibliografia Básica

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520449820>

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração: uma visão abrangente da moderna administração das organizações**. 10. ed., rev. e atual. – São Paulo: Atlas, 2020. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597024234>

VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; AL., et. Higiene e controle sanitário de alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/>.

Bibliografia Complementar

PEREIRA, Alessandro Sanches; DALBELO, Thalita Dos Santos. **Impactos ambientais e sustentabilidade**. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. Disponível em: <https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?page=2§ion=0#/legacy/9788539613205>

MUTTONI, Sandra. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre : SAGAH, 2017. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595020450>

ORDONEZ, Ana M.; PAIVA, Andrei V. Políticas públicas de alimentação e nutrição. Porto Alegre: SAGAH, 2017. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020290/>.

IIDA, Itiro. **Ergonomia Projeto e Produção**. 2.ed. rev.ampl. São Paulo: Edgard Blücher, 2005. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521215271>

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; LOPES, José Aurélio Claro. **Restaurantes Sustentáveis: um Futuro em Comum**. São Paulo: Atheneu, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/168117>

Processos biológicos

Origem, estrutura, função e evolução das células. Membranas, citoplasma, organelas e estruturas subcelulares. Organização estrutural e funcional de procariontes e eucariontes, tipos celulares com ênfase na especificidade e caracterização funcional. Propriedades físico-químicas da água, ácidos, bases, pH e tampões fisiológicos. Estrutura e organização do genoma, estrutura do núcleo e dos ácidos nucleicos (DNA e RNA). Transmissão das informações genéticas. Replicação, transcrição e tradução e a importância biológica das mutações. Hereditariedade, genética mendeliana e padrões de herança. Anomalias cromossômicas. Ciclo celular e apoptose. Caracterização bioquímica, estrutural e funcional dos aminoácidos, proteínas, carboidratos e lipídios. Rotas bioquímicas catabólicas e anabólicas que envolvem carboidratos, lipídios e proteínas no estado de jejum e alimentado. Bioenergética e termodinâmica das vias bioquímicas. Integração das rotas metabólicas.

Bibliografia Básica

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Histologia Básica: Texto & Atlas . 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732178/ .
SACKHEIM, George I.; LEHMAN, Dennis D. Química e bioquímica para ciências biomédicas . 8.ed. Barueri, SP: Manole, 2001. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520442500/ .
SCHAEFER, G. Bradley; THOMPSON, James. Genética Médica: uma abordagem integrada . Porto Alegre: AMGH, 2015. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580554762/ .
Bibliografia Complementar
LOBATO, Glauber de Araujo Barroco. Educação e as relações étnico-raciais . Formiga (MG): MultiAtual, 2021. Disponível em: https://zenodo.org/record/4646454#.Yvwnk3bMLIU
ROBERTIS, Edward M D.; HIB, José. Biologia celular e molecular . 16. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2386-2/ .
DE PAOLI, Severo (org.). Citologia e Embriologia . São Paulo: Pearson, 2014. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/22143 .
VARGAS, Lúcia Rosane Bertholdo. (org.). Genética Humana . São Paulo: Pearson, 2014. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/22147
MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2782-2/
Saúde Única
Interface entre saúde humana, animal e ambiental. Saúde, saúde única e qualidade de vida. Ética/bioética aplicada à saúde única. Instrumentos epidemiológicos e estatísticos de diagnóstico de saúde coletiva. Lógica estrutural dos estudos epidemiológicos. Vigilância e transição epidemiológica. Territorialização e área de abrangência. Indicadores de saúde da população. Políticas públicas de saúde. Sistema Único de Saúde (SUS) no Brasil. Evolução histórica da saúde coletiva no Brasil. Princípios e diretrizes do SUS. Lei 8080. Reforma Sanitária. Processos de saúde e doença no âmbito do SUS. Poluição e mudanças climáticas. Impactos de mudanças ambientais na saúde humana e animal. Saúde e desastres ambientais. Gestão de resíduos e impactos na saúde: da classificação à educação continuada. Logística reversa. Pegada ecológica. Desenvolvimento econômico e social.
Bibliografia Básica
FREIRE, Caroline. Política nacional de saúde: contextualização, programas e estratégias públicas . São Paulo: Érica, 2015. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521220
PELICIONI, Maria Cecília Focesi. Educação e promoção da saúde: teoria e prática . 2.ed. Rio de Janeiro: Santos, 2018. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527734745
PHILIPPI JUNIOR, Arlindo; PELICIONI, Maria Cecília Focesi. Educação ambiental e sustentabilidade . 2.ed. Barueri: Manole, 2014. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520445020
Bibliografia Complementar
GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela Brassea. Epidemiologia: indicadores de saúde e análise de dados . São Paulo: Érica, 2014. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536520889

MONTIJO, Karina Maxeniuc Silva. Processos de saúde: fundamentos éticos e práticas profissionais. São Paulo: Érica, 2014. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536510965
OLIVEIRA, Fatima Bayma; KASZNAR, Istvan Karoly (orgs.). Saúde, previdência e assistência social: políticas públicas integradas, desafios e propostas estratégicas. São Paulo: Pearson, 2007. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/361
PHILIPPI JUNIOR, Arlindo; GALVÃO JUNIOR, Alceu de Castro (org.). Gestão do saneamento básico: abastecimento de água e esgotamento sanitário. Barueri, SP: Manole, 2012. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520444122
PHILIPPI JUNIOR, Arlindo (ed.). Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2018. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555761337
Técnicas dietéticas e gastronomia
Direitos e deveres do graduando e do profissional frente ao meio ambiente.. História da gastronomia do Brasil e a influência cultural Afro-brasileira, Africana, Portuguesa e Indígena. Técnica Dietética na Ciência da Nutrição. Aplicação da técnica dietética nas áreas de atuação do nutricionista, abordando os direitos e deveres do graduando e do profissional frente à sociedade. Reflexões e estudos sobre: suas relações de trabalho e questões éticas, diversidade cultural, de gênero e étnico-racial na sociedade e nas empresas. Papel do nutricionista no acolhimento as patologias e papel do nutricionista na promoção de saúde e acolhimento à terceira idade. Técnicas e procedimentos de seleção, aquisição, mensuração, pré-preparo, preparo e distribuição dos diferentes grupos de alimentos. Indicadores culinários. Planejamento e desenvolvimento de fichas técnicas. Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades sadias e enfermas, respeitando a cultura e diversidade alimentar da população. Caracterização e aplicação da técnica dietética para fins especiais, respeitando a cultura e diversidade alimentar da população. Gastronomia aplicada à nutrição e sustentabilidade. Elaboração e operacionalização de cardápios para eventos respeitando a cultura e diversidade alimentar da população.
Bibliografia Básica
PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. ampl. e atual. Barueri, SP: Manole, 2014. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448595/cfi/4!/4/4@0.00:15.3
ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. Ed. Rev. Ampl. Atheneu Editora São Paulo: São Paulo. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/171491/pdf/0?code=+hrzHAc/a/4MmW/Qlgp1V7J7IHZPhwZQYhePjDWBvRPYhZDDXHkMVpkcLdPycFe9zTMI9nrNiPhIBXGYfvUUYQ==
FREIXA, Dolores, CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. E-book. Disponível em: https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=busca%3FcontentInfo%3D327%26term%3Dgastronomia%252520e%252520nutri%2525C3%2525A7%2525C3%2525A3o&page=2&section=0#/legacy/327
Bibliografia Complementar
LOBATO, Glauber de Araujo Barroco. Educação e as relações étnico-raciais. Formiga (MG): MultiAtual, 2021. Disponível em: https://zenodo.org/record/4646454#.Yvwnk3bMLIU
PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth Machado. YONAMINE Glauce Hiromi, Maria, VON ATZINGEN, Carolina Batista Campos. Técnica dietética aplicada à dietoterapia /. --Barueri, SP : Manole, 2015. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520452417/recent

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Técnicas dietéticas. São Paulo: Saraiva, 2014. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428/>.

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética: teoria e aplicações. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733571/cfi/6/10!/4/2/4@0:0>

SILVA, Maria Chemin Seabra da, MARTINEZ, Sílvia. Cardápio : guia prático para a elaboração. 4. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019. E-book. Disponível em: [https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735360/epubcfi/6/2\[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover\]!/4/2/2%4051:2](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735360/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover]!/4/2/2%4051:2)

Tecnologia e análises de alimentos

Novos ingredientes, sempre pensando nas diferenças culturais, na diversidade alimentar da população e o acolhimento à terceira idade. Legislação aplicada à rotulagem nutricional. Embalagens para alimentos, abordando os direitos e deveres do graduando e do profissional frente ao meio ambiente. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos que influenciam a conservação dos alimentos. Planejamento, condução e análise de testes sensoriais, respeitando questões éticas e a diversidade alimentar da população. Composição centesimal dos alimentos. Desenvolvimento de novos produtos, que estejam atentos à: questões éticas do produto no mercado e na sociedade, inclusão da terceira idade no manuseio das embalagens e na leitura dos rótulos; que contemplem a diversidade cultural, de gênero, étnico-racial na sociedade e nas empresas e que respeitem o meio ambiente e a sociedade. Análises físico-química e microbiológica dos alimentos. Aditivos alimentares. Métodos de conservação. Legislação aplicada à rotulagem nutricional. Inclusão da terceira idade no manuseio das embalagens e na leitura dos rótulos; que contemplem a diversidade cultural, de gênero, étnico-racial na sociedade e nas empresas e que respeitem o meio ambiente e a sociedade. Investigação epidemiológica de surtos de doenças de origem alimentar. Normas para auditoria em serviços de alimentação. Buscando embalagens inclusivas que tenham facilidade de leitura e manuseio para a terceira idade. Constituintes dos alimentos: nomenclatura, propriedades físico-químicas, reações químicas e bioquímicas. Legislação sanitária e controle higiênico-sanitário de alimentos. Processamento de alimentos e sustentabilidade.

Bibliografia Básica

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 6. ed. São Paulo: Manole, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520454176>

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. 2.ed. Artmed, 2013. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536327068/cfi/2!/4/4@0.00:59.3>

FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e prática. 4. ed. – Porto Alegre : Artmed, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582715260/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>

Bibliografia Complementar

PEREIRA, Alessandro Sanches; DALBELO, Thalita Dos Santos. **Impactos ambientais e sustentabilidade.** São Paulo: Senac São Paulo, 2018. Disponível em: <https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?page=2§ion=0#/legacy/9788539613205>

CAVEIÃO, Cristiano; GARCIA, Ivana de França; RODRIGUES, Izabelle Cristina Garcia. **Humanização em serviços de saúde.** Curitiba: Intersaberes, 2021. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/186636>

LAJOLO, Franco Maria, MERCADANTE, Adriana Zerlotti. Química e bioquímica dos alimentos . Rio de Janeiro : Editora Atheneu, 2018. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/180465
KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas . 2. ed. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735261
PALERMO, Jane Rizzo. Análise sensorial: fundamentos e métodos . Rio de Janeiro : Editora Atheneu, 2015. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/168164
Trabalho de conclusão de curso
Fases da elaboração de trabalho científico e/ou tecnológico. Tipos de pesquisa e delineamento do método. Pesquisa em base de dados. Seleção de referências e formas de citação. Regras para formatação de trabalho científico: Associação Brasileira de Normas Técnicas. Componentes do trabalho científico: desenho do estudo, tema, problematização. Formatação e escrita científica: objetivos, introdução, metodologia, resultados e discussão, conclusão, resumo/abstract. Comunicação científica: publicação e apresentação. Aspectos éticos da pesquisa científica e os trâmites dos trabalhos envolvendo seres humanos: Comitê de ética e Plataforma Brasil.
Bibliografia Básica
SORDI, José Osvaldo de. Desenvolvimento de projeto de pesquisa . São Paulo: Saraiva, 2017. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788547214975
POPE, Catherine; MAYS, Nicholas. Pesquisa qualitativa na atenção a saúde . 3. ed. Porto Alegre: Artmed: 2009. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536318578
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico . 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597026559
Bibliografia Complementar
SILVA, Douglas Fernandes da. <i>et al.</i> O manual prático para elaboração de trabalhos de conclusão de curso . São Paulo: Blucher, 2020. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555500028
ESTRELA, Carlos (Org.). Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa . 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2018. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536702742
AZEVEDO, Celicina Borges. Metodologia científica ao alcance de todos . 4. ed. São Paulo: Manole, 2018. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555762174
MASCARENHAS, Sidnei A. Metodologia científica . 2. ed. São Paulo: Person, 2018. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/183213
KALINKE, Luciana Puchalsky. Metodologia da pesquisa em saúde . 4. ed. São Paulo: Difusora, 2019. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/177744
Vida & Carreira
Identidade e autoconhecimento. Competências socioemocionais. Equilíbrio e dimensões da vida. Valores e talentos. Projeto de Vida e Carreira. Autogestão da carreira. Resolução de problemas. Ética. Cidadania. Diversidade Cultural. Tendências do mundo do trabalho. Autoavaliação. Metacognição. Projeto de Engajamento Social.
Bibliografia Básica

AMARAL, Felipe Bueno. Cultura e pós-modernidade . Curitiba: Intersaberes, 2020. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/186503
KUAZAQUI, Edmir. Gestão de carreira . São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522122431
CARVALHO JUNIOR, Moacir Ribeiro de. Gestão de projetos: da academia à sociedade . Curitiba: Intersaberes, 2012. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/6189
Bibliografia Complementar
KUIAVA, Evaldo Antonio; BONFANTI, Janete. Ética, política e subjetividade . Caxias do Sul, RS: Educus, 2009. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/3076
SILVA, Altair José da (Org.). Desenvolvimento pessoal e empregabilidade . São Paulo: Pearson, 2016. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/128195
FRANÇA, Ana Shirley. Comunicação oral nas empresas: como falar bem e em público . São Paulo: Atlas, 2015. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522499113
OLIVERIA, Mara de; AUGUSTIN, Sérgio. (Orgs.). Direitos humanos: emancipação e ruptura . Caxias do Sul: Educus, 2013. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5711
GOLD, Miriam. Gestão de carreira: como ser o protagonista de sua própria história . São Paulo: Saraiva, 2019. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440340
Estágio curricular supervisionado - ciclo I
Atividades assistenciais, administrativas, educativas e de investigação no cenário de atuação da nutrição coletiva. Competências e habilidades inerentes a profissão nas diversas modalidades de atuação do Nutricionista da nutrição coletiva. Conhecimento teórico-prático. Características técnicas, econômicas e administrativas da atuação do Nutricionista em saúde coletiva. Percepção crítico-analítica, visão global e humanista, conhecimentos técnico-científicos e éticos em Nutrição, considerando as relações étnico-raciais e os direitos humanos. Perfil populacional. Políticas públicas na atenção básica. Pesquisa em nutrição. Avaliação e diagnóstico nutricional. Planejamento alimentar. Orientação Alimentar e nutricional individual e em grupo.
Bibliografia Básica
MAHAN, L. K. Krause Alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2018. ISBN 9788535286632. Disponível em: https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edsmib&AN=edsmib.000016875&lang=pt-br&site=eds-live .
CAMPOS, Moreira Taís D. Saúde coletiva. Grupo A, 2018. [Minha Biblioteca]. Disponível: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023895/pageid/10
JAIME, Patrícia Constante. Políticas Públicas de alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019
Bibliografia Complementar
CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; FIORE, Elaine Gomes; REDOLFI Solange Cavalcante da Silva. Guia de Segurança Alimentar e Nutricional. Editora Manole, 2015. Disponível: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448816/pageid/0

<p>PAIM, Jairnilson Silva; ALMEIDA FILHO Naomar. Saúde Coletiva - Teoria e Prática. MedBook Editora, 2014. Disponível: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277/pageid/13</p>
<p>GALLEGUILLOS, Tatiana G. Epidemiologia - Indicadores de Saúde e Análise de Dados. Editora Saraiva, 2014. Disponível: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520889/pageid/0</p>
<p>TADDEI, José Augusto de A. C. Jornadas Científicas do Nisan: Núcleo Interdepartamental de Segurança Alimentar e Nutricional 2008/2009. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2013. 9788578681050. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788578681050/pageid/0</p>
<p>TORRES, F.M.S.E.A.F.D. S. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2017. 9788520455616. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616/</p>
<p>Estágio curricular supervisionado - ciclo II</p>
<p>Prática profissional tutelada em unidades de alimentação e nutrição, onde o acadêmico desenvolverá atividades técnicas e administrativas do setor: planejamento administrativo, econômico e de cardápio em unidades de alimentação e nutrição; segurança alimentar e nutricional e Gestão de pessoas; prática crítico-analítica, global, humanista e ética na nutrição clínica: avaliação e promoção da atenção dietoterápica individual considerando a fisiopatologia, interação droga-nutriente e exames laboratoriais em unidades hospitalares e clínicas; planejamento dietoterápico adequado, considerando as condições socioeconômicas e de sustentabilidade através do aproveitamento integral dos alimentos. Diversidade e direitos humanos à alimentação.</p>
<p>Bibliografia Básica</p>
<p>MAHAN, L. K. Krause Alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2018. ISBN 9788535286632. Disponível em: https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edsmib&AN=edsmib.000016875&lang=pt-br&site=eds-live.</p>
<p>BASÍLIO, M. C.; MARTINS, B. T. M. A. Nutrição aplicada e alimentação saudável. [recurso eletrônico. 2ª ed. [s. l.]: Senac São Paulo, [s. d.]. ISBN 9788539615438. Disponível em: https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=cat08914a&AN=senac.9788539615438&lang=pt-br&site=eds-live</p>
<p>NERIS, J. Planejamento e gestão de consultórios de nutrição. [recurso eletrônico. [s. l.]: Senac São Paulo, [s. d.]. ISBN 9788539620913. Disponível em: https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=cat08914a&AN=senac.9788539620913&lang=pt-br&site=eds-live.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p>
<p>LEILA SICUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO; MARIA DO CARMO REBELLO GOMES. Manual de nutrição clínica - Para atendimento ambulatorial do adulto. [s. l.]: Editora Vozes - 2014, [s. d.]. ISBN 9788532629197. Disponível em: https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=cat08913a&AN=peb.9788532629197&lang=pt-br&site=eds-live.</p>
<p>PRETE, A. C. L. Bioquímica metabólica aplicada à nutrição. [recurso eletrônico. [s. l.]: Senac São Paulo, [s. d.]. ISBN 9788539618897. Disponível em: https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=cat08914a&AN=senac.9788539618897&lang=pt-br&site=eds-live.</p>

SENAC. Departamento Nacional. Alimentação & nutrição: cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros. ISBN 9788539623747. São Paulo: Senac São Paulo. Disponível em: <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=cat08914a&AN=senac.9788539623754&lang=pt-br&site=eds-live>.

SILVA, Janaína Paula Costa da. Planejamento dietético em situações especiais e softwares de nutrição. ISBN 9788539620937. São Paulo: Senac São Paulo. Disponível em: <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=cat08914a&AN=senac.9788539620937&lang=pt-br&site=eds-live>

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e dietética. ISBN 9788527735599. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan. 2019. Disponível em: <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edsmib&AN=edsmib.000014770&lang=pt-br&site=eds-live>.

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DISCENTE

As práticas avaliativas são orientadas pela compreensão da avaliação como uma experiência de aprendizagem, o que significa utilizá-la para oferecer feedback construtivo tanto para estudantes, quanto para educadores, motivando os estudantes a aprender e a diagnosticar seus pontos fortes e indicar caminho para as melhorias. Sendo importante entender que a avaliação é pensada e organizada para ser uma justa medida do desenvolvimento do estudante no seu percurso formativo, considerando o complexo e amplo processo de ensino e aprendizagem. A elaboração, correção e feedback das avaliações são prerrogativas do docente, podendo contar com o apoio do tutor e com uso de inteligência artificial.

A proposta de avaliação está organizada considerando o conceito de avaliação contínua, ou seja, avaliações e feedbacks mais frequentes, para que seja possível acompanhar o desenvolvimento dos estudantes e intervir com mais assertividade. Além disso, as avaliações propostas têm diferentes objetivos, todos alinhados com as competências que os estudantes devem desenvolver neste nível de ensino. Desta forma, as avaliações estão planejadas da seguinte forma:

Avaliação 1 (A1) – Dissertativa | 30 pontos

Avalia a expressão da linguagem específica de determinada área. O estudante precisa saber se expressar, sobretudo, na área em que ele irá atuar – com os códigos, símbolos, linguajar e dialeto inerentes a determinada área do conhecimento, levando-se em conta a realidade profissional ali compreendida. Pretende-se, nessa etapa avaliativa, verificar a capacidade de síntese e de interpretação, analisando-se a capacidade do estudante de não apenas memorizar, mas expressar-se criativamente diante de situações semelhantes aos reais.

Avaliação 2 (A2) – Múltipla escolha | 30 pontos

Avalia a leitura, a interpretação, a análise e o estabelecimento de relações considerando, portanto, essas competências.

Avaliação 3 (A3) – Avaliação dos desempenhos | 40 pontos

Avalia a compreensão efetiva do estudante em relação à integração dos conhecimentos propostos na unidade curricular. Consistirá no desenvolvimento de um projeto em que demonstre, por meio de um produto que pode ser texto, artigo, vídeo, entre outros, a mobilização dos conteúdos para resolver uma situação problema do mundo contemporâneo. É analisada, especialmente, a capacidade e a tendência de usar o que se sabe para operar o mundo e, também, a criatividade na proposta de soluções.

Durante todo o processo da A3, também são desenvolvidas e avaliadas as *soft skills* – competências socioemocionais dos estudantes.

Ressalta-se que o *feedback* dos professores constituirá elemento imprescindível para construção do conhecimento, portanto, será essencial que o docente realize as devolutivas necessárias, ao longo do semestre letivo. Para a A1 e A2 a devolutiva deverá ocorrer, necessariamente, após a divulgação das notas e, no caso da A3, durante o processo.

Na unidade curricular presencial, estará aprovado – naquela unidade curricular – o estudante que obtiver, na soma das três avaliações (A1+A2+A3), a nota mínima de 70 pontos e atingir, no mínimo, 75% de frequência nas aulas presenciais. Nas unidades curriculares digitais (UCD), estará aprovado o estudante que obtiver, na soma das três avaliações (A1+A2+A3), a nota mínima de 70 pontos.

Para os estudantes que não obtiveram a soma de 70 pontos será oferecida a Avaliação Integrada, conforme esclarecido a seguir, com o valor de 30 pontos.

O estudante que tenha obtido nota final inferior a 70 pontos e, no mínimo 75% de presença nas aulas da unidade curricular presencial, poderá realizar avaliação integrada (AI) no início do semestre seguinte, que valerá de 0 (zero) a 30 (trinta) pontos.

9.1. AVALIAÇÃO INTEGRADA

A avaliação integrada consiste em uma prova, a ser realizada em data prevista no calendário acadêmico, abrangendo o conteúdo integral da unidade curricular e

substituirá, entre A1 e A2, a menor nota. Após o lançamento da nota da avaliação integrada (AI), o estudante que obtiver 70 pontos, como resultado da soma das avaliações (A1, A2 e A3), será considerado aprovado. O estudante que, porventura, vier a ser reprovado na unidade curricular, deverá refazê-la, na modalidade presencial ou digital, respeitada a oferta. A reprovação em componente curricular não interromperá a progressão do estudante no curso.

9.2. AVALIAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR VIDA & CARREIRA

O componente curricular Vida & Carreira é avaliado por atividades propostas no semestre letivo. O estudante recebe o conceito de “Plenamente Satisfatório”, “Satisfatório” ou “Insatisfatório”, a depender de seu desempenho. O estudante que obtiver menos de 70 pontos receberá o conceito “Insatisfatório” e deverá refazer o componente curricular.

9.3. AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO

Na hipótese do estágio se constituir como competente curricular previsto no projeto pedagógico do curso de graduação, em conformidade com a legislação e as diretrizes curriculares pertinentes àquele curso, será ofertado e avaliado com os conceitos “Cumpriu” ou “Não Cumpriu”. A carga horária correspondente ao estágio, designada na matriz curricular do curso, será cumprida nos termos do projeto pedagógico do curso e do regulamento de estágio, quando existente. Referidas atividades serão supervisionadas por um professor orientador a quem cumprirá propor, acompanhar e avaliar o desempenho dos estudantes. Na hipótese de obter o conceito “Não Cumpriu”, o estudante deverá, observada a oferta e disponibilidade de horário, efetuar nova matrícula nesse componente.

9.4. AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Caso o trabalho de conclusão de curso se constitua como componente curricular previsto no projeto pedagógico do curso de graduação, será orientado e avaliado com os conceitos aprovado (A) ou reprovado (R), observados os critérios, regras e regulamento específicos emanados do Núcleo Docente Estruturante do curso de graduação. Na hipótese de reprovação o estudante deverá, observada a oferta e disponibilidade de horário, efetuar nova matrícula neste componente.

9.5. CUMPRIMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES E EXTENSÃO

Nas atividades complementares e nas atividades de extensão o estudante que comprovar, durante a integralização, o cumprimento integral da carga horária definida na matriz curricular, observado no Projeto Pedagógico do Curso, obterá o conceito “cumpriu”.

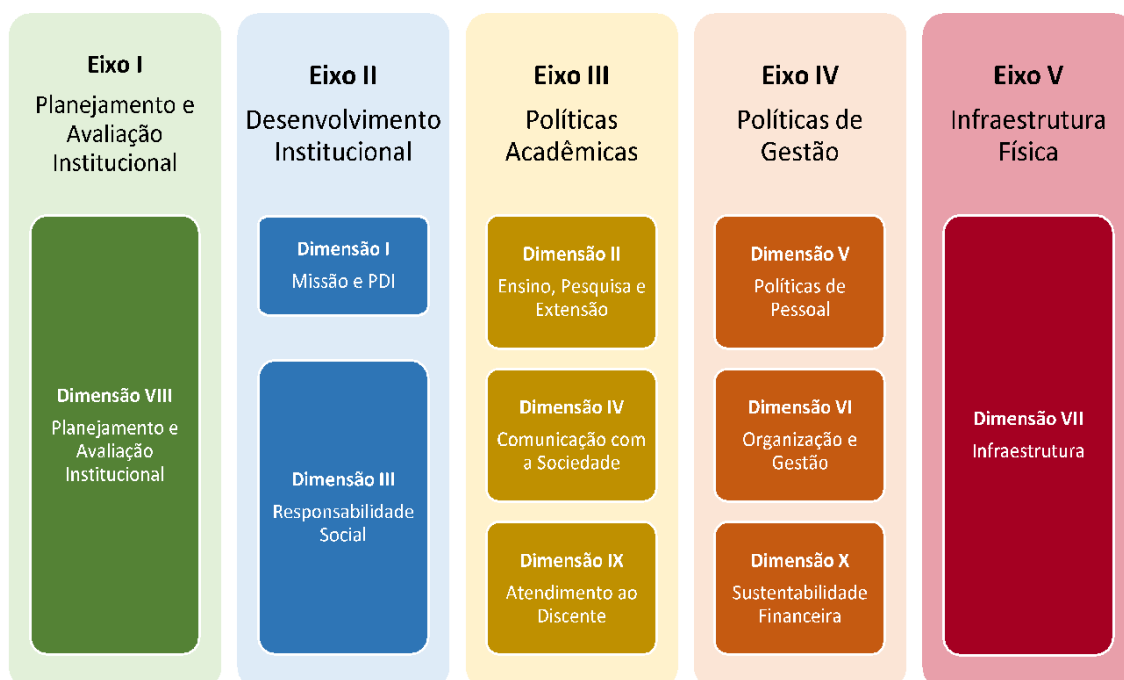
10. AVALIAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL E DO CURSO

Em atendimento as diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e às Orientações da Comissão Nacional da Avaliação da Educação Superior (CONAES), a instituição conta uma Comissão Própria de Avaliação (CPA) que atua junto aos setores da Instituição promovendo medidas de avaliação interna e de acompanhamento e análise das avaliações externas.

O processo de avaliação institucional compreende dois momentos: o da avaliação interna e o da avaliação externa. No primeiro, ou seja, na autoavaliação, a instituição reunirá percepções e indicadores sobre si mesma, para então construir um plano de ação que defina os aspectos que poderão ser melhorados a fim de aumentar o grau de realização da sua missão, objetivos e diretrizes institucionais, e/ou o aumento de sua eficiência organizacional.

Essa autoavaliação, realizada em todos os cursos da IES, a cada semestre, de forma quantitativa e qualitativa, atenderá à Lei do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), nº 10.8601, de 14 de abril de 2004. A legislação prevê a avaliação de dez dimensões, agrupadas em 5 eixos, conforme ilustra a figura a seguir.

Figura 2 – Eixos e dimensões do SINAES



Fonte: SINAES / elaborado pela CPA.

O processo de autoavaliação do Centro Universitário Ritter dos Reis foi idealizado em oito etapas, previstas e planejadas para que seus objetivos possam ser alcançados, conforme explicitado a seguir.

Figura 3 – Diagrama do Processo de Autoavaliação



Fonte: elaborado pela CPA.

De forma encadeada, as oito fases que compõem o processo de autoavaliação – Planejamento, sensibilização e engajamento dos participantes, execução da autoavaliação, coleta e análise dos dados, apresentação de resultados, elaboração de planos de ação, melhorias e elaboração do relatório final – devem promover o contínuo pensar sobre a qualidade da instituição.

Para isso, realiza uma avaliação continuada dos cursos de graduação, pós-graduação *lato sensu* e pós-graduação *stricto sensu*, tanto nas modalidades presencial quanto a distância. Esse processo envolve estudantes, professores e egressos, sendo totalmente voluntário e garantindo o anonimato dos participantes

Os objetivos traçados para a avaliação institucional são atingidos com a participação efetiva da comunidade acadêmica. Por isso, a importância da sensibilização, que tem início, aproximadamente, um mês antes da data definida no calendário acadêmico

para aplicação dos instrumentos e envolve, primeiramente os educadores, seguida dos estudantes. No processo de divulgação, a CPA amplia o canal de comunicação com a comunidade acadêmica, a fim de apurar as críticas e sugestões para o aprimoramento do modelo de avaliação institucional, incorporando sugestões de melhorias coletadas durante a autoavaliação.

Os resultados da avaliação servem como instrumento de gestão, buscando sempre melhorar o curso e a instituição. A partir dos resultados, inicia-se um processo de discussão com estudantes, Núcleo Docente Estruturante, Colegiado de Curso, educadores e gestores, para definir as ações a serem implementadas ao longo dos períodos.

As iniciativas descritas compõem recursos de avaliação interna. Contudo, destaque deve ser feito para a avaliação externa, que consideram: Avaliação do curso por comissões de verificação *in loco* designadas pelo INEP/MEC; Exame Nacional de Avaliação de Desempenho do Estudante (ENADE); Conceito Preliminar do Curso (CPC) que é gerado a partir da nota do ENADE combinado com outros insumos, como o delta de conhecimento agregado ao estudante (IDD), corpo docente, infraestrutura e organização didático-pedagógica

Sendo assim, esse segundo momento de acompanhamento e avaliação ocorre por mecanismos externos a IES. Considerando o trabalho realizado pelas comissões externas nomeadas pelo INEP/MEC, nos atos de autorização e reconhecimento de curso. Além das visitas *in loco*, e como componente do SINAES, o Exame Nacional do Desempenho dos Estudantes (ENADE) é outro instrumento avaliativo que irá contribuir para a permanente melhoria da qualidade do ensino oferecido.

O ENADE fornece informações que podem auxiliar a IES e o curso na análise do perfil de seus estudantes e, conseqüentemente, da própria instituição e o curso. Após a divulgação dos resultados do ENADE, realiza-se uma análise do relatório de avaliação do curso, a fim de verificar se todas as competências abordadas no Exame estão sendo contempladas pelos componentes curriculares do curso. Após a análise, elabora-se um relatório com as ações previstas para a melhoria do desempenho do curso. Ao integrar os resultados do ENADE aos da autoavaliação, a IES inicia um processo de reflexão sobre seus compromissos e práticas, a fim de desenvolver uma

gestão institucional preocupada com a formação de profissionais competentes tecnicamente e, ao mesmo tempo, éticos, críticos, responsáveis socialmente e participantes das mudanças necessárias à sociedade.

Dessa forma, a gestão do curso é realizada considerando a autoavaliação e os resultados das avaliações externas, por meio de estudos e planos de ação que embasam as decisões institucionais com foco no aprimoramento contínuo.

11. DOCENTES

O corpo docente do curso é composto por educadores com sólida e comprovada formação acadêmica, relevante qualificação profissional, além da experiência na docência superior (presencial e a distância). São priorizados profissionais que reúnem características compatíveis com o perfil do egresso e aptos a atuarem nos diversos ambientes de aprendizagem utilizados pelo curso. Sendo composto, preferencialmente, por docentes com título de mestre ou doutor, oriundos de reconhecidos programas de pós-graduação *stricto sensu*.

Os educadores são selecionados de acordo com as Unidades Curriculares Digitais a serem ofertadas, considerando o perfil do egresso, as demandas formativas do curso, os objetivos de aprendizagem esperados e o fomento ao raciocínio crítico e reflexivo dos estudantes, para além da bibliografia proposta, proporcionando o acesso a conteúdo e grupos de estudo ou pesquisas relacionados às UCDs.

Ainda que apresentem titulação que os qualifique para a prática docente, os educadores participarão de programas de formação de professores, internos e externos, visando ao constante aperfeiçoamento, à qualificação em práticas acadêmicas relevantes e atuais visando um ambiente de aprendizagem realmente transformador, com base no marco conceitual do Ensino para a Compreensão (EpC), na utilização de metodologias ativas e das ferramentas tecnológicas.

Os docentes do curso são incentivados e orientados a participarem da formação de professores, visando ao constante aperfeiçoamento na sua atuação como profissionais, assim como na preparação de atividades, objetivando a verticalização dos conhecimentos nas diversas áreas de atuação do profissional a ser formado. Os docentes do curso participam também de programas e projetos de extensão mediante editais internos e externos.

O Corpo Docente, enquanto núcleo de Trabalho, quando necessário participa ativamente na elaboração e atualização dos Projetos Pedagógicos do Curso (PPC) por meio de Reuniões Plenas de Colegiados, NDE e Fóruns Permanentes de Discussão para adequação das matrizes curriculares, instituídos por atualizações nas normativas e legislações relacionadas ao curso, ou por melhorias alinhadas as necessidades do mercado e resultados das avaliações internas e externas. Nos finais

dos semestres serão realizadas oficinas especialmente dedicadas às discussões de adequações necessárias, momento em que os professores assumem papéis de autores e se apropriam de convicções, retomam os resultados dos Planos de Ação de Gestão do Curso para reformular/atualizar o Currículo Pleno. Assim, enquanto autores da concepção, se empenharão na implantação do currículo em suas relações subjetivas com os estudantes nos ambientes de aprendizagem.

Além disso, é incentivado o comprometimento do Corpo Docente em contribuir de maneira significativa na produção de Projetos de Extensão, orientação de Iniciações Científicas e de Trabalhos de Conclusão de Curso.

11.1. ATORES PEDAGÓGICOS DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Para os cursos ofertados na modalidade EaD, dependendo da metodologia educacional empregada, as Unidades Curriculares (UC) ocorrem de forma digital, híbrida ou presencial, de acordo com o planejamento da oferta. As UCs são conduzidas por educadores cuidadosamente selecionados, que passam por um programa contínuo de formação docente composto por diversas atividades tais como: “Simpósio Docente”, “Sala Mais”, “Sala mais dos Tutores”, reuniões semanais de Horário Coletivo, Antessala Docente e encontros de Gestão por UC que ocorrem mensalmente. No decorrer desse processo os professores recebem formação para atuação em todos os ambientes de aprendizagem que a instituição oportuniza aos estudantes, visando o desenvolvimento de competências, habilidades, atitudes e ferramentas tecnológicas necessárias para a prática docente.

As metodologias acadêmicas dos cursos EAD podem ser estruturadas com 2 (dois) ou 3 (três) atores pedagógicos, detalhados a seguir, envolvidos no processo ensino-aprendizagem desde a concepção do material didático até a interação com os estudantes.

- A. Professor curador** das unidades curriculares digitais (UCD);
- B. Professor** responsável pela condução das unidades curriculares digitais (UCD) ou presencias, caso haja;
- C. Tutor mediador.**

11.1.1. Professor curador e atividades de curadoria

O professor curador atua na seleção de materiais, tecnologias e objetos de aprendizagem e avaliações a partir do plano de ensino da unidade curricular. Para cumprir estas atividades, o professor passa por um processo de formação em curadoria digital, no qual compreende a melhor forma para buscar, selecionar e organizar conteúdos originais, tendo como base a própria voz do autor. Os professores curadores utilizam o Plano de Produção como base na construção de cada Unidade de Aprendizagem que compõe a UCD, sendo orientados a instigar a reflexão analítica e crítica por meio da intertextualidade.

A linguagem dialógica encoraja os estudantes a se posicionarem frente à resolução de problemas, tendo como base teórica todo arsenal tecnológico, científico e prático proposto na curadoria digital. O objetivo é que, na interação com o conteúdo, o estudante possa ampliar e aprofundar sua compreensão sobre o objeto de estudo, proporcionando a autorregulação da sua aprendizagem e a compreensão da sua própria realidade. A partir do material selecionado e dos livros e recursos disponíveis nas plataformas digitais da Ânima, os professores curadores constroem trilhas de aprendizagem. Para ampliar e diversificar a experiência de aprendizagem do estudante, os curadores de área auxiliam os professores curadores na busca de bases da Ânima, tecnologias e nos Recursos Educacionais Abertos, colaborando pedagogicamente para a produção dos materiais.

Para que um educador seja um professor curador de UCD, destaca-se como pré-requisito que tenha mestrado ou doutorado na área de conhecimento, que, preferencialmente, já tenha lecionado a UC na modalidade presencial e que passe pelo processo de formação em curadoria digital.

As principais atribuições do professor curador são:

- Planejar unidade de ensino e atividades avaliativas, considerando divisão da meta máxima e metas sequenciadas, tópicos geradores e conteúdos relacionados, bibliografia básica e complementar;

- Interagir com os profissionais do Núcleo de Curadoria Digital da VPA e Equipe Multidisciplinar sempre que necessário;
- Desenvolver conteúdos estruturados a partir de metas de compreensão;
- Curar o conteúdo de forma intratextual e dialógica;
- Curar materiais para Busca Ativa.

11.1.2. Professor responsável pela condução das unidades curriculares e encontros síncronos

O professor selecionado para ficar responsável pela condução das UCs, possui formação e experiência comprovada na temática da unidade curricular que lhe for atribuída e é responsável por: conduzir a UC, conforme calendário acadêmico; mediar o processo de ensino-aprendizagem, realizando a orientação acadêmica e esclarecendo as dúvidas dos estudantes via AVA; fomentar o estudo autônomo do estudante; divulgar programas que auxiliem os estudantes com menor rendimento, como o Programa de Nivelamento; participar do processo de avaliação, assim como participar de ações contínuas de formação. É imprescindível que o educador trabalhe de forma articulada com o Projeto Pedagógico do Curso e com o plano de ensino proposto para a unidade curricular. Além disto, é o profissional responsável por planejar, estruturar e realizar experiências síncronas que integram o processo de ensino-aprendizagem.

No intuito de garantir uma efetiva interação entre professores e estudantes, o modelo acadêmico apresenta uma proposta inovadora, no qual os estudantes participam de encontros síncronos com o professor responsável de cada unidade curricular (UC). Os encontros síncronos possuem objetivos pedagógicos distintos, sendo eles:

- **PLENÁRIA:** O encontro tem como finalidade sistematizar e sintetizar o conteúdo (competências, habilidades e atitudes) que será desenvolvido ao longo da unidade curricular digital (UCD).
- **CONNECTA:** Neste encontro o objetivo é conectar situações-problema com a futura atividade profissional, com base no material didático, e conectado com os cenários de prática e mundo do trabalho.

- **TALK:** O encontro tem como objetivo mobilizar competências desenvolvidas na unidade curricular digital (UCD) para situações reais e práticas da atividade profissional.

11.1.3. Tutor mediador e atividades de tutorial

Elemento importante no processo educacional da metodologia E2A Digital, o Tutor Mediador é quem faz a mediação nos **fóruns de discussão** das UCDs, apoia o professor, atua no engajamento dos estudantes, comunicação e ambientação no Ambiente Virtual de Aprendizagem. O grande desafio do Tutor Mediador é superar a distância e buscar estabelecer um vínculo amistoso para comunicação dos prazos a serem cumpridos, orientações e sugestões aos estudantes.

Além das capacitações específicas, durante o processo de formação docente, que é promovido pela instituição a cada semestre, o tutor participa de momentos de formação concomitante com o docente que ficará responsável pela UCD, possibilitando alinhamentos importantes para a condução das atividades previstas para o período letivo.

12. INFRAESTRUTURA

A Instituição possui uma infraestrutura moderna, que combina tecnologia, conforto e funcionalidade para atender as necessidades dos seus estudantes e educadores. Os múltiplos espaços possibilitam a realização de diversos formatos de atividades e eventos como atividades extensionistas, seminários, congressos, cursos, reuniões, palestras, entre outros.

Todos os espaços da Instituição contam com cobertura *wi-fi*. As dependências estão dentro do padrão de qualidade exigido pela Lei de Acessibilidade n. 13.146/2015, e o acesso às salas de aula e a circulação pelo *campus* são sinalizados por pisos táteis e orientação em braile. Contamos, também, rampas ou elevadores em espaços que necessitam de deslocamento vertical.

12.1. ESPAÇO FÍSICO DO CURSO

Os espaços físicos utilizados pelo curso serão constituídos por infraestrutura adequada que atenderá às necessidades exigidas pelas normas institucionais, pelas diretrizes do curso e pelos órgãos oficiais de fiscalização pública.

12.1.1. Salas de aula

As salas de aula do curso estarão equipadas segundo a finalidade e atenderão plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade necessários à atividade proposta. As salas possuirão computador com projetor multimídia e, sempre que necessário, os espaços contarão com manutenção periódica.

Ademais, serão acessíveis, não somente em relação à questão arquitetônica, mas também, quando necessário, a outros âmbitos da acessibilidade, como o instrumental, por exemplo, que se materializará na existência de recursos necessários à plena participação e aprendizagem de todos os estudantes.

Outro recurso importante será a presença do intérprete de Libras na sala de aula caso também seja necessário e solicitado. A presença do intérprete contribuirá para superar

a barreira linguística e, conseqüentemente, as dificuldades dos estudantes surdos no processo de aprendizagem.

12.1.2. Instalações administrativas

As instalações administrativas serão adequadas para os usuários e para as atividades exercidas, com o material indicado para cada função. Além disso, irão possuir iluminação e ventilação artificial e natural. Todos os mobiliários serão adequados para as atividades, e as salas serão limpas diariamente, além de dispor de lixeiras em seu interior e nos corredores.

12.2. INSTALAÇÕES PARA OS DOCENTES

12.2.1. Sala dos professores

A instituição terá à disposição dos docentes uma sala coletiva, equipada com recursos de informática e comunicação. O espaço contará com iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação, comodidade e limpeza apropriados ao número de professores, além de espaço destinado para guardar materiais e equipamentos didáticos. O local será dimensionado de modo a considerar tanto o descanso, quanto a integração dos educadores.

12.2.2. Espaço para professores em tempo integral

O curso irá oferecer gabinete de trabalho plenamente adequado e equipado para os professores de tempo integral, atendendo de forma excelente aos aspectos de disponibilidade de equipamentos de informática em função do número de professores, dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade apropriados para a realização dos trabalhos acadêmicos.

Com relação aos equipamentos e aos recursos de informática, a facilitação do acesso por parte de professores com deficiência ou mobilidade reduzida poderá se dar por meio da adequação dos programas e da adaptação dos equipamentos para as necessidades advindas da situação de deficiência (deficiências físicas, auditivas, visuais e cognitivas) a partir do uso de *softwares* especiais, ponteiras, adaptações em

teclados e mouses, etc. A tecnologia assistiva adequada será aquela que irá considerar as necessidades advindas da especificidade de cada pessoa e contexto e favorecerá a autonomia na execução das atividades inerentes à docência.

12.2.3. Instalações para a coordenação do curso

A coordenação do curso irá dispor de gabinete de trabalho que atenderá plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessários à atividade proposta, além de equipamentos adequados, conforme poderá ser visto na visita *in loco*. A coordenação do curso contará com uma equipe de apoio, uma central de atendimento ao estudante a fim de auxiliar e orientar os discentes em questões financeiras e em relação à secretaria, a estágio e à ouvidoria.

12.3. LABORATÓRIOS DO CURSO

12.3.1. Laboratórios de informática

A instituição providenciará recursos de informática aos seus discentes (recursos de *hardware* e *software*), a serem implantados de acordo com as necessidades do curso. Serão disponibilizados laboratórios específicos e compartilhados de informática entre os vários cursos, todos atendendo às aulas e às monitorias. Os estudantes terão acesso aos laboratórios também fora dos horários de aulas, com acompanhamento de monitores e uso de diferentes *softwares* e internet.

Os laboratórios de informática irão auxiliar tecnicamente no apoio às atividades de ensino e pesquisa, da administração e da prestação de serviços à comunidade. Os laboratórios de informática, a serem amplamente utilizados pelos docentes e discentes, irão garantir as condições necessárias para atender às demandas de trabalhos e pesquisas acadêmicas, promovendo, também, o desenvolvimento de habilidades referentes ao levantamento bibliográfico e à utilização de bases de dados. O espaço irá dispor de equipamentos para propiciar conforto e agilidade aos seus usuários, que poderão contar com auxílio da equipe de Tecnologia da Informação (TI),

nos horários de aulas e em momentos extraclasse, para esclarecer dúvidas e resolver problemas.

Existirão serviços de manutenção preventiva e corretiva na área de informática. O mecanismo *helpdesk* permitirá pronto atendimento pelos técnicos da própria IES, que também irá firmar contratos com empresas de manutenção técnica. A instituição irá dispor de plano de expansão, proporcional ao crescimento anual do corpo social. Será atribuição da área de TI a definição das características necessárias para os equipamentos, servidores da rede de computadores, base de dados, telecomunicações, internet e intranet.

12.4. BIBLIOTECA

A biblioteca é gerenciada em suas rotinas pelo *software Pergamum*, programa desenvolvido pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná em conjunto com a Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Em seu acervo, constam não apenas livros da bibliografia básica das UCs ofertadas, mas também da bibliografia complementar, além de livros para consulta interna, dicionários, *e-books*, enciclopédias, periódicos, jornais e materiais audiovisuais especializados nas áreas de atuação das unidades, e está totalmente inserido no Sistema *Pergamum*, com possibilidade de acesso ao catálogo *on-line* para consulta (autor, título, assunto e booleana), reserva e renovação.

A composição do acervo está diretamente relacionada aos novos meios de publicação de materiais bibliográficos, constituindo uma variedade de recursos que atende às indicações bibliográficas dos cursos e da comunidade em geral.

A instituição mantém assinaturas das bases de dados multidisciplinares da EBSCO e Vlex, conforme quadro abaixo:

Quadro 1 – Bases de Dados disponíveis

Bases de Dados	Conteúdo
Vlex	Revistas especializadas e atualizadas, coleções de doutrinas essenciais, legislação comentada e pareceres da área jurídica.
Academic Search Ultimate	Oferece aos estudantes uma coleção sem precedentes de resenhas analisadas por especialistas, revistas científicas com texto completo, incluindo muitos periódicos indexados nos principais índices de citação.

AgeLine	O AgeLine é a fonte premier da literatura de gerontologia social e inclui conteúdo relacionado a envelhecimento das ciências biológicas, psicologia, sociologia, assistência social, economia e políticas públicas.
Business Source Ultimate	Oferece uma riqueza incomparável de periódicos com texto completo analisados por especialistas e outros recursos que fornecem informações históricas e tendências atuais em negócios que despertam discussões sobre mudanças e desenvolvimentos futuros no mundo empresarial.
Computers & Applied Sciences Complete	O Computers & Applied Sciences Complete cobre o espectro de pesquisa e desenvolvimento da computação e disciplinas de ciências aplicadas.
Dentistry & Oral Sciences Source	Odontologia geral e estética, anestesia dental, saúde pública, ortodontia, odontologia forense, odontologia geriátrica e pediátrica, cirurgia.
Dynamed	E uma ferramenta de referência clínica criada por médicos para médicos e outros profissionais de saúde para uso no local de atendimento. Com resumos clinicamente organizados com mais de 3.200 tópicos, a base fornece o conteúdo mais recente e recursos com relevância, validade e conveniência, tornando a ferramenta um recurso indispensável para responder a maioria das questões clínicas durante a prática.
EBSCO Discovery Service	Ferramenta de pesquisa on-line que reúne todas as bases assinadas pela Biblioteca para que possam ser explorados usando uma única caixa de pesquisa.
Engineering Source	Engenharia Civil, Elétrica, Computação, Mecânica, entre outras.
Fonte Acadêmica	Agricultura, ciências biológicas, ciências econômicas, história, direito, literatura, medicina, filosofia, psicologia, administração pública, religião e sociologia.
Hospitality & Tourism Complete	Aborda a pesquisa acadêmica e novidades sobre o setor em relação à hospedagem e ao turismo.
MedicLatina	Coleção exclusiva de periódicos científicos de pesquisa e investigação médica de renomadas editoras latino-americanas e espanholas.
MEDLINE Complete	Revistas biomédicas e de saúde.
Public Administration	Inclui registros bibliográficos cobrindo áreas essenciais relacionadas à administração pública, incluindo teoria da administração pública e outras áreas essenciais de relevância fundamental para a disciplina.
SportDiscus with Full Text	Medicina esportiva, fisiologia do esporte e psicologia do esporte à educação física e recreação.
World Politics Review	Análise das tendências globais.

O acesso ao acervo é aberto ao público interno da IES e à comunidade externa. Além disso, é destinado espaço específico para leitura, estudo individual e em grupos. O empréstimo é facultado a estudantes, professores e colaboradores administrativos e poderá ser prorrogado desde que a obra não esteja reservada ou em atraso.

Além do acervo físico, a IES oferece também a toda comunidade acadêmica o acesso a milhares de títulos em todas as áreas do conhecimento por meio de cinco plataformas digitais. A Biblioteca Virtual Pearson, a Minha Biblioteca, Biblioteca Digital Senac, que irão contribuir para o aprimoramento e aprendizado do estudante. Elas possuem diversos recursos interativos e dinâmicos que contribuirão para a disponibilização e o acesso a informação de forma prática, acessível e eficaz. A plataforma da Biblioteca Virtual Pearson é disponibilizada pela editora Pearson e seus selos editoriais. Na plataforma Minha Biblioteca, uma parceria dos Grupos A e Gen e

seus selos editoriais. Com estas editoras o estudante poderá interagir em grupo e propor discussões no ambiente virtual da plataforma. Na plataforma Biblioteca Digital Senac nossa comunidade acadêmica terá acesso a títulos publicados pela Editora Senac São Paulo. É disponibilizado ainda, o acesso a plataforma de Coleção da ABNT, serviço de gerenciamento que proporciona a visualização das Normas Técnicas Brasileiras (NBR). As plataformas estarão disponíveis gratuitamente com acesso ilimitado para todos os estudantes e professores. O acesso será disponibilizado pelo sistema Ulife.

As bibliotecas virtuais têm como missão disponibilizar ao estudante mais uma opção de acesso aos conteúdos necessários para uma formação acadêmica de excelência com um meio eficiente, acompanhando as novas tendências tecnológicas. A IES, dessa forma, estará comprometida com a formação e o desenvolvimento de um cidadão mais crítico e consciente.